



Communiqué de presse - mars 2010

Salon SAVEURS des plaisirs gourmands

28-31 mai

Paris, espace Champerret

Collection printemps/été 2010

Rendez-vous gourmand de saison, le salon SAVEURS offre et présente aux amateurs de produits authentiques, à chacune de ses éditions, une sélection de spécialités gastronomiques régionales des plus fines.

A l'occasion de sa 24^{ème} édition, les quelque 250 artisans et producteurs proposent de faire découvrir au public, à Paris, leurs nouveautés et savoir-faire de l'été 2010. Au menu : épicerie fine, confiserie et chocolat, pâtisserie, salaisons, fromages, produits de la mer ou des terroirs, fruits et légumes d'exception, vins, champagnes et spiritueux. L'espace Champerret devient pendant 4 jours la plus grande épicerie fine éphémère parisienne pour accueillir un public gourmet en quête de goût et de tradition

Zoom sur quelques douceurs printanières que les visiteurs ne manqueront pas de déguster en avant-première :

- ✚ Quoi de plus désaltérant qu'une vraie limonade fraîche d'antan aux citrons de Menton, une orangeade ou citronnade naturelle, un soda sans conservateur ni additif de chez **Mare Nostrum**.
- ✚ Personne ne résistera aux tous nouveaux macarons **Comptoir du Cacao**, croquants et légers le tout fourré d'un cœur fondant et moelleux aux saveurs chocolat, pistache, café, framboise, praliné, caramel. Nouvelle recette exceptionnelle et totalement innovante, ces macarons se conservent plus de 2 mois tout en gardant leur moelleux !
- ✚ Les guimauves à l'ancienne de **l'Atelier des Douceurs**, ont un petit goût irrésistible. Tendres et savoureuses ces gourmandises sont produites dans le respect de la tradition artisanale, sans conservateur, ni stabilisant, à Montélimar. Un tantinet régressive, la dégustation de ces guimauves permettra à certains de retrouver les douces saveurs oubliées de l'enfance. Elles sont déclinées dans plus de 12 parfums (fleur d'oranger, anis, myrtille, abricot...) dans une belle harmonie de couleurs et de formes.
- ✚ **Miel et Une tentations** propose d'inviter le miel à table ! Pour la première fois un savant mélange miel et épices, prêt à l'emploi, a été mis au point à travers

une gamme de six préparations pour enchanter les plats de saveurs douces et épicées. Originaux et surprenants, ces nouveaux mariages de miel d'acacia et d'épices sélectionnés invitent au voyage. Conçu en étroite collaboration avec Gérard Vives, cuisinier des épices, pour la création des mélanges et de la gamme des miels culinaires.

- ✚ Créateur en chocolat depuis un demi-siècle, **Bernard Dufoux** imagine sans cesse, dans ses ateliers, de nouvelles saveurs pour le plus grand bonheur des amateurs de cacao. Au programme de ce printemps, la compilation et le puzzle 100% chocolat ! CD, DVD et puzzle au chocolat noir ou lait (66% de cacao pour le noir) aux motifs originaux réalisés en beurre de cacao (100% naturel qui ne dénature pas le chocolat). Une idée originale à offrir mais surtout à dévorer.
- ✚ Quand on pense macarons, on pense couleurs, coques fragiles, gâteaux, bonbons... mais les Macarons de Joyeuse de la **Maison Charaix** sont tout autre ! C'est un biscuit à la forme irrégulière, craquant et léger en bouche, au goût unique d'amandes caramélisées et dont la recette est fidèle à celle de sa naissance (en 1581 pour célébrer les noces du Duc de Joyeuse). La recette secrète transmise de pâtissier à pâtissier n'utilise que des ingrédients naturels : amandes, noisettes, sucre, blanc d'œuf, farine. Le processus de cuisson très particulier des Macarons de Joyeuse est un art unique et fait partie du secret de leur craquant et de leur saveur en bouche.
- ✚ Une nouvelle façon de cuisiner avec des huiles essentielles Arômes Essentielles. Imaginés et créés par **A&B Senteurs**, la particularité de ces arômes culinaires est de restituer au plus juste toute la puissance gustative de la plante d'origine. L'arôme lavande dans une crème dessert, ou alors l'arôme citron dans une tarte au citron frais pour renforcer le parfum, l'arôme cumin dans un poulet au lait coco soit un mélange entre eux pour un cake aromatisé citron/gingembre. Trois gouttes d'Arôme Essentielles correspondent à une cuillère à café de poudre d'épice ou d'herbe fraîche ciselée.

Et pour une pause gourmande qui s'impose à l'heure du déjeuner six restaurants thématiques s'installent et proposent leurs spécialités : omelettes géantes aux cèpes, huîtres de Noirmoutier, le meilleur de la gastronomie Aveyronnaise avec l'Agneau Allaiton triple A, pâtes fraîches italiennes, plats régionaux alsaciens et tartes flambées et pour la première fois au salon la cuisine créole en direct de Marie-Galante.

Rendez- vous du 28 au 31 mai prochain pour une édition printanière gourmande et authentique.

SAVEURS pratique

24^{ème} édition - Collection printemps/été 2010

Dates :

du vendredi 28 au lundi 31 mai 2010

Horaires :

Vendredi : de 10h00 à 22h00

Samedi et dimanche : de 10h00 à 20h00

Lundi : de 10h00 à 18h00

Tarif d'entrée visiteur :

8 € plein tarif

Lieu :

Espace Champerret, Paris (17^{ème})

Organisateurs :

CNAV, une filiale du groupe Comexposium.

Site internet :

www.salon-saveurs.com

Logos et visuels :

téléchargeables sur le site Internet, rubrique presse

contact presse :

Marie-Christine Frey

Tél 01.76.77.13.20

marie-christine.frey@comexposium.com