

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MIAM Influence 2026 : chefs influents, décideurs de la restauration collective et marques food réunis à Angers

Le 19 juin 2026, l'agence Aioli Digital organise aux Greniers Saint-Jean à Angers la 5^e édition du MIAM Influence, un événement qui rassemble **chefs influents, marques agroalimentaires, influenceurs food, journalistes et décideurs de la restauration autour des enjeux de l'alimentation de demain.**

Dans un **showroom événementiel de 900 m²**, le MIAM propose une journée d'échanges, de **démonstrations culinaires et de création de contenu**, à la croisée de l'influence digitale, de l'innovation alimentaire et des rencontres professionnelles BtoB.

L'événement s'impose aujourd'hui comme un carrefour entre les **marques food, les chefs et les professionnels de la restauration collective**, secteur stratégique pour l'évolution des pratiques alimentaires.



Un écosystème unique autour du mieux-manger

Le MIAM Influence réunit en un seul lieu les acteurs clés de la food :

Chefs influents	Décideurs de la restauration collective	Restaurateurs
Influenceurs food		Presse professionnelle

Un véritable écosystème autour du mieux-manger, où se rencontrent expertise culinaire, innovation produit et influence digitale.



Les chiffres clés du MIAM Influence

L'événement connaît une croissance continue et s'impose comme un rendez-vous majeur du secteur food.

6,5M Audience digitale cumulée via les chefs et influenceurs présents	2,5M Abonnés cumulés pour les chefs spécialisés en restauration collective	100 Professionnels présents de la restauration lors de l'événement	100+ Influenceurs food invités pour amplifier la visibilité digitale
400 Stories publiées après l'événement	30+ Reels créés autour du MIAM	13 Articles presse dans les médias food et restauration	

Des chefs influents et leurs réseaux professionnels

Le MIAM met à l'honneur plusieurs figures majeures de la restauration collective et de l'influence food :

Samuel Albert	Gagnant de Top Chef – saison 10	Figure emblématique de la cuisine française
Guillaume Le Cantinier	Référence du bien-manger en restauration scolaire	Plus de 1,6 million d'abonnés
Jean-Paul Terrusse	Expert de la cuisine collective durable	600 000 abonnés
Grégory Sampino	Créateur du concept de « cuisine gastrollective » en EHPAD	Fondateur de la chaîne YouTube « Pimp ta cuisine d'EHPAD », qui valorise la gastronomie en établissements de santé
Sébastien Maillet	Chef engagé dans la restauration collective	Présence et réseau professionnel fort

Ces chefs cumulent plus de **2,5 millions d'abonnés** sur les réseaux sociaux.



Au-delà de leur influence digitale, tout leur réseau professionnel sera également présent lors de l'événement.

Ils inviteront leurs communautés composées notamment de :

Chefs de cantine	Responsables restauration	Gestionnaires	Décideurs achats
-------------------------	----------------------------------	----------------------	-------------------------

Au total, **100 professionnels de la restauration** seront sélectionnés par Aioli pour participer au MIAM, constituant la partie BtoB dédiée à la restauration collective.

Une présence forte de la presse professionnelle

Le MIAM accueillera également **plusieurs médias spécialisés du secteur foodservice.**

Les journalistes pourront réaliser **reportages, interviews et analyses des nouvelles tendances de la restauration et de l'influence food.**

Un événement générateur de contenu et d'opportunités pour les marques

Le MIAM propose plusieurs formats d'activation permettant aux marques de valoriser leurs produits et de créer du contenu :

Show-cooking Démonstrations culinaires réalisées par les chefs autour des produits partenaires.	Ateliers inspiration chefs Mini sessions pour les professionnels : - idées recettes pour la restauration collective - optimisation des coûts matière - astuces de production en volume	Production de contenu Captation vidéo et interviews pour : - LinkedIn Food Service - sites de marques - distributeurs - presse professionnelle
---	--	--

« L'influence culinaire devient un levier stratégique pour la restauration »

« Aujourd'hui, les chefs et les créateurs de contenu jouent un rôle clé dans l'évolution des pratiques alimentaires. **Le MIAM Influence permet de connecter les marques, les chefs et les décideurs de la restauration collective afin de transformer l'influence digitale en rencontres concrètes et en projets collaboratifs.** »

Cécile Bodin
Fondatrice de l'agence Aioli Digital

Informations pratiques

Date Vendredi 19 juin 2026	Lieu Greniers Saint-Jean – Angers	Site web https://miam-influence.com
--------------------------------------	---	--

Contact presse

