



**MIF Expo, le salon du Made in France,
s'installe à Lyon les 6 & 7 mai 2023**

Sélection Gastronomie 100% Made in France

Après une première étape réussie à Bordeaux en mars 2022, MIF Expo - le Salon du Made in France s'installe à Lyon, à La Sucrière, les 6 et 7 mai 2023. 150 exposants seront présents : l'occasion pour les 10 000 visiteurs attendus de découvrir leurs produits et leurs savoir-faire, notamment dans les secteurs de la Gastronomie dont nous vous présentons une sélection ci-dessous.



1. Bertrand Chocolatier – Assortiment Dômes Chocolat Noir et Lait

Autodidacte, le chocolatier Bertrand propose des créations tournées autour de son amour pour le fruit qu'il sublime dans chacune de ses créations. Parmi ses incontournables, on retrouve les dômes, un chocolat surprise dont le confit de fruit explose en bouche.

2. Au temps d'Eugénie – Confiture Mara des Bois

Au temps d'Eugénie fabrique de façon traditionnelle des confitures, confits, nectars et spécialités gastronomiques. L'équipe d'Eugénie valorise les savoir-faire authentiques en ne travaillant qu'à la main des matières premières de qualité, avec des méthodes d'antan.

3. Cidre Mauret – Le Rafraîchissant

Mauret a pour volonté de proposer du cidre 100% pur jus, 100% naturel et 100% plaisir. Pour la confection de ses produits, Mauret utilise des fruits en provenance de Normandie et de Picardie, et issus d'une agriculture biologique ou raisonnée.

4. Patrice Cayuela Pâtisserie – Le Bijou de Lyon

Chef pâtissier installé à La Commune, Patrice Cayuela mélange ses deux passions : la culture pop japonaise et les desserts. Au menu, de délicieuses pâtisseries ludiques, originales et Kawaiï.

5. Chocolaterie de Puyricard – Coffret d'expédition modulable

Première entreprise agroalimentaire à obtenir le Label d'Entreprise du Patrimoine Vivant en 2010, la Chocolaterie provençale de Puyricard démontre depuis 50 ans l'étendue de sa passion pour le « chocolat fait main » et les émotions qu'il procure.

6. By Chris K. – Coffret de mignonettes

Passionné de pâtisserie et de chocolaterie, Christophe Kouch propose un monde de gourmandise à travers ses tartinables et ses pièces sucrées sur-mesure. Ses produits artisanaux sont élaborés sans huile de palme, sans OGM et sans arôme artificiel.

7. Kevas – Arrangé Framboise Passion

Créateur d'arrangés, Kevas marie un rhum traditionnel français de l'Île de la Réunion avec des fruits et des épices soigneusement sélectionnés. Fabriquées en France, les préparations sont issues d'un savoir-faire 100% artisanal et naturel.

Pour toute demande d'accréditation, veuillez nous envoyer vos coordonnées en réponse de ce communiqué.

Vous souhaitez enrichir vos dossiers made in France avec des témoignages et des belles histoires ?

- Mme Fabienne DELAHAYE, présidente du salon MIF Expo et experte du Made in France est disponible pour répondre à vos questions.
- Ainsi que 150 exposants dans tous les secteurs d'activité (mode et accessoires, mobilier, gastronomie, cosmétique, enfance...) avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation en amont du salon.

Informations pratiques :

- Entrée : gratuite sur préinscription [en ligne](#), sinon 10€ sur place, montant remboursé au premier achat.
- Site internet : www.mifexpo.fr.
- Dates : 6 & 7 mai 2023
- Horaires samedi : 10h/19h et dimanche : 10h/18h
- Lieu : La Sucrière, 49-50 Quai Rambaud 69002 LYON
- 150 entreprises et 10 000 visiteurs attendus

SAVE THE DATE

MIF Expo Lyon : **6 & 7 mai 2023**

La prochaine édition parisienne de MIF Expo - le Salon du Made in France se tiendra du **9 au 12 novembre 2023**.

CONTACT PRESSE

Laurène SERVENT - laurene@agenceflag.com

Agence FLAG : 74 rue de la Fédération - 75015 PARIS - 01 58 60 24 24
Facebook : [AgenceFlag](#) / Twitter : [@AgenceFlag](#) / Instagram : [insta_flag](#)
