LISTE DES EXPOSANTS

CHARCUTERIE & FROMAGE

STAND		PRODUCTEUR	BIO
A11	**Corse Charcuterie Mannei** Coppa et lonzo fermiers, saucissons fermiers de porc noir, Figatellu frais de porc noir, Vuletta et Panzetta, jambon affiné, rillettes fermières maison.	●	
C7	**Etxe Peio** Salaisons, fromages et apéritifs artisanaux Basques.		
E9	**Ferme d'Estibes** NOUVEAU Eleveur/producteur : charcuterie de porc noir Gascon et conserves.	●	
E5	**La Palette à Fromages** Comté, tommes aromatisées (truffe, pesto, lavande, romarin, piment).		
F11	**Las Terrenas** Pata Negra, salaisons ibériques, fromages affinés		
H7	**Maison Marie Severac** NOUVEAU Tommes de vaches fabriquées et affinées dans le Cantal.		
E1	**Maison Pellegrino** charcuterie de coche et fromage de montagne.		
F2	**Parmigiano Reggiano Bio** Parmigiano Reggiano biologique des montagnes.	●	AB
D1	**Salaison de Jastres** Saucisson IGP nature ou St Joseph, échine de porc séchée sans nitrite et sans nitrate.	●	

FOODTRUCKS & RESTAURANTS

B19 BIS	**Bertin Gourmet Traiteur** NOUVEAU Plats maison.		
H15	**Casa Corsa** Assiettes de charcuterie, fromage corse et bière corse.		
SUR LE PARVIS	**Fred Socca** Socca, beignets, pissaladière, pizza.		
F13	**Huîtres Ferry Ostrea** Huîtres creuses et plates, palourdes, vin blanc, couteaux à huîtres.		
SUR LE PARVIS	**L'atelier Breton** Galette de sarrasin, gâteau Breton, crêpe de froment, caramel beurre salé maison.		
D5	**Liqueurs Soleia Nice** Liqueurs artisanales.	●	
G1	**Les délices de Juliette** Spécialités Corse : Beignets au Brocciu, migliaccioli, tartes salées, fiadone, ambrucciatta ...	●	
SUR LE PARVIS	**La Esquina Truck** NOUVEAU Spécialités espagnoles : paella, croquettas, patatas bravas...		
E15	**Mas – Aligot Saucisse Piscoussel** NOUVEAU Aligot, saucisse, picoussel, conserves maison.		
SUR LE PARVIS	**Mon P'tit Bistronome** FoodTruck Pita.		
C9/C10	**Pépite Restaurant** Sur place et à emporter - Produits de la ferme.		

BULLE DE NOËL

STAND		PRODUCTEUR	BIO
B27	**Atelier Bellet** NOUVEAU Créations artisanales upcyclées.	●	
B19 BIS	**Bertin Gourmet Traiteur** NOUVEAU Plats maison.		
B10	**Chocolatier Everlys** NOUVEAU	●	
B29	**Cire d'abeille - Au cœur du rucher** NOUVEAU	●	
B8	**De la Sève au Sirop** Erable du Québec.	●	AB
B25	**Domaine Villepeyroux Forest** Vins du Languedoc.	●	AB
B14	**Emma et ses ateliers** NOUVEAU Bougies artisanales.	●	
B26	**Guy Demarle** NOUVEAU Moules, machines & ustensiles.		
B2	**Huiles d'Olives Musico Russo** NOUVEAU	●	
B15	**Jullia.B Pâtisserie** NOUVEAU Pâtisseries artisanales.	●	
B21	**Koulikoula** Création d'un caramel sans beurre - 9 parfums.	●	
B11	**L'instant Givré** NOUVEAU Vin et chocolat chauds.	●	
B5	**La Cht'ite Gaufre** NOUVEAU Gaufres liégeoises.	●	
B19	**La truffe nomade** NOUVEAU	●	
B22	**Latte Céramique** NOUVEAU Atelier créatif.		
B17	**Le chant des amandes** NOUVEAU	●	
B9	**Le mal Du Bec** NOUVEAU Vin Argentin.	●	
B7	**Les anchois de Marie** NOUVEAU	●	
B3	**Les Bulles d'Ysae** NOUVEAU Savons saponifiés à froid.	●	
B1	**Mademoiselle Riviera** Visitez la French Riviera en 2cv.		
B4	**Maison Hanoja** Bougies, diffuseurs, sel de bain.	●	
B17	**Maison Mayan** NOUVEAU Biscuiterie de Montecaos.	●	
B23	**Nobelia** Panettones artisanaux et Prosecco.		
B13	**Pâtés Lorrains** NOUVEAU	●	
B20	**Ravioles Mère Maury** Ravioles du dauphiné.	●	
B30	**Saveurs Basques** Fromages de brebis et gâteaux.		
B6	**Sweet Chris and Co** NOUVEAU Douceurs maison.	●	
B24	**Thermomix** Présentation, prise de RDV et vente.		
B16	**Toni Gemmiti Apiculture** NOUVEAU Miel bio, pollen...	●	
B18	**Wine Me** Jeux de société autour du vin.	●	

