



L'artisanat s'expose à la Foire de Printemps



Christian **POUJOL**, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault
Vice-Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Occitanie

« J'ai souhaité, pour cette première Foire de Printemps que la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault soit partenaire et expose « **Place de l'Artisanat** » (hall A4) son savoir-faire pour proposer la découverte des talents de l'Artisanat héraultais. »

La Place de l'Artisanat accueille des chefs d'entreprises artisanales innovantes, primés au concours de l'innovation – Artinovar'ts - et des artisans lauréats du concours Hérault Gourmand proposant sur place des assiettes gourmandes, le temps d'une pause.

L'artisanat c'est aussi des entreprises engagées dans une démarche écoresponsable - Eco Défis, Répar'Acteur ou 0 Déchet - mises à l'honneur à l'occasion d'une cérémonie de remise de leurs labels. Dans le même temps le trophée de la 40 000^{ème} entreprise artisanale héraultaise sera décerné, confirmant bien que l'Artisanat est toujours la 1^{ère} entreprise de l'Hérault. »

Vendredi 18 mars à 18 h 30 - Place de l'Artisanat – hall A4

Remise du trophée de la 40 000^{ème} entreprise artisanale de l'Hérault
Remise des labellisations Eco Défis, Répar'Acteur et 0 Déchet
Foire de Printemps – Parc des Expositions - Pérols

La presse est cordialement invitée à cet évènement.



Contact presse : a.rulliere@cma-herault.fr – 07 71 44 49 11

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault
154 rue Bernard Giraudeau CS 59999 34187 Montpellier Cedex 4 - www.cma-herault.fr

Quand la Place de l'Artisanat devient une Place Gourmande



Le bocal c'est durable

L'Instant Bocal c'est : du fait maison avec des produits locaux pour des repas sains, le tout emballé dans un bocal réutilisable et recyclable - une démarche écoresponsable. Les deux associées misent sur le principe de l'économie circulaire et du bien-manger, et sont adeptes du concept 0 déchet par le recyclage et compostage des déchets de production.

Orianne DREUILLES et Marie-Ange BEDOS - Lunel

06 09 64 22 24

contact@instant-bocal.com



L'Escalette remonte le temps

"Les Escalettes de Montpellier" est une biscuiterie locale remettant au goût du jour une tradition culinaire héraultaise : une gaufre sèche cuite dans la cheminée. Traditionnellement l'Escalette légèrement citronnée ou à la fleur d'orange se dégustait à la fin d'un repas.

Perrine GUILLEM - St-Etienne-de-Lucian

06 68 21 86 23 - lesescalettesdemontpellier@gmail.com



Un foie gras oui, mais... traditionnel

Jimmy Grenet, lauréat du concours vous propose un foie gras authentique qu'il peut décliner pour varier les plaisirs et vous le propose sur une belle tranche de pain tout simplement

Jimmy Grenet - Montpellier - 06 76 84 89 61

jimmygrenet@hotmail.fr



Quand le saumon rencontre un hamburger

Hakima ose assembler un produit d'exception, fumé et salé dans son atelier pour une consommation sur le pouce. Une belle association qui valorise ce saumon écossais aromatique.

Les fumées D'oc - Balaruc -les-Bains

06 63 70 67 54 - lesfumeesdoc@hotmail.com



Une affaire de famille

La Maison Bessière c'est une affaire de famille qui dure et qui depuis de nombreuses années fabrique entre autre un foie gras mi- cuit travaillé de manière traditionnelle, sans qu'aucun artifice ne vienne en masquer l'authenticité

Eric Bessière – Grabels

04 67 75 46 47 – bessiere46@gmail.com



La fleur d'hibiscus devient pétillante

Mamour Seck, ingénieur agronome a su imaginer une boisson pétillante et tonique en utilisant la fleur d'hibiscus cultivée sur ses terres d'origine. Une boisson acidulée aux arômes naturels

Oléo Sine – Le Pouget

06 18 90 05 59 – seckmamour@gmail.com



Mettez les tropiques dans votre verre

Le punch de Noémie fait entrer la chaleur des tropiques à la foire. Cette boisson revisitée est un savant dosage de sirop de sucre de canne fait maison mélangé avec un rhum AOC.

Noémie Terrasse – St-Jean-de-Vedas

06 58 13 60 56 – noemie.terrasse@live.fr



Le palais des mille et une saveurs

Karima vous invite au voyage avec ses macarons. Le litchi-rose, sa madeleine de Proust, est une association subtile de saveurs et d'odeurs que les gourmands apprécieront.

Lidida Délices – St-Clément-de-Rivière

07 86 48 13 18 – karima.eythrib@gmail.com



Plutôt croissant ou pain au chocolat ?

Venez déguster les viennoiseries de Swann, notamment le tourbillon pomme – citron vert qui va vous donner de l'énergie pour la journée

Swann Thonnat – Frontignan - 06 67 48 34 43

Boulangerie.latalmeliere@gmail.com

Les entreprises à découvrir

La Place de l'Artisanat



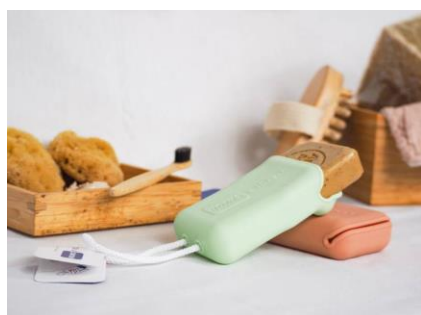
C'est un véritable casse-tête

On se laisse prendre par ces puzzles dont les combinaisons énigmatiques demandent à être déverrouillées avec une certaine dextérité et surtout une bonne dose de logique.

A découvrir à offrir pour les petits et grands

NKD Puzzle - Lodève

06 41 11 00 49 – nkdpuzzle@gmail.com



Consommez mieux consommez moins

Voilà un artisan qui a bien compris la nécessité de fabriquer cet étui à savon écologique qui abrite un pain de savon bien plus éco-économique que le savon liquide qui lui a valu la médaille de bronze au concours Lépine 2021.

Andé Vicente – Sète

06 52 94 06 80 – letuiasavon@gmail.com

Artisan et à vélo !

Audrey et Jean-Sébastien ont la passion du vélo. Dans leur boutique, vous trouverez la petite reine en version électrique, sous forme de vélo cargo que les professionnels adoptent en centre-ville, ou en version trottinette. Avec Vélo M, se déplacer autrement est un enjeu très prometteur.

M'Velo - Montpellier

06 43 32 42 22 – contact@mevlo.fr



Fédéric Matan, meilleur ouvrier de France

2004, tailleur de pierre, présente son travail, échange son savoir-faire à l'occasion de la Foire de Printemps. Son parcours professionnel l'amène soit à restaurer du patrimoine ancien soit à créer de gigantesques sculptures.

Frédéric Matan – Le Pouget

06 88 91 69 33 – afm@tailledepierrematan.com