Arts & Saveurs

SALON DE L'ARTISANAT







Artisans d'Art
Espace Créateurs
Saveurs

13 - 15 nov. 2026

Centre de Congrès Angers

DOSSIER DE PRESSE

Organisé par :

Avec le soutien de :

UN ÉVÉNEMENT BASÉ SUR LA VALORISATION DE L'EXCEPTION

ARTS & SAVEURS

Le rendez-vous annuel emblématique qui met en lumière les savoir-faire exceptionnels de notre territoire !

Arts & Saveurs revient pour une 7ème édition au Centre de Congrès d'Angers du vendredi 13 au dimanche 15 novembre 2026 !

Créé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Maine-et-Loire et Destination Angers, ce salon se veut être le rendez-vous automnal à la fois des Métiers d'art et de la gastronomie en Anjou.

Pendant tout un week-end, le salon accueillera les meilleurs artisans d'art, créateurs et producteurs gastronomiques du territoire pour un événement placé sous le signe de l'excellence, de la transmission et de l'authenticité. Les visiteurs pourront s'immerger dans un univers riche en créativité et en délices gastronomiques, et y découvriront des savoir-faire uniques, pourront échanger avec les professionnels et découvrir comment chaque artisan exprime sa créativité à travers son métier. Les exposants sont des artisans d'art accomplis, créateurs de pièces uniques ou de séries limitées façonnées avec soin dans leurs ateliers. Ils allient une maîtrise technique irréprochable à une sensibilité créative affirmée, toujours animés par le goût de l'innovation et de la nouveauté.

Dans un contexte où les consommateurs recherchent davantage de proximité, de qualité et de fabrication locale, Arts & Saveurs met en lumière les femmes et les hommes qui perpétuent des savoir-faire rares.

Cet événement a toute son importance également car il répond à plusieurs enjeux de société:

- **valoriser les métiers d'art et préserver des métiers qui se raréfient,**
- **soutenir les entreprises artisanales et locales,**
- **favoriser les circuits courts et le Made in Anjou,**
- **transmettre des métiers d'excellence et les savoir-faire,**
- **susciter des vocations auprès des jeunes.**

Les visiteurs auront l'occasion de découvrir : du fait main, des idées cadeaux uniques et locaux, de l'artisanat durable et de la fabrication française.

Chiffres clés

Environ 70 exposants
qui représentent plus de 100 métiers différents

5000 visiteurs attendus
majoritairement du département Maine-et-Loire

35 exposants métiers d'arts

34 exposants saveurs

12 jeunes pousses

8 démonstrations de savoir-faire







ANIMATION Métier d'Art

DÉMONSTRATION DE FLEURISTERIE PAR CMA FORMATION



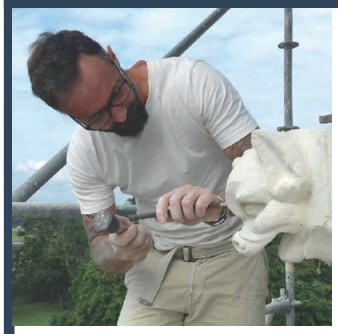
La Chambre de Métiers et de l'Artisanat accompagne les artisans et forme les professionnels de demain. À Angers, CMA Formation transmet aux apprentis les savoir-faire et les techniques indispensables à leur futur métier.

À l'occasion du salon, venez découvrir l'un de ces métiers: la fleuristerie ! Bien plus que l'assemblage de fleurs, il fait appel à la créativité, au sens artistique et à la maîtrise des couleurs, des feuillages et des matières pour donner vie à des compositions uniques.

Rendez-vous le vendredi après-midi pour rencontrer les apprentis fleuristes de CMA Formation Angers et découvrir leur savoir-faire à travers une animation de création florale. Leurs réalisations seront également exposées sur le stand tout au long du week-end.

DES EXPOSANTS AMBASSADEURS

Côté Métiers d'arts : LAPIDIS, tailleur de pierre



«Notre entreprise, implantée à Chalonnes-sur-Loire, est spécialisée dans la taille de pierre et la restauration du patrimoine bâti. En tant que Maître Artisan d'Art, je m'attache, avec mon équipe, à perpétuer les savoir-faire traditionnels tout en accordant une place essentielle à leur transmission.