PROGRAMME

STAND B12
13 AU 15 NOV.
ATELIER LATTE CERAMIQUE
Atelier de décoration de noël

SUR LE PARVIS
13 AU 15 NOV.
DJ SET

BULE DE NOËL
14 ET 15 NOV.
LE LUTIN ET LA MÈRE NOËL !
Attention, un lutin farceur sème la pagaille dans la Bulle de Noël !

13 & 14 NOV. > 20H
PANIERS GOURMANDS A GAGNER !
SPÉCIAL 25e ANNIVERSAIRE
Tirages au sort vendredi et samedi soir à 20h !
Inscription sur place à 19h30

Le Coup de Cœur



de BESSEM BEN ABDALLAH
Chef du restaurant étoilé **BESSEM** à Mandelieu

nice-matin
Rendez-vous sur le stand **Nice-Matin** pour découvrir **nos offres exclusives**



ici Azur

PARTENAIRES DES 25 ANS :

- Hôtel Casarose
- Restaurant Blue Lemon – Hôtel Pullman
- Restaurant Hôtel Mercure
- Restaurant la Rotonde
- Restaurant le Saint Charles
- Restaurant l'Evidence
- Restaurant du Château Agecroft
- Restaurant l'Arbre Jaune – Collection Barbossi
- Restaurant Playa Chica
- Restaurant La Palméa
- Restaurant le Repère
- Château de La Napoule

NAVETTES ÉLECTRIQUES GRATUITES

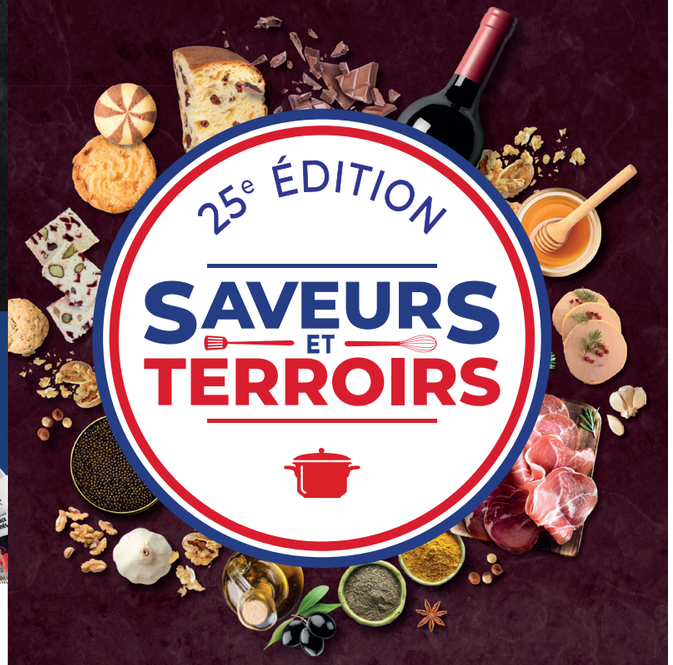
SELON HORAIRES DU SALON

DU PARKING DE LA CANARDIÈRE > AU CENTRE EXPO CONGRÈS

Testez la conduite assistée Tesla sur une voiture équipée de cette technologie, en présence des équipes Tesla du centre de Mandelieu.

**Tesla Conduite Assistée (TCA). Cette option n'est actuellement pas disponible à l'achat en France et diffère de la Conduite Assistée Tesla Basique dont vous pouvez déjà bénéficier.*

