

monte-carlo GASTRONOMIE

"Je peux résister à tout, sauf à la tentation" Oscar Wilde

18e



Espace Fontvieille

22 > 25 novembre 2013

organisation
GROUPE PROMOCOM

Pour répondre à une attente de plus en plus grande des consommateurs à la recherche de saveurs authentiques et produits du terroir, **Monte-Carlo Gastronomie** offre aux visiteurs, à quelques jours des fêtes de fin d'année, la possibilité de déguster et d'acheter des produits de grande qualité en provenance des régions les plus variées.

Plus d'une centaine de producteurs rigoureusement sélectionnés présentent, sur près de 2500 m², une sélection originale et complète de produits gastronomiques français, italiens et européens. Les exposants rencontrent dans un cadre convivial et raffiné plus de 15 000 visiteurs fidélisés et à haut pouvoir d'achat.

Une organisation rigoureuse

Le Groupe Promocom est leader en matière d'organisation de Salons Publics en Principauté de Monaco et sur la Côte d'Azur, avec plus de 100 manifestations d'envergure à son actif et des références solides en matière de création d'événements durant ses 24 années d'existence. Le Groupe Promocom offre un service global intégré (organisation, régie publicitaire, agence conseil en communication, installation générale, location de mobilier, sécurité privée...) aux exposants et, grâce aux conseils de professionnels efficaces leurs garantis les conditions optimales de vente dans un écrin idéal comme celui de la Principauté de Monaco et de la Côte d'Azur où ne manque pas la clientèle au pouvoir d'achat élevé.



Une clientèle de visiteurs de plus en plus nombreux et fidélisés.

15 000 visiteurs :
 93 % ont effectué un achat ou passé une commande.
 96 % ont l'intention de revenir.
 56 % sont des professions libérales, cadres et commerçants.
 25 % ont de 40 à 50 ans.
 60 % ont 50 ans et plus.
 18 % sont des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration

Des partenaires incontournables

La société « Monte-Carlo SBM » est, depuis la création du salon, le partenaire officiel de ce grand rendez-vous gourmand.

De nombreuses associations professionnelles participent activement au salon :
 L'Association Monégasque des Sommeliers,
 L'Association de Maîtres d'Hôtels Italiens et Français,
 L'Association des Barmen de Monaco,
 La Confrérie de l'Étiquette du Mentonnais,
 Le Grand Cordon d'Or,
 Monaco Goût et Saveurs
 L'Association de l'Industrie Hôtelière Monégasque.

L'Association « Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur » sélectionne et décerne à l'aide d'un jury de professionnels, les « Prix Slow Food » pour la qualité, la tradition, l'originalité, l'innovation et le prix spécial du jury.

Le Prix des « Chroniqueurs Gastronomiques » récompense les producteurs de vins et de champagnes. Il est composé de journalistes, rédacteurs et professionnels de la sommellerie.

Une invitation à la gourmandise

Vins, champagnes, cognac, armagnac et liqueurs de France, d'Italie et d'Europe, issus des domaines de producteurs.
 Saumon, foie gras, fruits de mer, truffes, caviar, chocolats, douceurs...
 Saveurs authentiques des régions françaises et européennes : fromages, viandes, salaisons, produits biologiques...
 Goûts exotiques : fruits, confitures, spécialités culinaires...
 L'art de la table, les ustensiles de cuisine et des idées cadeaux originales font également de **Monte-Carlo Gastronomie** le salon de l'élégance et du raffinement.

Des activités culinaires pour tous

Un espace est consacré aux professionnels du monde de la gastronomie afin qu'ils partagent leur savoir-faire avec les exposants et le public. Chaque année, un thème est donné aux chefs et sommeliers qui, selon leurs inspirations, réalisent leurs recettes avec talent, devant un public motivé.