Si je participe chaque année à Arts & Saveurs, c'est avant tout parce que ce salon permet de montrer nos métiers autrement qu'à travers un ouvrage terminé. Le public peut découvrir la matière, les outils, les gestes et surtout le travail humain qui se cache derrière chaque réalisation.

Cette année encore, nous proposerons des démonstrations de taille de pierre, notamment avec la présence de plusieurs membres de notre Association des Compagnons Passants Tailleurs de Pierre.

C'est également une belle occasion de mettre en lumière les artisans d'Anjou Métiers d'Art, la diversité de leurs savoir-faire et l'importance de préserver et de transmettre ces métiers.»

Côté Saveurs : Le Fumoir, atelier de fumage artisanal



L'établissement Le Fumoir, créé en 1984 est spécialisé dans le fumage du poisson et plus particulièrement du saumon. Les saumons de qualité supérieure, arrivent directement des eaux froides du Nord de l'Europe. Ils sont préparés artisanalement : filetés à la main, salés au sel sec puis fumés au sarment et à la sciure de bois de hêtre vert. Une recette gardée secrète donne au saumon du Fumoir sa saveur si particulière. Le saumon fumé saura enchanter vos sens et réveiller vos papilles grâce à la finesse de son goût, à la fermeté de sa chair et à la délicatesse de son arôme.

Côté Saveurs : Épices curieuses, créateurs de mélanges d'épices



Les Épices Curieuses est une maison artisanale angevine spécialisée dans la création de mélanges d'épices. Dans leur atelier de Corné, à Loire-Authion, ils imaginent, testent et assemblent leurs propres recettes avec une idée simple : proposer des mélanges originaux, faciles à utiliser et surtout pensés pour la cuisine du quotidien. Épices, poivres, sels et créations maison seront au rendez-vous à Arts & Saveurs, avec notamment plusieurs des mélanges emblématiques inspirés de l'Anjou. Les Épices Curieuses est également membre du Collège Culinaire de France et propose une gamme de produits certifiés Agriculture Biologique.

DÉMONSTRATIONS DES EXPOSANTS

Rendez-vous sur les stands de ces exposants pour découvrir leur savoir-faire lors de démonstrations, tout au long du salon.

ASSISES & TOILES DEJOUY

Présentation du métier de tapissier, réalisation d'une garniture d'assise en méthode traditionnelle et à l'ancienne avec les différents matériaux d'antan.





C.C.C. MAROQUINERIE EN LIEGE

Catherine est une artisane qui remet au goût du jour le liège. Elle crée les dessins qui seront ensuite imprimés et réalise à la main des sacs et de la petite maroquinerie. Le séchage est réalisé avec des lampes UV pour garder l'imperméabilité du liège. Les modèles sont fabriqués en pièce unique ou en petite série.

MANOBIJOUX

MaNoBijoux crée depuis 2018 des bijoux légers et agréables à porter, réalisés à l'aiguille ou au crochet avec de fines perles de verre, parfois plaquées or ou argent. Colliers, bracelets, manchettes ou boucles d'oreilles sont très légers. Elle propose également des créations sur mesure, permettant par exemple de choisir les coloris en fonction d'une tenue.





MAISON MOINE

Les Tapissiers de la famille Moine, ce sont 3 générations qui poursuivent un savoir-faire depuis 1960 sur les bords de Loire. Ils confectionnent les garnitures de sièges et canapés, posent des tentures, des rideaux, des moquettes et tapis d'escaliers...

DÉMONSTRATIONS DES EXPOSANTS



CLAIRE ET DANIEL BOURGET

Claire et Daniel Bourget est une entreprise d'ébénisterie située aux Ponts-de-Cé, avec plus de 40 ans de savoir-faire et certifiés Artisans Ébénistes de France. Que leurs clients souhaitent restaurer des meubles anciens, créer des pièces sur-mesure ou relooker leur mobilier, ils allient tradition et innovation avec passion. Chaque projet est une aventure unique, où esthétique et fonctionnalité se rencontrent pour donner vie aux envies de leurs clients.