MANDELIEU



25e ÉDITION

SAVEURS ET TERROIRS

13 | 14 | 15 NOV. 2026

saveurs-terroirs-mandelieu.com

LISTE DES EXPOSANTS PROGRAMME

VENDREDI ..... 10H à 21H00
SAMEDI ..... 10H à 21H00
DIMANCHE ..... 10H à 18H00

ALPES-MARITIMES LE DÉPARTEMENT
ici Azur
PÉPINIÈRE RUBINO
nice-matin

MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE

LISTE DES EXPOSANTS

VINS

	STAND		PRODUCTEUR	BIO
ALSACE	H6	**Domaine Guntz Schaeffer** Vins d'Alsace bio, crémant d'Alsace.	●	●
BORDEAUX	A12	**Château Labory** Vins AOC Fronsac, AOC Bordeaux.	●	
	A8	**Domaine Corporandy** NOUVEAU Vins biologiques Demeter et Nature, AOP Côte de Bourg, AOP Bordeaux, AOP Crémant de Bordeaux.	●	●
	E14	**Henry de Bellegarde** Vins Bordeaux et Bourgogne.		
	G9	**Vignobles Vedelago** NOUVEAU AOC Lalande-de-Pomerol, AOC Puisseguin-Saint-Émilion, AOC Castillon – Côtes de Bordeaux	●	
BOURGOGNE	F1	**Cave de Bissey** Bourgogne aligoté, Montagny premier cru, Rully, Givry, Crémant de Bourgogne.	●	
	E10	**Charles Vignon** Vins de Bourgogne.		
	G12	**Domaine Jacquinot** NOUVEAU Chablis, chablis premier cru et petit chablis.	●	
LANGUEDOC	B25	**Domaine Villepeyroux Forest** Vins du Languedoc.	●	●
PROVENCE	A14	**Domaine la Similienne** Vin AOP Côte de Provence Sainte Victoire les 2 Saintes, Huile d'olive du domaine, Confiture de raisin du domaine, Bougies artisanales senteur autour de la vigne.	●	
SUD OUEST	G14	**Château Floris** Madiran et Pacherenc.	●	
	G7	**Domaine de La Garde** AOP Cahors, AOP côteaux du Quercy, IGP Côtes du Lot, Ratafia.	●	
VALLÉE DU RHONE	E13	**Châteauneuf du Pape - Domaine du Comte** Vins Bio AOP Châteauneuf du Pape rouge et blanc.	●	●
	F7	**Maison Trintignant** Châteauneuf du Pape, Gigondas, Côte du Rhône, Vacqueyras.	●	
	A1	**Domaine Dames de Lune** NOUVEAU Vins en AOP Vacqueyras en blanc, rosé et rouge et vins en IGP Méditerranée en rouge.	●	
ITALIE	F4	**Azienda Vinicola Galli** Vins italiens de Venise.	●	
VAL DE LOIRE	E11	**Domaine Godon** Vins AOP Sancerre, Menetou salon, Pouilly Fumé, Crottins de Chavignol AOP.	●	
ARGENTINE	B9	**Le Mal Du Bec** NOUVEAU Vin Argentin.	●	

BIÈRES

STAND		PRODUCTEUR	BIO
F10	**À la fut** Bière bouteille et pression, limonade bio artisanale et sodas bio artisanaux.	●	●
E4	**La brasserie Berroise** Bières artisanales, en bouteilles de 33cl et 75cl ainsi qu'à la pression.	●	
C4	**La Mentounasc** Bières et limonades artisanales de Menton.	●	

CHAMPAGNE

G10	**Champagne Philippe Martin**	●	
E12	**Champagne Rollin**	●	
A5	**Champagne Forget Brimont** NOUVEAU	●	
C3	**Champagne Treuffet P & F** NOUVEAU	●	

APÉRITIFS, CIDRE & SPIRITUEUX

F12	**Le Comptoir de l'Alchimiste** Gin, Liqueurs, Esprits de plantes, Eaux de vie.	●	●
F5	**La Rhumerie du Sud** Punchs, Rhums arrangés, Rhums vieux.	●	
F14	**Maison Valot Provence** Liqueurs artisanales Mimosa, gingembre, orange bigarade, framboise et gelée de mojito.	●	
C2	**Maison Blanc de Nèfles** NOUVEAU Apéritif, liqueur, cocktail signature à base de nèfles du Japon.	●	

BOISSONS MÉDIÉVALES

H11	**La Taverne de l'Oratoire** NOUVEAU Bouteilles de vin médiévaux en grès, Hydromel, Hypocras, Moretum et Ambroise.		

FOIES GRAS & CAVIAR

E6	**Agerria Foie Gras** Foie gras, pâtés, confits, plats, cuisine basque.	●	
G6	**Caviar de France** Caviar de France, éleveur.	●	
I7	**Ferme Lafenêtre** Foies gras de canard, confits, magrets.	●	
H8	**Foies Gras Labat** Foies gras des Landes.	●	
G2	**La Ferme du Foie Gras – Cabannes – Landes** Foies gras des Landes, confits, pâtés, rillette...	●	
G11	**Valette** Foies gras d'oie et de canard, spécialités foie gras, pâtés et terrines, truffes du Périgord.	●	