Il est à noter la participation active des grands chefs de Monaco tels que : Joël Garault du restaurant « Le Vistamar » de l'Hôtel Hermitage, Franck Cerutti et Gian Luca Strobino de la « Salle Empire » de l'Hôtel de Paris, Jean Claude Brugel le Chef du « Café de Paris », Christophe Cussac du restaurant « Joël Robuchon Monte-Carlo » du Métropole Palace, Emanuel Lehrer du restaurant « Le Mas de Pierre », Patrick Raingeard du restaurant « La Table du Cap Estel », Sébastien Giannini et Antonio Fochi des Hôtels « Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo » et « Le Méridien » Nice, Dominique Milardi de l'Association des Sommeliers de Monaco, Jean-Pierre Rous et Guy Cassouto, Richard Ruppe du restaurant « La Provence », Alain Subra du restaurant « La Table D'Oc » de Menton, Olivier Ribaute du restaurant de l'Automobile Club de Monaco, Cyril Didier de « L'Atelier du Glacier »...

L'édition 2012 de cette manifestation a confirmé le succès des activités collatérales telles que le concours « Graine de Chef Pâtissier » organisé sous l'égide de l'Association « Monaco Goût & Saveurs », en partenariat avec la Maison Valrhona. Ce concours s'adresse à des enfants ayant entre 9 et 13 ans qui doivent réaliser un dessert original avec des ingrédients imposés. La démonstration de flambage avec les élèves du Lycée Technique et Hôtelier de Monaco. Ou encore les prix décernés aux Exposants par le Convivium Slow Food Riviera Côte d'Azur.

Un site en pleine ville

Connu dans le monde entier pour être le siège du Festival International du Cirque de Monte-Carlo, l'Espace Fontvieille constitue le lieu traditionnel et le plus approprié en Principauté pour accueillir des manifestations conviviales et festives.

L'Espace Fontvieille s'intègre harmonieusement au « Parc paysager », situé non loin de la « Roseraie » dédiée à la Princesse Grace. Il bénéficie d'une situation privilégiée à proximité de l'Héliport de Monaco, relié à tous les quartiers de la Principauté par 2 lignes de bus et à 10 minutes à pied de la gare ferroviaire. Les nombreux parkings à proximité garantissent une facilité d'affluence du public en provenance de toute la Côte d'Azur et de la Riviera Italienne.

Per rispondere alle attese dei consumatori sempre più alla ricerca di sapori autentici, Monte-Carlo Gastronomie offre ai suoi visitatori, a pochi giorni dalle Feste Natalizie, la possibilità di degustare ed acquistare prodotti di alta qualità.

Un centinaio di produttori e viticoltori rigorosamente selezionati presenteranno su uno spazio di 2.500m² la migliore gastronomia francese, italiana ed europea. Gli espositori incontreranno in un quadro conviviale e raffinato più di 15.000 visitatori fedeli e ad alto potere di acquisto.

Un'organizzazione rigorosa

Il Gruppo Promocom è leader nell'organizzazione di fiere e manifestazioni nel Principato di Monaco ed in Costa Azzurra, con più di 100 eventi di prestigio al suo attivo nel corso di 24 anni di attività. Il Gruppo Promocom fornisce ai suoi espositori un servizio globale ed integrato (ufficio stampa, organizzazione, allestimento, locazione di mobili ed arredi, agenzia di consulenza pubblicitaria, vigilanza) e grazie ai consigli professionali efficaci e competenti permette agli espositori di operare in un ambiente ideale come il Principato di Monaco e la Costa Azzurra dove potranno incontrare una clientela dal potere d'acquisto elevato.

Una clientela fidelizzata

15.000 visitatori :
 93% hanno effettuato un acquisto o passato un ordine
 96% hanno intenzione di ritornare
 56% sono liberi professionisti, dirigenti e commercianti
 25% hanno da 40 a 50 anni
 60% hanno più di 50 anni
 18% sono professionisti del Settore Alberghiero e della Ristorazione

Partner d'eccezione

La società "Monte Carlo SBM" è partner dell'evento fin dalla prima edizione.

