

## UN ÉVÉNEMENT COMMERCIAL

### POURQUOI EXPOSER ?

- Développez votre chiffre d'affaires
- Rencontrez vos clients et prospects
- Fidélisez vos clients
- Présentez de nouveaux produits
- Participez à un événement attractif

Plus de **20 000 visiteurs**  
en 2019

**Fréquentation**  
**multipliée par 2 en 5 ans !**

## UN ÉVÉNEMENT MÉDIATIQUE

### CAMPAGNE AFFICHAGE

- Panneaux 400 x 300 sur Troyes et agglomération
- Panneaux 240 x 160 sur Bar sur Aube et Bar sur Seine
- Affichage et diffusion d'invitations dans les commerces

### CAMPAGNE PRESSE

- Encart en Une de L'Est Éclair et Libération Champagne
- Encart dans Version Femina
- Magazine officiel 8 pages encarté dans L'Est Éclair

### CAMPAGNE RADIO & TV

- Spots TV sur Canal 32
- Partenariat CHÉRIE FM : Spots radio, jeux à l'antenne
- Spots radio sur Champagne FM

### CAMPAGNE DIGITALE

- Présence sur les réseaux sociaux facebook et twitter (15 400 contacts)
- Newsletter (5700 abonnés)
- Annonce sur notre site web (10 000 visiteurs/mois)
- Pubs en pré-home d'applications mobiles (Canal 32 et L'Est Éclair)
- Campagne Google Display pendant 1 mois (bannières web)

### MAIS AUSSI...

- 26 000 invitations diffusées avant l'ouverture du salon

*Plan de communication 2019*

## INFORMATIONS PRATIQUES

### HORAIRES

#### MONTAGE EXPOSANTS

Mercredi 9 novembre de 8h à 20h

#### OUVERTURE AU PUBLIC

Jeu 10 novembre 10h-21h | Ven 11 novembre 10h-21h  
Sam 12 novembre 10h-21h | Dim 13 novembre 10h-19h  
(jusqu'à minuit pour la partie restauration sauf le dimanche)

#### OUVERTURE AUX EXPOSANTS

Jeu 10 novembre 9h-21h | Ven 11 novembre 9h-21h  
Sam 12 novembre 9h-21h | Dim 13 novembre 9h-19h  
(jusqu'à minuit pour la partie restauration sauf le dimanche)

#### DÉMONTAGE EXPOSANTS

Dimanche 13 novembre 19h-21h | Lundi 14 novembre 8h-12h

### TARIFS D'ENTRÉE

Tout public - sur place 5 €  
Tout public - en prévente 4 €  
Tarif réduit 3 €  
(groupes à partir de 20 billets et PMR - en prévente et sur place)  
Tarif étudiants 2 €  
Tarif enfant 5-12 ans 1 €  
Gratuit pour les moins de 5 ans

#### ENTRÉE GRATUITE TOUT PUBLIC LE JEUDI DE 10H À 14H

Réservation à La Maison du Boulanger  
GUICHETS : 42 rue Paillot de Montabert à Troyes  
TÉLÉPHONE : 03 25 40 15 55  
maisondu Boulanger.com

### CONTACT COMMERCIAL

Alexandra VILLAIN, Cheffe de projets  
Tél : : 03 25 82 65 74 - 06 09 22 08 76 | alexandra.villain@troyes-cm.fr

ÉTABLISSEMENT PUBLIC ADMINISTRATIF - LA MAISON DU BOULANGER - CENTRE CULTUREL  
Le Cube - Troyes Champagne Expo - 20, rue des Gayettes - 10000 Troyes  
SIRET : 200 026 581 00021 - Code APE : 9004Z - N° TVA : FR22200026581



# Salon de la GASTRONOMIE TROYES DU 10 AU 13 NOVEMBRE 2022



**PLUS DE 20 000 GOURMANDS ATTENDUS !**

**REJOIGNEZ-NOUS LES 10, 11, 12 ET 13 NOVEMBRE 2022  
POUR UNE ÉDITION SAVOUREUSE EN NOUVEAUTÉS !**

C'est avec joie que La Maison du Boulanger vous annonce une extension de son événement pour proposer à son public, une diversité de produits régionaux encore plus riches et délicieux.

### LE VILLAGE CHAMPAGNE : CRÉATEUR D'INSTANTS PÉTILLANTS

Sur près de 7 500 m<sup>2</sup> d'exposition, avec l'ouverture d'une salle supplémentaire, 20 000 visiteurs bénéficieront d'un choix de produits de notre territoire d'exception. En partenariat avec Cap'c, l'association Champenoise pour la promotion du vignoble de la Côte des Bar, un des acteurs majeurs du secteur viticole proposera de nombreuses dégustations grâce à la présence des caves de Champagne de l'Aube.



Association porteuse de la Route du Champagne en Fête et de Champagne Day, Cap'C puise dans la force du collectif et fédère plus de 300 viticulteurs volontaires et désireux de faire connaître la Côte des Bar, Montgueux et Villenauxe-la-Grande. Elle œuvre aux côtés des acteurs touristiques locaux afin d'assurer une promotion collective. La mutualisation des moyens et des forces offre une belle visibilité à la promotion du vignoble, du patrimoine matériel et immatériel de la Champagne. Cap'C est une association de bénévoles (loi 1901), ouverte à tous les particuliers et professionnels.