PRODUITS RÉGIONAUX

STAND		PRODUCTEUR	BIO
H13	**Amour, Boire et Manger** NOUVEAU La Moutarde de Meaux® Pommery® (Elue Meilleure Moutarde du Monde en 2019) et la distillerie Maralpa.		
C1	**Au marché de Riquewihr** Spécialités alsaciennes, charcuterie, fromages, foie gras.		
H3	**Aux Escargots Gourmands** Bocaux escargots, assiette d'escargots surgelés.	●	
H1	**Boutique Destination Mandelieu** Art de la table, épicerie fine, produits dérivés du Mimosa. Producteurs et artisans Mandolociens et Azuréens.	●	
F6	**Délices du Scamandre** NOUVEAU Taureau, riz de Camargue bio, orge perlé...	●	
H2	**Domaine de Barbossi** Vins, miel, huile d'olive.	●	
I4	**Domaine Pré Lavit** Produits laitiers, fromages, yaourts et fêtas.	●	
D3	**Etxeko Bixkotxak** Sablés basques traditionnels sucrés, salés. Fabrication artisanale.	●	
F13	**Huîtres Ferry Ostrea** Huîtres creuses et plates, palourdes, vin blanc, couteaux à huîtres.	●	
A15	**La Ferme de Mathilde** Produits transformés à base de Canard gras et viandes de bœuf AUBRAC.	●	
A10	**Lentilles vertes du Puy AOP** Lentilles vertes du Puy AOP.	●	
H6 BIS	**Les Douceurs de Provence** NOUVEAU Pots de tartinables à base d'olives.	●	
A4	**Les Gourmets Bretons** Kouign-Amann, far aux pruneaux, gâteau breton, andouille de Guéméné.		
A3	**Les Salaisons du Golfe de Bretagne** NOUVEAU Poissons sauvages fumés, saumon, thon, espadon, marlier, escolier, maquereaux.	●	
I1	**Maison Auger** Ails confits, poivronnade, tomates séchées, artichauts marinés.	●	
F3	**Maison Magurno** Olive, tapenade, antipasti, noix de cajou.	●	
I2	**Noix de Grenoble AOP Bio** Noix de Grenoble, cerneaux, croquants noix, huile de noix, noix sèche.	●	●
A9	**Pistou Land** NOUVEAU Pots de Pistou basilic, coriandre, persillade.	●	
E3	**Sun and Green Madagascar** NOUVEAU Produits de Madagascar : gelée de vanille, miel litchi sauvage, confitures exotiques.	●	
G13	**Tartinette à Roulette** Pains, brioches et pain d'épices.		
A13	**Terroir 06** Confitures et confits, sirops, miels aromatisés, hydrolats et eaux florales.	●	
H5	**Verres Durs** Bocaux : confitures, tartinades de légumes, confit d'oignon, chutneys de fruits.	●	

SPECIALITÉS SUCRÉES

STAND		PRODUCTEUR	BIO
F9	**Angèle Confiserie** Figues blanches de Salernes, nougats, calissons, pâte d'amande...	●	●
F8	**Biscuiterie Navarro** Biscuits artisanaux : amaretti, navettes, croquants et rochers.	●	
H4	**By Swanie – Biscuiterie Artisanale** Cookies, biscuits artisanaux, brownie, biscuits de Noël...	●	
G4	**Chocolaterie Kamichok** Chocolats artisanaux 100% naturels et faits mains.	●	
E4	**Chocolaterie Marcellin** Chocolat de Noël.	●	
C8	**Frédéric Forton Apiculteur** Miels BIO et IGP Provence.	●	●
H12	**L'Abeille de l'Estérel** Miels, nougats, huile d'olive.	●	
G5	**L'Abeille Savonneuse** Produits de la ruche, cosmétiques et savons à froid.	●	
A7	**Les Canistrelli de Marius** Biscuits corses artisanaux.	●	
E7	**La Gourmande** Pâtisseries orientales.	●	
C5	**Les Pâtes à Tartiner By Chris K** Gamme de pâtes à tartiner et miel à croquer aux fruits à coques	●	
H9	**Maison du Pruneau** Pruneaux sous toutes ses formes, madeleine à la crème de pruneau, tomates séchées, aromates, sauce tomate...	●	
C6	**Marrons de Collobrières** Crème de marrons, marrons glacés, marrons naturels, farine de châtaigne.	●	
I6	**Pains d'épices à l'ancienne** NOUVEAU Pains d'épices, croquants, macarons traditionnels.	●	
G8	**Tête choco** NOUVEAU Tête de choco, petits gâteaux.		

ÉPICES & CONDIMENTS

I5	**Le Safran de Nans** Safran bio en pistils et produits safranés.	●	●
I3	**Soa Vanille** Vanille (gousses, poudre, extrait) et épices de Madagascar.	●	

ART DE LA TABLE

D4	**MD Diffusion** Poêles, cocottes, faitouts, planchas en pierre et en céramique.		
H10	**Idéal Cuisine** Feuilles de cuisson réutilisables.		
H14	**Terre du Sud** NOUVEAU Céramique culinaire et art de la table.		