

SALON SAVEURS

DES PLAISIRS GOURMANDS



02 AU 05
DÉC.2016
PARIS ESPACE
CHAMPERRET
DE 10H À 20H

La folle passion du chocolat

Avec une consommation annuelle de 6,69kg par personne (source : Coabisco, janvier 2015) le chocolat reste un des plaisirs préférés des Français. Troisième denrée alimentaire échangée dans le monde (source : CIRAD), la fève de cacao se transforme sous la main de l'artisan chocolatier, en ganache, mendiants, truffes, tablette, praliné,... prêts à faire fondre plus d'un gourmand. À l'occasion de la 20e édition du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, trois maîtres chocolatiers de renom défendront leur métier avec talent et passion.



Pascal Pochon - Les thermes Marins de Saint-Malo

Pascal Pochon, maître chocolatier des Thermes Marins de Saint-Malo, s'inspire de l'histoire florissante de la cité corsaire, grande place de commerce de denrées issues des quatre coins du monde depuis les grandes découvertes des 16e et 17e siècle. Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, Pascal Pochon sélectionne des épices lointaines comme le poivre rouge du Kerala, les baies vertes du Sichuan ou encore le poivre du Timut. Travaillées en infusion ou en parures, elles parfument délicatement ses ganaches au chocolat. Sans oublier ses créations signatures : les Perles de Saint-Malo, où des accords d'agrumes exotiques (Kumquat-Cannelle, Combawa-Coco, Kalamansi-Thé, Yuzu-Caramel, entre autres) viennent infuser une ganache, avant d'être enfermés dans des délicates coques de chocolat noir en forme de dôme. Un véritable tour du monde des saveurs, sans même quitter le pavé de la ville fortifiée.

www.chocolat-thermesmarins.com





Bernard Dufoux - Chocolat Dufoux

C'est dans le Sud de la Bourgogne, à La Clayette, que Bernard Dufoux a créé en 1960 sa chocolaterie, après avoir été formé chez Bernachon à Lyon. Le chocolatier emploie exclusivement du cacao cultivé en Amérique Latine (Venezuela, Colombie, Équateur) et aux Caraïbes. Sa préférence va aux fèves criollo, une espèce rare qui représente 5% de la récolte mondiale, et dont les fèves donnent des chocolats peu amers et très aromatiques. Ses créations audacieuses marient la tradition artisanale à un goût immodéré pour l'innovation. Parmi ses spécialités, les « Folies Dufoux », on distingue le Conquistador, un praliné aux éclats de pistaches, noisettes, oranges confites et raisins flambés au rhum, à consommer en tranches fines avec une crème anglaise et une salade d'oranges, ou encore Le Castillo, un praliné aux éclats d'angélique et pâte d'amandes aux épices. La sélection rigoureuse de la fève et le savoir-faire chocolatier, ont valu à Bertrand Dufoux d'être distingué par le guide des Croqueurs de Chocolat au titre de Meilleur Chocolatier de France en 1998.

<http://chocolatsdufoux.com>

Jacques et Vianney Bellanger - Maison Bellanger

Passionné par le chocolat depuis le plus jeune âge, Jacques Bellanger, commence sa formation d'apprenti maître-chocolatier dès l'âge de 14 ans, et gravit les échelons au sein des plus grandes maisons. Il décroche en 1982 le titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur, avant de se mettre à son compte en 1998, en ouvrant avec sa femme Maryse, sa propre chocolaterie et sa première boutique au Mans. Aujourd'hui le chocolatier travaille essentiellement le chocolat en « pures origines » comme ses tablettes Madagascar 75%, Brésil 66%, Afrique 85% et beaucoup d'autres évoquant le voyage. Mais Jacques Bellanger est aussi un artisan généreux et inspiré, il crée pour sa clientèle de ravissantes bouchées et barres de chocolat, comme la barre Charlotte qui associe la framboise en pâte de fruits et fruits séchés, à la rondeur du praliné et de la croustillante noisette ou encore la barre Sybille qui mêle harmonieusement pâte d'amande et pistache sur un praliné noisette. Sans oublier ses cœurs d'amande Marconas, devenus cultes, et ses jolies boîtes garnies d'allumettes en ganache et praliné. La maison Bellanger a encore de très beaux jours devant elle, puisque le fils Vianney Bellanger est devenu à force de travail et de voyages « le palais » de la maison. La relève est donc assurée!

www.chocolats-bellanger.com



1 français sur 2 (48%) ne peut se passer de chocolat lors des fêtes de fin d'année (Sondage BVA : Enquête réalisée auprès d'un échantillon de 1088 personnes décembre 2015)

Infos pratiques :

Du 2 au 5 décembre 2016
Horaires : 10h – 20h
Nocturne le vendredi jusqu'à 21h30
Tout sur www.salon-saveurs.com
Accréditation sur demande

Accès :

Espace Champerret
6 Rue Jean Oestreicher,
75017 Paris
Métro : L3, arrêt Porte de Champerret Station autolib la plus proche : bd Berthier Station vélib la plus proche : bd Berthier

CONTACT PRESSE

Mila Averlant
mila.averlant@zmirov.com
T. 01 55 34 97 85

Anne-Gaelle Jourdan
anne-gaelle.jourdan@zmirov.com
T. 01 76 53 71 15

ZMIROV COMMUNICATION
64, rue Jean-Jacques Rousseau
75001 Paris
01.55.34.37.60
www.zmirov.com