Plus d'infos : cap-c.fr

## LE TROPHÉE PASCAL CAFFET : INCUBATEUR DE TALENTS DEPUIS 20 ANS

Au sein du salon et durant ces 4 jours, nos visiteurs auront le plaisir de découvrir ou redécouvrir en matière d'art culinaire, les œuvres en chocolat de la Maison Caffet. À l'occasion de l'anniversaire du 20<sup>e</sup> Trophée, une exposition mettra à l'honneur les récompenses des vainqueurs des dernières années, un melting-pot de créativité, de flash-back, de rencontres, de remerciements, de challenge !



Un jury au col bleu blanc rouge

Au sein de la Maison Caffet, le « Fait Maison » prend tout son sens. La transmission du savoir-faire est ancrée dans les fondements de l'entreprise qui forme, chaque année, nombre d'apprentis chocolatiers pâtisseries et les guide vers les plus hauts sommets nationaux et internationaux. Le Trophée Pascal Caffet, créé en 1997, est aujourd'hui parmi les concours les plus réputés. Il valorise les talents chocolatiers pâtisseries de demain.

Plus d'infos : [maison-caffet.com](http://maison-caffet.com)

Toujours très attendu par son dynamisme à travers le territoire et le regroupement des acteurs majeurs du développement agricole et viticole de l'Aube, la présence de Terres et Vignes permettra aux visiteurs de savourer avec délectation les nombreuses spécialités régionales, exposées également par le Petit Marché Nature.

## LES SAVEURS DE LA TERRE DE L'AUBE



Terres & Vignes de l'Aube est une signature commune qui vise à promouvoir l'agriculture et la viticulture de notre territoire auprès du grand public, à travers des événements, des émissions de télé et de l'information.

En résumé, Terres & Vignes de l'Aube a pour objectifs de communiquer auprès du grand public, de former les décideurs de demain avec SEVE (Savoir, Entreprendre, Valoriser, Ensemble) et de fédérer les forces vives de l'Agriculture et de l'ensemble de ses filières.

Terres & Vignes représente ainsi des valeurs d'avenir, une force économique et une volonté d'innovation...

Plus d'infos : [terres-et-vignes.org](http://terres-et-vignes.org)



Le Petit Marché Nature est une association d'une vingtaine de producteurs Auboises proposant fromages régionaux, confitures faites maison, foies gras, escargots et de nombreux produits bio... Le talent de nombreux artisans s'y exprime et c'est un régal pour le palais et les yeux.

Plus d'infos : [lafermeducharmedumoulin.com](http://lafermeducharmedumoulin.com)

## LA GÉNÉROSITÉ DE LA CUISINE DE TERROIR

Nouveauté cette année avec la présence du Site Remarquable du Goût.

Ce label de référence permettra aux épcuriens de savourer des produits authentiques d'exception.



En avril 2017, le magnifique village des Riceys, étape incontournable du vignoble de la Côte des Bar en Champagne, intègre l'association des Sites Remarquables du Goût.

Un label de reconnaissance touristique et gastronomique pour faire rayonner les vins des Riceys au-delà de nos frontières. « Site Remarquable du Goût » : un label garant de qualité. Créé en 1995, par les ministères de la Culture, du Tourisme, de l'Environnement et de l'Agriculture, le label Site Remarquable du Goût permet d'identifier une liaison alliant le savoir-faire des hommes, la qualité du produit et la richesse du patrimoine environnemental d'un terroir.

Depuis 1996, les sites remarquables du goût adhèrent à une association nationale. Ils font la promotion de leurs produits par l'utilisation d'une marque collective et participent aux salons des sites remarquables du goût où seuls les membres de l'association peuvent exposer et vendre.

En 2017, les producteurs riceyons, ambassadeurs des vins des Riceys mais aussi du territoire de la Côte des Bar, ont sillonné la France à la rencontre des autres sites labellisés.

Plus d'infos : [vignerons-les-riceys.com](http://vignerons-les-riceys.com)

## LA VALORISATION DES MÉTIERS DE BOUCHE

Dans une volonté de mettre en avant les artisans de notre département, nous avons créé un partenariat de soutien avec la CMA, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Aube.



Grâce à une pédagogie moderne, un enseignement et des équipements de qualité, la CMA Grand Est forme aux savoir-faire artisanaux, dans des métiers aussi diversifiés que l'alimentaire, l'hôtellerie restauration, le commerce...

À travers cette offre, la CMA accompagne dans la proximité les artisans et les futurs artisans dans toutes les étapes de la vie entrepreneuriale : de la création à la transmission en passant par la formation et toutes les étapes du développement de l'entreprise.

Plus d'infos : [cma-grandest.fr](http://cma-grandest.fr)

## NOUVEAUTÉ : SOYEZ CONNECTÉS AVEC LE MONDE DU NUMÉRIQUE

Afin de dynamiser et de renforcer votre communication, nous vous proposons une visibilité supplémentaire de votre stand à l'aide d'un support numérique dans le cadre de votre SALON VIRTUEL se prolongeant après l'évènement.

Nous comptons sur votre présence pour rendre cet évènement encore plus attractif et faire de ces 4 jours, un lieu d'échanges à la fois économiques et conviviaux.

**ET C'EST ENSEMBLE QUE NOUS RÉUSSIRONS CETTE FUTURE ÉDITION !**