OLIV'R

Depuis 2012, Oliv'r file ses créations dans son atelier, au fond de son jardin fleuri. Les souvenirs, les odeurs et les couleurs des marchés, des lacs et de la nature qu'il observe lors de ses voyages sont pour lui une source d'inspiration inépuisable. Tous ses bijoux sont filés à la main à l'aide d'un chalumeau, et chaque pièce est ensuite recuite dans un four à 550°, pour en augmenter à la fois la résistance et l'éclat.





DOM.B TOURNAGE

Dominique Beaumont est tourneur sur bois depuis plus de 20 ans, spécialisé dans le tournage fin et excentré, qui permette de mettre en valeur les essences locales, souvent récupérées. Membre de l'AFTAB, formé auprès de maîtres comme Patrick Arlot, il crée des pièces élégantes inspirées par la Loire, la forêt et ses légendes. Son atelier, situé aux Ponts-de-Cé, accueille également des stages de découverte et de perfectionnement.

DES JEUNES POUSSES
dans la lumière...



LES LUCIOLES DE LOIRE

L'atelier « les lucioles de Loire » réalise, de manière artisanale, des abat-jour sur mesure selon les techniques traditionnelles. Chaque projet est unique. Les abat-jour sont conçus avec le client pour s'adapter à la décoration de la pièce et des pieds de lampe. Par ailleurs, l'atelier propose aussi la restauration et la création de sièges ainsi que les éléments de décoration intérieur tel que les rideaux et coussins.

BRUNELLE CÉRAMIQUE

Brunelle céramique, c'est une collection de pièces uniques, nées d'un regard attentif sur le monde. Des objets à aimer, à toucher, à garder près de soi. Camille, fondatrice de Brunelle Céramique, aime les formes épurées, les teintes naturelles, les lignes douces et les motifs discrets. Elle crée des objets du quotidien, pensés pour être utilisés chaque jour.





AMBIANCE SUR MESURE

Créations d'abat-jour, des rideaux, stores, coussins, vestales ainsi que le tressage de cordes sur chaises et sièges anciens pour embellir les intérieurs. Chacune de ces créations associent savoir-faire traditionnel et créativité, pour donner une nouvelle vie aux objets et créer une décoration personnalisée.

OSEZ SORTIR DU CADRE

Osez sortir du cadre, incarnée par Andréa-Johanna Moulin, est une entreprise artisanale basée à Challain-la-potherie, spécialisée dans le décor peint panoramique et la réalisation de fresques murales. Passionnée par son métier, elle accorde une importance toute particulière à mettre le savoir-faire artisanal au service de sa création, afin d'embellir les espaces de manière moderne et contemporaine. À l'occasion d'Arts & Saveurs, elle aura le plaisir de vous faire découvrir une sélection d'échantillons ainsi qu'un panoramique d'exception, vous permettant d'apprécier la qualité, la finesse et le rendu de ses réalisations.





LUEUR DE SYL

Lueur de Syl est une entreprise artisanale mêlant artisanat d'art, créativité, recherche technique et design. Spécialisée dans la conception et la fabrication de luminaires uniques, sur mesure et en petites séries de style campagne chic et Pop art. Lueur de Syl associe le papier et la lumière pour créer des pièces à la fois décoratives, poétiques et fonctionnelles. Des lampes, suspensions, appliques murales et baladeuses sont proposés mais aussi des réalisations personnalisées à l'univers de chaque client.

EXPOSANTS CRÉATEURS

Découvrez ces exposants sur un espace dédié au sein du hall "Métiers d'Art". Créateurs locaux, ils vous donnent rendez-vous sur leur stand pour découvrir leur travail.



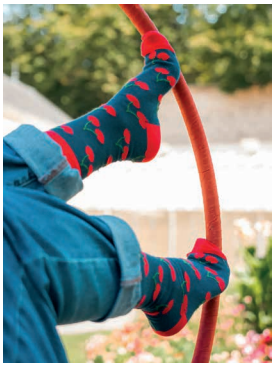
BOULKIMOUSS

Depuis 2014, Boulkimouss conçoit et vend des compositions végétales uniques et originales pour embellir votre intérieur avec un arrosage simple et ludique. Découvrez cette vaste sélection de plantes décoratives, esthétiques, brutes et épurées fabriquées en France. Aujourd'hui, Boulkimouss reste une petite entreprise familiale, totalement artisanale et proche de ses clients. S'occuper de votre Boulkimouss est aussi simple que pour n'importe quelle autre plante en pot !