Diverse associazioni professionali partecipano attivamente al Salone:
 L'Associazione Monegasca dei Sommeliers,
 L'Associazione dei Maîtres d'Hôtels Italiani e Francesi,
 L'Associazione dei Barmen di Monaco,
 La Confraternita de « l'Etiquette » di Mentone,
 Il Grand Cordon d'Or,
 Monaco Goût & Saveurs,
 L'Associazione dell'Industria Alberghiera Monegasca.

L'Associazione « Slow Food Riviera Côte d'Azur » effettua ogni anno una particolare premiazione al migliore prodotto presente alla manifestazione per la qualità, la tradizione, l'originalità, l'innovazione ed il prezzo.

Un Premio denominato "Chroniqueurs Gastronomiques" sarà attribuito da giornalisti, redattori e professionisti del settore ai migliori produttori di vini e champagnes.

Un invito alla golosità

Vini, champagnes, cognac, armagnac e liquori di Francia, d'Italia e d'Europa direttamente dai loro produttori. Salmone, foie gras, frutti di mare e tartufi, caviale, cioccolato, dolci e prelibatezze...

Sapori autentici provenienti da diverse regioni francesi, italiane ed europee : formaggi, salumi, prodotti biologici...
 Gusti esotici : frutta, confetture, specialità gastronomiche...
 L'arte della tavola, gli utensili da cucina, e tante idee regalo originali fanno di Monte-Carlo Gastronomie il Salone dell'eleganza e della raffinatezza.

Attività culinarie per tutti

Un particolare spazio è dedicato ai professionisti del mondo della gastronomia al fine di creare un'occasione di incontro con gli espositori presenti al Salone.

Ogni anno inoltre un tema particolare viene dato ai rinomati chefs e sommeliers che vengono invitati, secondo la loro personale ispirazione, a realizzare golose ricette davanti al pubblico dei visitatori.

E' da sottolineare la partecipazione attiva dei più grandi chefs di Monaco in particolare : Joël Garault del ristorante "Le Vistamar" dell'Hotel Hermitage, Franck Cerutti e Gian Luca Strobino della "Salle Empire" dell'Hotel de Paris, Christophe Cussac del ristorante "Joël Robuchon Monte-Carlo" del Métropole Palace, Emanuel Lehrer del ristorante "Le Mas de Pierre", Patrick Raingeard del ristorante "La Table du Cap Estel", Sébastien Giannini e Antonio Fochi degli "Hotel "Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo" e " Le Méridien Nice", Dominique Milardi dell'Associazione Sommeliers di Monaco, Jean-Pierre Rous e Guy Cassouto, Richard Ruppe del ristorante "La Provence" di Monaco, Alain Subra del Ristorante "La Table d'Oc" di Mentone, Olivier Ribaute del ristorante dell'Automobile Club di Monaco, Cyril Didier dell' "Atelier du Glacier" di Monaco, ...

L'edizione 2012 ha confermato il successo di diverse attività collaterali come il concorso "Graine de Chef Pâtissier" organizzato sotto l'egida dell'Associazione "Monaco Goût & Saveur" in collaborazione con il cioccolato Valrhona - il concorso è aperto ai bambini tra i 9 ed i 13 anni che devono fare un dolce originale con ingredienti imposti - e diverse dimostrazioni culinarie con gli allievi dell'Istituto Tecnico Alberghiero di Monaco.

Un sito in centro città

Conosciuto nel mondo per essere la sede del Festival Internazionale del Circo di Monte-Carlo, l'Espace Fontvieille costituisce il luogo tradizionale ed ideale nel Principato per accogliere manifestazioni fieristiche e di spettacolo.

L'Espace Fontvieille si integra armoniosamente in un grande parco pubblico. Situato non lontano dal bellissimo roseto dedicato alla Principessa Grace Kelly, è posto in una posizione privilegiata tra l'Eliporto e lo Stadio di Monaco, è collegato al centro città da due linee di bus e dista solo dieci minuti dalla stazione ferroviaria. I numerosi parcheggi nelle vicinanze garantiscono una facile affluenza al pubblico proveniente da tutta la Costa Azzurra e dalla vicina Riviera dei Fiori Italiana.



