



Parcours *Marché des professionnels*

Que vous soyez caviste, restaurateur ou épicerie fine, le salon a sélectionné pour vous des producteurs qui fournissent les professionnels et qui seront ravis de répondre à vos besoins et d'échanger avec vous pendant le salon.



ALSACE BIO DOMAINE SCHAEFFER

Vins et crémants d'Alsace biologiques certifiés Ecocert. Klevener de Heiligenstein, Fronholz, Hertenstein, vendanges tardives, sélection de grains nobles, vins sans sulfites ajoutés, eaux de vie et liqueurs d'Alsace, chocolats à l'eau de vie.

BIPIA PIMENT D'ESPELETTE

Au cœur du Pays Basque, Bipia élabore des sauces, des condiments et des produits apéritif à base de piment d'Espelette. Nos produits sont sans colorant ni conservateurs. Une partie de notre gamme est disponible en bio.

DES HOMMES ET DES BOEUF

Éleveur de bœuf Angus dans l'Aisne (Picardie), Des Hommes et des Bœufs produit de la charcuterie fine 100% bœuf : des saucissons étonnants, de délicieuses rillettes ou de la viande séchée pour un apéritif sain et gourmand en direct de la ferme !

ESCARGOTIERE BONVALOT

Depuis 1991, Anne-Catherine élève et transforme ses escargots fermiers pour vous préparer des recettes originales. Ses traditionnels escargots en coquille au beurre d'ail et de persil, toujours aussi tendres et savoureux. Ses escargots frais au court bouillon adoptés par de nombreux grands chefs.





Parcours *Marché des professionnels*



HOVEA OLEUM

Nous sommes producteurs récoltant de nos propres oliviers qui produisent depuis 1944. La récolte des olives se fait à la main selon une méthode ancestrale. Hovea est issue d'une première pression à froid en fruité vert (récolte précoce) et fruité mûr (récolte tardive).

LES JARDINS DE L'OCEAN

Les Jardins de l'Océan, transformateur de produits de la mer et créateur de recettes originales. Saumon, truite, bar, daurade sous toutes ses formes.

MANGE TES GRAINES

Conception et fabrication d'encas gourmands et sains à base de graines et fruits/légumes de saison.



MIELS DE GASCOGNE APIS GASCONIS

Nous sommes une ferme familiale située au cœur de la Gascogne autour d'un magnifique jardin botanique avec ses 800 ruches et 25 ha de pruniers d'ente. Apiculteurs récoltants depuis 2002, nous produisons plus de sept miels différents ainsi que des pruneaux d'Agen sélectionnés.

SAVEURS DE NOS TERRES

Agriculteurs céréaliers diversifiés en légumes secs et farines avec et sans gluten. Nous avons une large variété de lentilles et haricots mais aussi pois chiches, quinoas, pois cassés... le tout est nettoyé et ensaché sur place.