KATHERINE ROUMANOFF

Dans l'univers de Katherine Roumanoff, les tissus deviennent couleurs, émotions et poésie. À travers ses portraits de femmes, elle tisse des histoires intimes, des rêves et des jardins imaginaires. Chaque œuvre invite à un voyage sensible, entre douceur, fantaisie et liberté. Au salon Arts & Saveurs, elle partage son univers singulier, joyeux et profondément humain avec des petits formats, tirages d'art et coffrets.





MIREILLE ET RAYMOND

Fondée par Camille Vigouroux, la marque Mireille & Raymond célèbre la chaussette comme un accessoire de style, d'expression et d'art de vivre. Bercée dès l'enfance par l'univers des boutiques de prêt-à-porter de sa grand-mère et de sa tante, Camille a développé un goût particulier pour la mode et les liens privilégiés qui se créent avec la clientèle.

LINS ET PAPIERS GRIS

Autodidacte, Nadine créé des abat-jours, coussins, cale-portes, avec différentes matières ainsi que du papier, avec imagination et personnalisation.



CÔTÉ SAVEURS

Les papilles gustatives seront également à la fête lors de la nouvelle édition de ce salon d'exception !

À l'approche des fêtes de fin d'année, des saveurs exceptionnelles et des produits du terroir soigneusement sélectionnés feront voyager petits et grands pendant 2 jours et demi à travers le meilleur de notre patrimoine gourmand et gastronomique.

Retrouvez au cœur de cet événement vos commerçants, producteurs et distributeurs locaux passionnés... et angevins qui vous présenteront leurs produits, leurs nouveautés et partageront avec vous leur passion et savoir-faire authentiques !

Ce salon permet de valoriser les productions locales, les boutiques raffinées dans le thème de la gastronomie et de créer un rendez-vous annuel incontournable des Angevins, fins gourmets.

Pâtissiers, chocolatiers, épiciers, cavistes, liquoristes, producteurs de poissons ... Un salon idéal pour faire le plein de bonnes idées et de bons produits ! Impossible de ne pas y trouver son bonheur !

L'univers de la gastronomie rassemble une trentaine de stands riches en saveurs. Sucré, salé, un savoureux mélange de goûts pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Les exposants du secteur Saveurs vous réservent de belles découvertes culinaires et gustatives !

LES SECTEURS D'ACTIVITÉS REPRÉSENTÉS

Chocolat	Pâtisserie et confiserie	Fromages affinés	Primeur
Épicerie fine sucrée et salée	Foie gras	Produits de la mer	Café et thé
Ustensiles de cuisine	Arts de la table	Boissons	Vins et spiritueux











LES ANIMATIONS
Saveurs

VIGNERONS DE L'ANJOU ET DE SAUMUR

Venez à la rencontre des vignerons de l'Anjou et de Saumur !

Tout au long du salon, des vignerons locaux se relaieront pour vous faire découvrir leurs cuvées et partager leur passion du terroir ligérien. Vins blancs, rouges, rosés, fines bulles, secs ou moelleux : une belle diversité de styles et d'appellations AOC sera à déguster.

Profitez de ces rencontres pour échanger directement avec les producteurs, découvrir leurs savoir-faire et repartir avec vos coups de cœur.