In order to meet the ever increasing expectations of consumers in search of authentic flavors and regional specialties, "Monte-Carlo Gastronomie" offers to its visitors, a few days away from the end of the year celebrations, the possibility of tasting and purchasing quality products.

More than a hundred rigorously selected producers exhibit over some 2500 m² an overall and original selection of products coming from the French and European gastronomy. In a friendly and refined setting the exhibitors meet some 15 000 faithful visitors with a high purchasing power.

A rigorous organization

The Promocom Group is the leader in the organization of public exhibitions in the Principality and the French Riviera with more than a hundred exhibition organized and solid references in matter of event organization during its 24 years long experience. The Promocom Group offers an integrated global service (organization, advertising agency, communication consulting agency, general installation, furniture rental, private security...) to its exhibitors and thanks to the advices of a skilled and professional staff guarantee to the exhibitors the best conditions of sale in an ideal setting as the Principality of Monaco and the Riviera where the high purchasing power population is consistent

A faithful clientele

15 000 visitors:

- 93% have purchased or placed an order
- 96% have the intention of coming back
- 56% are professions, executives and retail shop keepers
- 25% are aged 40 to 50
- 60% are aged 50 and over
- 18% are hotel industry and catering professionals

Our partners

The "Monte Carlo SBM" is, since its creation, the official partner of this important gourmet rendez-vous.

Following its example, many professional associations actively take part in the show:
The Monegasque and Sommeliers Association,
The Italian and French Maîtres d'hôtel Association,
The Monaco Barmen Association,
The «Confrérie de l'Etiquette du Mentonnais»,
The «Grand Cordon d'Or»,
Monaco Goût et Saveurs
The Monegasque Association of Hotel Industry.

The Association « Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur» selects some of the products with a jury of professionals and awards the "Slow Food Prizes" for quality, tradition, originality, and innovation as well as the jury's special prize.

The "Gastronomy Editors" Prize rewarding wines and champagnes producers is composed of journalists, editors and wine producing professionals.

An invitation to Epicureanism

Wines, champagnes, cognac, Armagnac and liqueurs coming from France, Italy, Europe and all over the world, from producers' vineyards. Salmon, foie gras, seafood, truffles, caviar, chocolates, sweets...

Authentic flavors of French and European regions: cheeses, meats, salt meat, organic food products...
Exotic tastes: fruits, jams, culinary specialties...
The art of the table, kitchen tools and original gift ideas also make the "Monte-Carlo Gastronomie" the show of elegance and sophistication.

Culinary festivities for everyone

An area will be devoted to professionals of the world of gastronomy. They will be able to share the passion of their know-how with the exhibitors and the public. Every year a theme is proposed to the Chefs and Sommeliers who according to their inspiration create their recipes with talent, in front of an enthusiastic public.



Also to be noted the active participation of outstanding Chefs of Monaco such as: Joël Garault from the restaurant "Le Vistamar" of the Hotel Hermitage, Franck Cerutti et Gian Luca Strobino from the "Salle Empire" from the Hotel de Paris, the chef from the "Café de Paris", Christophe Cussac from the restaurant "Joël Robuchon Monte-Carlo" of the Métropole Palace, Emanuel Lehrer from the restaurant "Le Mas de Pierre", Patrick Raingard from the restaurant "La Table du Cap Estel", Sébastien Giannini et Antonio Fochi, from the Hotels "Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo" and "Le Méridien" Nice, Dominique Milardi from the Sommeliers Association of Monaco, Jean-Pierre Rous et Guy Cassouto, Richard Ruppe from the

restaurant "La Provence" in Monaco, Alain Subra from the restaurant "La Table D'Oc" in Menton, Olivier Ribaute from the restaurant of the "Automobile Club de Monaco", Cyril Didier from "L'Atelier du Glacier" in Monaco,...

