



Communiqué de presse - avril 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.

En direct du grand large, les produits de la mer et des rivières sont d'actualité en cette saison estivale : Oméga 3, fraîcheur et légèreté.

Zoom sur quelques nouvelles spécialités marines de saison que les visiteurs ne manqueront pas de déguster en avant-première :

- ✚ Au pays des **Mille et une huiles** tout est magique ! La gamme d'huiles d'olive, de condiments, d'assaisonnements et de vinaigres font le succès de ces amoureux du beau et du bon ! Dans un premier temps le plaisir des yeux, par l'originalité et la qualité du packaging, puis vient l'éveil des papilles où tous les arômes se révèlent. Pour un apéritif iodé les mini-sardines et mini-moules à l'huile d'olive, nouveauté 2010, sont un régal.
- ✚ Depuis 1986, la **Conserverie Kerbriant** prépare des conserves artisanales à partir des meilleurs produits de la mer. Sa gamme conjugue recettes traditionnelles -thon à l'Armoricaine, thon Maître d'Hôtel....- et créations modernes -coques fumées à l'huile, thon Iroise aux algues....-
- ✚ Goût et tradition sont au rendez-vous de la maison **Dom Petroff** pour sa chair de crabe, fraîche et tendre en salade printanière ou recette gastronomique sans oublier son célèbre tarama d'œufs de cabillaud et sa toute dernière nouveauté, les œufs de truite bio.

- ✚ En tranches, en pavés ou en darnes le saumon fumé écossais Label Rouge, salé à la main au Sel de Guérande de Patrick Chauchard du **Fumage Artisanal d'Arzon**, est un vrai voyage gustatif. Du côté des tartinables les rillettes d'esturgeons fumés sont un véritable délice pour les amateurs de produits authentiques.
- ✚ Dernière conserverie du port de Quiberon, **La Quiberonnaise** s'affiche comme la Reine de la sardine en boîte, à l'huile d'olive ou d'arachide, aux épices, au citron, au vin blanc..., qu'elle prépare de la même façon depuis 1921. Du thon blanc germon au naturel ou à l'huile, de la soupe de poissons, des crèmes pour l'apéritif, des filets de maquereaux au vin blanc complètent la gamme de cette grande maison.
- ✚ **Caviar de France**, premier éleveur en France d'esturgeon, propose trois variétés de caviar. Le Caviar Ebene, entre tradition et modernité, fait le bonheur des puristes, le Caviar Diva, frais et sans conservateur, est plus subtil en goût et enfin le Caviar du Bassin, nouvelle génération de la maison Caviar de France, est un caviar frais aux notes iodées du Bassin d'Arcachon, idéal pour un Apéro Chic !
- ✚ C'est sur le port de Saint-Guenolé que Sten Furic, aux côtés de sa famille et de son équipe de **La Compagnie Bretonne du Poisson**, prépare ses conserves fines. Conserveur de poissons depuis 3 générations, tout se fait à la main, de l'étripage jusqu'à l'emboitage ainsi que la cuisson, faite à l'ancienne. A déguster ses plats et spécialités fines comme les raviolis de la mer au coulis de langoustines, le thon à la Bretonne crème de poireaux, le foie de lotte, les haricots de la mer, les salicornes en marinade, les sardines filets au beurre de Baratte à poêler ou encore les filets de maquereaux à la moutarde et moût de raisin tout est régala.
- ✚ Les puristes apprécieront le maquereau entier frais fumé à déguster avec une salade ou du saumon fumé sauvage de printemps, épais et revêtant une belle couleur rouge, accompagné d'asperges de saison des **Salaisons du Golfe de Bretagne**.
- ✚ Sardines millésimées ou au fromage de chèvre, filets de sardines sans huile, thons, ventrèches, filets de maquereaux, rillettes, tartinettes, de **La Perle des Dieux** n'ont pas fini de surprendre et de séduire les fines bouches. Le poisson que sélectionnent Claudie Vardelle et Philippe Gendreau, sardiniers depuis 4 générations, est issu des meilleures origines en provenance principalement du port de Saint Gilles Croix de Vie dans le respect d'une pêche raisonnée et de protection de l'environnement.

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