Les vignerons présents sur le week-end

Vendredi 13 novembre : Domaine La Bougrie, Domaine Guichoux, Domaine des Matines, Domaine des Trottières, Dumnacus Vignerons

Samedi 14 novembre : Cave Robert et Marcel, Chateau de Passavant, Domaine des Caviers, Domaine Dittière, Domaine des Matines

Dimanche 15 novembre : Domaine La Bougrie, Domaine des Caviers, Chateau de Passavant, Domaine des Trottières

Réservé aux personnes majeures.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Caves Robert et Marcel

Chateau de Passavant

Domaine des Caviers

Domaine des Matines

Domaine des Trottières



Domaine Dittiere



Domaine Guichoux

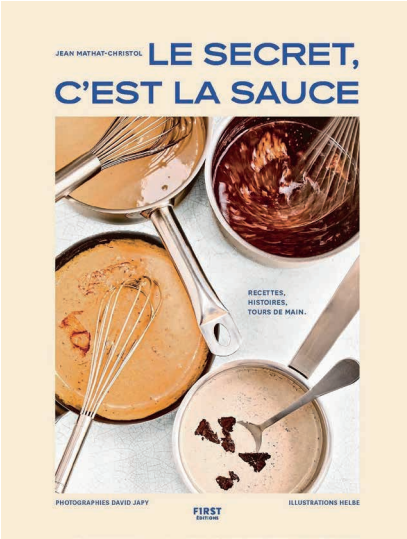
Domaine La Bougrie



Dumnacus Vignerons

LES ANIMATIONS
Saveurs

Dédicace de Jean Mathat-Christol - proposée par la Librairie Contact
Dimanche de 11h30 - 16h - stand Librairie Contact



L'auteur, Jean Mathat-Christol - membre du collectif Fou de Pâtisserie et chroniqueur sur France Inter - sera présent de 11h30 à 16h le dimanche 15 novembre pour dédicacer son livre Le Secret, c'est la sauce !

Ce livre de cuisine se présente comme un manuel complet, avec plus de 250 recettes pour découvrir le monde des sauces, de la béchamel aux pestos, en passant par les mayonnaises, la gribiche et les sauces pimentées, il dévoile tous les secrets des condiments qui feront la différence dans vos plats.

Retrouvez l'auteur sur Instagram @jeanmathatchristol



Crédit photo David Japy

Cette dédicace est proposée par la Librarie Contact, qui présentera aussi une sélection d'ouvrages sur les métiers d'art.

Atelier cupping - proposé par Drupe Lab
Samedi à 14h & Dimanche à 11h - Salle Business





Le cupping, c'est quoi ?

Le cupping est une méthode de dégustation qui permet de comparer plusieurs cafés et de découvrir leurs différences. Pendant l'atelier, on sent d'abord le café moulu, puis on l'infuse directement avec de l'eau chaude. Après quelques minutes, on casse la croûte de café pour libérer les arômes, avant de déguster chaque café.

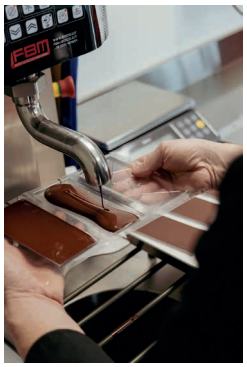
On observe ensuite leurs arômes, leurs saveurs, leur acidité, leur texture et leur longueur en bouche.

Une dégustation simple, ludique et sensorielle pour apprendre à goûter le café autrement.

LES JEUNES POUSSES
Saveurs

Des jeunes entreprises du secteur Saveurs à découvrir, qui sauront émerveiller les papilles !

NUANCES DE CHOCOLAT



Nuances de Chocolat est une chocolaterie artisanale angevine spécialisée dans le Bean-to-Bar. De la sélection des fèves de cacao jusqu'à la tablette, Nuances de chocolat réalise elle-même chaque étape de fabrication dans leur atelier à Angers. Ils travaillent différentes origines de cacao afin de faire découvrir la richesse de leurs profils aromatiques, tout en portant une attention particulière à la traçabilité, au savoir-faire artisanal et à la valorisation de la matière première.



DRUPE LAB

Drupe Lab est une torréfaction artisanale basée à Angers, spécialisée dans le café de spécialité. Nous sélectionnons des cafés issus de belles origines et de filières engagées, puis les torréfions artisanalement afin de révéler au mieux leurs profils aromatiques et leur identité. Drupe Lab se développe autour de plusieurs activités la vente de cafés fraîchement torréfiés, sa présence régulière sur les marchés d'Angers et ses alentours, ainsi que son coffee shop Lucky Drupe, situé à Odysserre, avenue Montaigne à Angers. À travers Drupe Lab, la volonté est de faire découvrir un café de spécialité accessible, vivant et sans prise de tête, en créant du lien autour du produit et de celles et ceux qui le font vivre.