The 2012 edition of the exhibition confirmed the success of the collateral events such as the contest « Graine de Chef Pâtissier » held with the support of the Association «Monaco Goût & Saveurs», in partnership with the Valrhona's chocolate. This contest is open to children between 9 and 13 years old who must make an original dessert with ingredients imposed. The demonstration of Flambage with the students of the Lycée Hotelier de Monaco or the awards given to the exhibitors by Slow Food Riviera Cote d'Azur also had a great success

An area within the city

Known throughout the world as the headquarters of the Monte-Carlo International Circus Festival, the Espace Fontvieille is the traditional and most appropriate place in the Principality for welcoming convivial and festive events.

The Espace Fontvieille harmoniously fits into the "Landscape Garden", located near the "Rose Garden" dedicated to Princess Grace. It has the advantage of a privileged location close to Monaco's Heliport, linked up with the various districts of the Principality by 2 bus lines and 10 minutes away on foot from the railway station. The many parking places in the surrounding area guarantee an easy access to the numerous public coming from all over the Riviera.

une couverture médiatique puissante
una potente campagna promozionale
an important coverage by the media

Affichage France / Affissioni Francia / Billposting France

Début des campagnes le 12 novembre /
 Inizio campagna il 12 Novembre
 144 faces de 8 m² (320 x 240) réparties sur Cannes et
 agglo, Antibes, Golfe Juan, Grasse, Villeneuve-Loubet,
 Cagnes-sur-Mer, St Laurent du Var, Nice
 1 face « Parvis du Stade Louis II » Monaco
 62 faces de 2 m² (120 x 176) réparties entre
 Roquebrune-Cap-Martin, Menton et Monaco

Affichage réseau bus de Monaco / Affissioni Bus di Monaco

Poster campaign on bus network of Monaco
 21 kakemonos dans le « Carré d'Or » de Monaco (Place
 du Casino et avenues autour)

Affichage Italie / Affissioni Italia / Billposting Italy

Début des campagnes le 12 novembre /
 Inizio campagna il 12 Novembre
 115 faces, San Remo, Bordighera et Vintimille

Affichage Magasins / Affissioni nei negozi / Shop posters

Début de l'affichage le 16 novembre /
 Inizio campagna il 16 Novembre
 1 200 affiches 40 x 60 dans les boutiques de Cannes à
 Imperia

Internet : Liens sponsorisés et annonces
 régionales nicematin.fr, monaco.mc, / banner
 e pubblicità su siti partner / Sponsored links;
 banners and adverts on partner websites.

Invitations / Inviti / Invitations

45 000 exemplaires diffusés sur la Côte d'Azur,
 Cibles : Cadres sup+ professionnels de la région,
 Persone ad alto potere d'aquisto+ operatori
 6 500 exemplaires diffusés en Italie,
 Cibles : Cadres sup+ professionnels de la région,
 Persone ad alto potere d'aquisto+ operatori, Imperia /
 San Remo /Cuneo /Ventimiglia

Presse / Stampa / Press

NICE-MATIN - LA STAMPA - IL SECOLO
 L'AVENIR COTE D'AZUR- VINS ET GASTRONOMIE
 MONACO HEBDO - L'OBSERVATEUR

Télévision / Televisione / Television

Reportages sur le Canal Câblé Monégasque / Servizio sul
 Canale Televisivo Monegasco

Radios / Radio / Radios

NOSTALGIE
 60 messages Côte d'Azur
 NRJ
 60 messages Monaco /Menton
 25 messages Nice /Cannes
 RMC INFO
 60 messages Monaco /Menton
 35 messages Nice /Cannes
 RIVIERA RADIO (Radio anglophone)
 52 spots Monaco /Agglomération
 STEREO 103
 60 spots Cuneo /Imperia /Gênes /Savone

Radio Officielle : RADIO MONACO





Promocom
 Groupe Caroli

2, rue de la Lujerneta
 MC 98000 MONACO
 Tél. +377 97 98 50 00
 Fax + 377 97 77 83 06
 info@promocom.mc
 www.mc-gastronomie.com

RADIOMONACO
 94.4 FM radiomonaco.com

APPROUVE
 par la Commission Nationale de l'Appellation d'Origine Protégée
SICO
 LABEL MONEGAQUE

