Équipe

Notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.



Véronique Rudaz
Cheffe de projet epicuria
veronique.rudaz@fvsgroup.ch



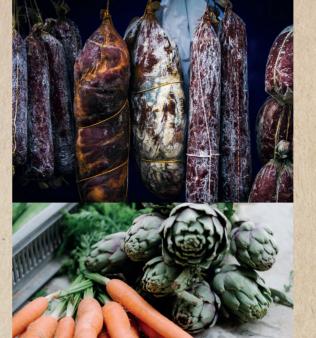
Nicolas Crettenand
Directeur événementiel,
marketing et communication
nicolas.crettenand@fvsgroup.ch



Anouck Marmy
Cheffe de projet Grand Prix
Joseph Favre
anouck.marmy@fvsgroup.ch



Alain Jordan
Chef de projet Careho
alain.jordan@fvsgroup.ch



epicuria

Terroir & Gastronomie

27 - 29.11.2020 CERM Martigny

Informations pratiques

Horaire d'ouverture Vendredi 27 novembre de 11h00 à 21h30

Samedi 28 novembre de 11h00 à 21h30

Dimanche 29 novembre de 10h00 à 18h00

Prix d'entrée Adultes (dès 16 ans) CHF 8.—

Apprentis, étudiants, AVS CHF 5.–

Enfants (- de 16 ans) gratuit

Lieu d'exposition

Epicuria CERM - Martigny Rue du Levant 91 Case postale 224 1920 Martigny

Tél +41 27 722 00 34 info@fvsgroup.ch salonepicuria.ch

Label epicuria

Seront mis en lumière dans notre communication et sur le site les exposants proposant des produits répondant aux critères du label epicuria.



Un marché intérieur de produits locaux, une table éphémère aux accents des terroirs suisses, un espace dédié à l'éducation des sens...



salonepicuria.ch





epicuria 27 – 29.11.2020



EPICURIA est un marché des producteurs - type «marché couvert» avec stands contigus; maraîchers, boulangers, fromagers, bouchers, chocolatiers, artisans en tous genres, vignerons-encaveurs, brasseurs issus du Valais mais aussi de toute la Suisse, du Val d'Aoste et de France voisine.

Les produits sélectionnés feront la part belle aux AOP/IGP, produits marque Valais, labels de qualité certifiés ainsi qu'à tout produit du terroir dont la qualité est reconnue par le jury de sélection.

Au cœur du marché, se dressera un restaurant éphémère, créé spécialement pour l'occasion. Les visiteurs pourront se régaler avec des recettes du terroir, d'ici ou d'ailleurs.

L'éducation des sens et du goût fait également partie de la mission d'EPICURIA. Des ateliers seront ainsi proposés à tous les visiteurs.

- 6'000 visiteurs épicurieux attendus sur 3 jours
- 2500 m² d'exposition
- Des produits du terroir de qualité
- Un restaurant éphémère
- Des ateliers

Pourquoi participer à epicuria?

- Faire connaître et vendre vos produits à plus de 6'000 visiteurs épicurieux, qu'ils soient grand-public ou professionnels;
- Étre partenaire d'un événement innovant, appelé à devenir une référence dans les salons terroir et gastronomie;
- Bénéficier d'un emplacement clé en main dans un espace chauffé;
- Profiter de la boîte à outils de communication fournie par le salon pour faire parler de vous et de vos produits.



Votre présence à epicuria

→ Stand au mètre linéaire



Inclus

- étal de vente
- signalétique avec votre raison sociale
- boîte à outils de communication complète
- espace de stockage

Informations complètes sur le formulaire d'inscription

→ Surface nue *



Inclus

- boîte à outils de communication complète
- * <u>Uniquement</u> pour remorque réfrigérée, meuble frigorifique de vente, foodtrucks

En marge d'EPICURIA se dérouleront deux autres événements de référence:



CaReHo 29.11-01.12.2020

Unique en Suisse Romande, le salon CaReHo s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, collective ou privée. Il regroupe en son sein une exposition commerciale – matériel divers, négoce, services, nouvelles technologies, etc. – ainsi que des conférences, le tout dans une atmosphère intimiste propice à la discussion.

www.careho.ch



Grand Prix Joseph Favre 29.11.2020

Présidé par Franck Giovannini, l'événement consiste en un concours de cuisine mettant aux prises 5 à 6 candidats sélectionnés sur dossier autour de produits du terroir valaisan. Les concurrents sont départagés par un jury européen d'exception, comptabilisant plus de 20 étoiles au guide Michelin.

www.gpjosephfavre.ch