SUNFLOWERS PATISSERIE



Sunflowers est une pâtisserie artisanale 100% végétale imaginée à Angers par Milène Bourasseau, pâtissière depuis plus de 10 ans. Toutes les créations, sucrées et salées, sont pensées sans gluten, sans lactose, sans œufs, sans fruits à coque et sans les principaux allergènes alimentaires, avec un sucre de fruits qui donne des pâtisseries acidulées, légères et jamais écœurantes, pour que chacun retrouve le plaisir de partager un moment gourmand, quel que soit son régime alimentaire.

LES JEUNES POUSSES
Saveurs



GRIFFE BOISÉE

Griffe Boisée est une entreprise artisanale angevine créée par Marc Charbonnier, artisan malteur et torréfacteur. À travers un savoir-faire encore méconnu, Marc transforme des céréales locales et biologiques, notamment l'orge, en boissons torréfiées riches en arômes. De la sélection du grain au maltage, puis à la torréfaction, chaque étape est réalisée avec soin afin de révéler des notes profondes de céréales grillées, de café, de pain toasté ou encore de bois fumé. Avec notamment le malt d'orge torréfié, Griffe Boisée propose une alternative naturelle et sans caféine au café traditionnel, pensée comme un véritable moment de dégustation.

MAISON MUSA

Laurène Barrat fabrique des sirops artisanaux bio à partir d'ingrédients 100% naturels, sans additifs ni arômes ajoutés. Ses recettes sont moins sucrées que les sirops industriels pour mettre en valeur le goût authentique des plantes et des fruits. Elle travaille les plantes et fruits de saison. Installée à Segré, tous ses sirops sont certifiés bio, garantissant une production respectueuse de l'environnement et du produit. Utilisables en boissons, mais aussi en cuisine ou en pâtisserie, ses sirops offrent une alternative saine et gourmande pour tous les palais !





MADEMOISELLE MIAM

Après une reconversion et inspirée par un séjour au Canada, Laëtitia fonde sa biscuiterie artisanale. Portée par sa passion et les traditions familiales, elle propose des biscuits faits maison, alliant authenticité, générosité et souvenirs d'enfance. Aujourd'hui, la pâtisserie grandit au rythme de ses envies et de celles de ses clients - et c'est ce qui la rend si spéciale !

COEUR KREOL

Cœur Kréol, c'est l'histoire de Valérie, cuisinière réunionnaise autodidacte et passionnée, qui fait voyager les saveurs de son île entre La Réunion et l'Anjou. Une cuisine 100 % réunionnaise, métissée et faite maison, où les recettes traditionnelles rencontrent les produits locaux et de saison. Une cuisine généreuse, élégante et authentique, imaginée avec cœur et une pointe de créativité. Traiteur événementiel clé en main, Cœur Kréol accompagne particuliers et professionnels pour leurs réceptions, mariages, buffets, cocktails, brunchs et événements d'entreprise.



INFOS PRATIQUES

OÙ ?

Centre de Congrès Jean Monnier, Angers

QUAND ?

Vendredi 13 novembre	14h - 19h
Samedi 14 novembre	11h - 19h
Dimanche 15 novembre	11h - 18h

BILLETTERIE

Tarif unique : 5 €
Entrées en vente en ligne sur www.arts-saveurs-angers.com et sur place
GRATUIT pour les enfants de -16 ans, accompagnés de leurs parents

SERVICES SUR PLACE

- Petite restauration proposée dans la Salle Panoramique

LISTE DES EXPOSANTS

- Liste des exposants disponible sur le site web du salon : https://www.arts-saveurs-angers.com/le-salon/liste-des-exposants/

SITE INTERNET & RÉSEAUX SOCIAUX

- https://www.arts-saveurs-angers.com/
- Facebook | Instagram : @artsetsaveurs.angers

CONTACT PRESSE

Evelyne Lorido | evelyne.lorido@destination-angers.com - 02 41 93 40 40

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR

CMA PAYS DE LA LOIRE

DESTINATION angers