

20<sup>e</sup>

monte-carlo  
**GASTRONOMIE**

**27 – 30 novembre 2015**

**Espace Fontvieille**

**Promocom**

Groupe Caroli

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 m<sup>2</sup>, 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 »...

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.

**P**er 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 2.500m<sup>2</sup> 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 Cassoutto, 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, ...

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 m<sup>2</sup> 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 Raingeard 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 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 Côte 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 "Landscaped 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 17 novembre / Inizio campagna il 17 Novembre  
144 faces de 8 m<sup>2</sup> (320 x 240) réparties sur Cannes et agglomération, 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 m<sup>2</sup> (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 17 novembre / Inizio campagna il 17 Novembre  
115 faces, San Remo, Bordighera et Ventimille

### 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,  
Personne ad alto potere d'acquisto+ operatori  
6 500 exemplaires diffusés en Italie,  
Cibles : Cadres sup+ professionnels de la région,  
Personne ad alto potere d'acquisto+ 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 /Gènes /Savone

Radio Officielle : **RADIO MONACO**







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  
MUSIC & NEWS 98.4

