

Le Salon du **Made in France**

08.09.10.11 NOV. 2024**PARIS • Pte de Versailles**

Une table de fêtes made in France avec la sélection Art de la table & Gastronomie de MIF Expo

Avec en moyenne 2h13 passées à table chaque jour, les Français sont les champions du monde en la matière selon une étude de l'OCDE.

Pour que ce temps passé à table soit de qualité, MIF Expo - Le Salon du Made in France, présente sa sélection Art de la table & Gastronomie, à venir découvrir du 8 au 11 novembre 2024 au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Pour la douzième édition de cet événement grand public, plus de 100 000 visiteurs sont attendus pour découvrir, acheter et offrir des produits fabriqués en France auprès des 1 000 exposants présents sur le salon.

ART DE LA TABLE

**1**

BEAUVILLÉ

C'est à Ribeauvillé en Alsace, que la Manufacture d'Impression sur Etoffes se développe depuis plus de deux siècles.

Synonyme de luxe, de qualité et de tradition, sa marque Beauvillé s'impose comme le must-have des nappes et du linge de maison imprimé.

**Nappe Nuit Étoilée Rouge - 213€, Stand
D20**

CRISTEL

L'histoire de CRISTEL remonte à 1826 alors que les Frères Japy fabriquent à Fesches-le-Châtel, la première casserole emboutie au monde. Un siècle et demi plus tard, à la fin des années 1980, Paul Dodane met au point le concept de poignées amovibles « Cook & Serve ». En l'espace d'une décennie, CRISTEL devient leader sur le marché hexagonal, tout en se déployant à l'international.

Faitout Collection 1826 - à partir de 109,90€, Stand E22-F21



JEAN DUBOST

Installé depuis 1920 à Viscomtat, petit village de montagne situé non loin de Thiers, berceau et capitale de la coutellerie française, Jean Dubost conçoit, fabrique et façonne une large gamme de couverts et de couteaux.

Ménagère 12 pièces Laguiole manches coloris lin, Stand D22

OGRE LA FABRIQUE

OGRE La Fabrique, est une ligne de vaisselle française, écoresponsable et durable lancée en novembre 2020. À travers leurs assiettes issues de vieux moules de année 70, la marque souhaite promouvoir et pérenniser l'industrie de l'art de la table français et les manufactures françaises.

Assiettes en porcelaine Tahiti, Stand C19



GASTRONOMIE

5

LES AOP FROMAGÈRES

Les fromages, beurres et crèmes AOP garantissent des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils sont issus de filières dynamiques et permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales, notamment les zones agricoles défavorisées. En effet, par définition les AOP ne peuvent être délocalisables.

Comté, Stand P28



MOULIN DE VEYSSIÈRE

C'est au moulin de la Veyssière en Périgord que sont produits des huiles, des farines et des produits d'épicerie fine autour de la noix, de la noisette, de l'amande et de la cacahuète. Les huiles sont fabriquées de façon artisanale, suivant un savoir-faire familial transmis depuis 1857.

**Huile De Noix À La Truffe Du Périgord -
15,90€, Stand S24-T23**



6



7

MAISON PARIS

Depuis 1907 au cœur des landes, Maison Paris offre un savoir faire authentique pour des produits de qualité. Ils sont parmi les derniers à travailler le canard « à froid », permettant au foie gras et à la viande d'obtenir la maturation optimale qui développe le goût spécifique des produits du terroir.

**Foie Gras de canard entier cuit au Torchon
- 45.36€, Stand K30-L29**



8

ANCRÉE

Ancrée est l'unique caviar végétal qui réinvente l'apéritif à la française, pour une expérience gustative mémorable. Cette alternative gastronomique accessible et engagée. 100% naturelle, ce produit est confectionné à partir de graines de chia bio d'Île-de-France & d'algues bretonnes.

Caviar végétal iodé - 16€, Stand N31



BOISSONS



9

CHAMPAGNE AUGUSTE HUIBAN

Les champagnes Auguste Huiban sont élaborés avec passion depuis 5 générations dans le respect des traditions et le souci d'une viticulture respectueuse de l'environnement. Ils sont certifiés Haute Valeur Environnementale sur l'ensemble de leur vignoble.

Blanc de Noirs - 17,40€, Stand N24

ARGOTIER

Argotier propose une gamme de cocktails créations prêts à boire haut de gamme et écoresponsables. En tant que producteurs indépendants, ils maîtrisent l'ensemble de leur chaîne de production, ce qui leur permet de rester fidèle aux valeurs essentielles qu'ils défendent : écoresponsabilité, ancrage local, circuit court...et surtout passion !

Cocktail A la Fraîche, Stand L23

10



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 plus de 1000 exposants de 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 : 8 au 11 novembre 2024
- Lieu : Porte de Versailles – Pavillon 3
- 1000 entreprises et 100 000 visiteurs attendus

CONTACTS PRESSE

Laurène SERVENT - laurene@agenceflag.com

Alexandra MARTIN - alexandra@agenceflag.com

Agence FLAG : 74 rue de la Fédération - 75015 PARIS 01.58.60.24.24

Facebook : [AgenceFlag](#) / Twitter : [@AgenceFlag](#) / Instagram : [insta_flag](#)