Arts & Saveurs d'Exception

Valorisez vos savoir-faire
et l'excellence de vos métiers

10 — 12 nov. 2023

Centre de Congrès Angers

Vendredi 10 novembre	14h - 19h
Samedi 11 novembre	11h - 19h
Dimanche 12 novembre	11h - 18h

Métiers d'art

Gastronomie



en Co organisation

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Destination Angers

CMA · Pays de la Loire Métiers d'art · Région Pays de la Loire · Destination Angers · angers Loire métropole communauté urbaine · Angers

Réunir l'excellence des Métiers d'Art et des Saveurs

Créé en 2019 à l'initiative de la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat** et de **Destination Angers**, cette manifestation ancrée dans le territoire, répond aux besoins des différents professionnels tant sur le plan de la valorisation des savoir-faire, que sur celui du développement commercial en favorisant les rencontres entre professionnels et clients.

Sa 3ème édition fut une réussite, le Salon ayant dépassé son objectif en drainant plus de 4 500 visiteurs. Qualité, convivialité, échanges et affaires ont été les maîtres mots des visiteurs mais aussi des exposants. Ce Salon a été à l'image des métiers représentés, tant dans les animations proposées que dans la présentation des stands.

La 4ème édition, rendez-vous automnal pour les Métiers d'art et la Gastronomie en Anjou, donne l'occasion aux visiteurs de trouver, six semaines avant Noël, les idées et cadeaux, réalisés et produits par des artisans et des producteurs.

C'est également un véritable outil de sensibilisation auprès du grand public, pour démontrer la qualité, la technicité que requièrent ces métiers.

Qui expose ?

LES MÉTIERS D'ART

Architecture et jardins
Ameublement et décoration
Luminaire
Bijouterie, Joaillerie, Orfèvrerie, Horlogerie
Facture instrumentale
Mode et accessoires
Papier, Graphisme et Impression
Restauration du patrimoine bâti et mobilier
(bois • pierre • terre • verre • métal • cuir)
Univers enfant (mobilier, vêtement, jouet...)

LES SAVEURS

Épicerie fine sucrée et salée
Pâtisserie et confiserie
Chocolat
Primeur
Boissons (jus de fruits, bières...)
Charcuterie artisanale
Viandes, volailles
Produits de la mer
Fromages affinés
Vins et spiritueux
Ustensiles de cuisine

Qui visite ?

Le coeur de cible du visitorat est le grand public, avec des profils bien spécifiques :
des gourmands, des fans d'artisanat, des passionnés de savoir-faire et de local.

Pourquoi exposer ?

- Pour faire découvrir au public vos dernières créations
- Pour trouver de nouveaux clients et entretenir vos relations avec vos clients actuels
- Pour réaliser des ventes et concrétiser des commandes à proximité des fêtes de Noël
- Pour rencontrer des professionnels
- Pour accroître votre visibilité et votre notoriété grâce à un plan de communication d'envergure

Retour enquête exposants

Note attribuée au salon : **8,3 sur 10**
Bonne ambiance : **97%**
Bonne qualité des produits : **96%**

70% des exposants ont vu leurs clients habituels
100% des exposants ont rencontré de nouveaux clients
Les contacts étaient intéressants pour **92%**

Des animations

De nombreuses animations, telles que des démonstrations, des dégustations, des masterclass autour des cépages d'Anjou, des expositions et des remises de prix, ont lieu sur le salon pour permettre aux visiteurs de découvrir les métiers et savoir-faire.

Vous souhaitez proposer une animation pendant le salon ?
N'hésitez pas à nous contacter dès à présent.

Une campagne de communication dynamique

Le salon renforce l'image et la notoriété de votre entreprise grâce au plan média multicanal.

- **AFFICHAGE**
  Angers et ses 31 communes de l'agglomération,
  Pays d'Angers (2ème couronne). Ainsi que Cholet, Saumur, Segré.
  Vitrines de magasin
  Distribution de flyers
- **MÉDIA**
  Encarts publicitaires dans la presse généraliste et spécialisée
- **RADIO**
- **MARKETING WEB et DIRECT**
  Campagne display sur le web (pub Facebook, Maville.com ...)
  Réseaux sociaux : animation d'une page Facebook et d'un compte Instagram
  Mailings et marketing direct sur les personnes à hauts revenus
  Marketing direct : envoi de newsletters à notre base de données
  (15 000 contacts emails uniques et valides)

Critères de sélection pour les Métiers d'art

- Être un professionnel (arrêté du 24 décembre 2015)
- Exercer l'activité à titre principal
- Produire des objets uniques ou des petites séries, maîtriser le savoir-faire en créant et réalisant par vous-même et dans votre atelier

Nos offres

Droit d'inscription pour tous les exposants ..... 70 € HT / 84 € TTC

Partie Métiers d'Art

Stand **classique** *(à partir de 6 m²)* ..... 75 € HT / 90 € TTC le m²

Stand avec **démonstrations de savoir-faire*** *(à partir de 9 m²)* .. 60 € HT / 72 € TTC le m²

Stand **Jeunes pousses** [moins de 36 mois] *(à partir de 4 m²)* ..... 60 € HT / 72 € TTC le m²

* sous réserve de validation

Partie Saveurs

Stand **classique** *(à partir de 6 m²)* ..... 75 € HT / 90 € TTC le m²

Stand **Jeunes pousses** [moins de 36 mois] *(à partir de 4 m²)* ..... 60 € HT / 72 € TTC le m²

Arts & Saveurs d'Exception

SALON DE L'ARTISANAT EN ANJOU

Contacts

COMITÉ DE SÉLECTION

Philippe LAMOUR
02 41 22 61 04
wema49@artisanatpaysdelaloire.fr

INSCRIPTIONS / CONTACTS COMMERCIAUX

Evelyne LORIDO
Responsable projet - Congrès et Evènements
02 41 93 40 40
evelyne.lorido@destination-angers.com

Contact secteur ARTS

Malory DIETRICH
02 41 93 62 78
malory.dietrich@destination-angers.com

Contact secteur SAVEURS

Véronique DAUTRICHE
02 41 93 40 51
veronique.dautriche@destination-angers.com