

Mercredi 7 septembre 2016
Salon Saveurs 2016 - 2 au 5 décembre 2016

<p>SALON  SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS</p>	<p>02 AU 05 DÉC.2016 PARIS ESPACE CHAMPERRET DE 10H À 20H</p>
---	---

Apéro chic, apéro choc

Moment convivial par excellence, l'apéro rassemble 47% des Français autour d'un verre au moins une fois par semaine (source IFOP, 2014). Pas question pour autant de négliger l'assiette et de se cantonner aux sempiternels saucissons/chips. L'apéritif en 2016 se veut dinatoire, gourmand, raffiné et se doit d'étonner les invités. Au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, rien de plus facile que de dénicher de quoi twister les classiques et donner du pep's à vos début de soirées.

Un parfum de fête

Pour un apéro de fêtes, les figes farcies au foie gras de la **Maison Marechal** sont un must. Uniquement disponible en fin d'année, à partir d'octobre, cette recette de saison allie la finesse d'un foie gras 100% français à la subtilité d'une fige séchée au soleil, dans un jeu de texture et de saveurs. En bouche, c'est un mariage réussi entre le croquant de la fige et le moelleux du foie gras et où l'équilibre des saveurs donne au mélange un goût inimitable.

www.maisonmarechal.fr



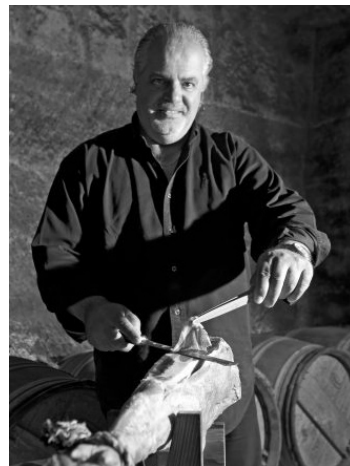
A déguster, par exemple, sur un pain d'épices artisanal de la **Maison Darnis**. Produit artisanalement dans le Quercy selon d'anciennes recettes traditionnelles, il est confectionné à partir de miel et de farine de froment ou de seigle. Les ingrédients, soigneusement sélectionnés, et la rigueur du processus de fabrication, confèrent aux pains d'épices de belles couleurs brun chaud, une texture tendrement moelleuse, le tout sans aucun ajout de conservateurs. À découvrir nature, ou dans ses variantes orange, figue-raisin ou même multi-ruits, qui rassemble pas moins de 16 fruits secs et confits (melon, orange, cédrat, raisin, fraise, amande, noisette...).

<http://le-pain-d-epice-du-quercy.com>

Le jambon se dévoile en finesse

Le Pata Negra est la rolls du jambon espagnol. Un produit gastronomique, d'une extrême finesse, confectionné dans les règles de l'art selon un cahier des charges très strict. Alors pourquoi ne pas lui réserver une place de choix sur nos tables d'apéro ? Depuis 1998, la famille d'artisans raffineur **Oliveras** en a fait sa spécialité. Leurs jambons entiers ou pré-tranchés Pata Negra sont tous issus de porcs ibériques, sourcés directement chez les meilleurs producteurs espagnols, puis affinés au moins 36 mois. En bouche, la chair du jambon présente un goût unique, puissant et délicat, et un fondant sans pareil.

www.jambonsoliveras.fr



Plus confidentiel, le jambon ibaïona affiné par la maison Montauzer, artisan charcutier depuis 1946, n'a pas à rougir face à son voisin espagnol. Sa spécificité ? C'est un cochon élevé à Saint-Jean-Pied-de-Port, nourrit à l'orge, au maïs, au blé (céréales sans OGM), que l'on abat à l'âge d'un an minimum, lorsque son poids excède 180 kg. Le jambon est ensuite salé à la main au sel sec de l'Adour, avant d'être affiné de 18 mois à 22 mois aux vents des 4 saisons du Pays basque. Un goût parfumé, une chair ferme,... ses qualités gustatives s'apprécient crues, coupés en de fins copeaux, sur un morceau de pain.

www.montauzer.fr

À tartiner

Pensés pour l'apéro, les tartinables s'étalent et se dégustent sur des toast grillés ou du pain frais. Comme cet assortiment de trois crèmes de légumes (caviar d'aubergines, crème de poivrons, crème d'olives noires) dont les légumes sont cultivés et cuisinés à la ferme de **Fan & Jicé**, aux pieds des Cévennes près d'Alès.

www.fanjicé.com



Version terre-mer, on déniche la terrine de Noix de Saint-Jacques aux brisures de truffes de **La Perle des Dieux**, qui donne un air de fêtes à n'importe quel encas. Cette entreprise centenaire vendéenne située à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, a particulièrement bien réussi sa mue, en renouvelant ses recettes avec créativité. Travaillées à l'ancienne, à la main, avec des produits marins frais au meilleur moment de la saison, les préparations de la Perle des Dieux s'inscrivent dans cet art délicat de préserver et sublimer le patrimoine gastronomique locale issu de la Mer.

www.laperledesdieux.com

Bon plan vegan

100% marin et 100% végétal, le tartare d'algues bio Bord à Bord sélectionné par **Patrick Chauchard**, subtil mélange d'un assortiment d'algues (laitue de mer, dulse, wakamé) et de condiments (cornichons, câpres, oignons, échalotes, ail, huile d'olives et huile de noix) fera sensation sur un toast, et rafraîchira d'une douce saveur iodée les palais des convives.

www.fumage-arzon.fr



Vins d'apéritifs

C'est près de la frontière espagnole, là où les Pyrénées plongent dans la Mer Méditerranée, au cœur des appellations AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru et Collioure, que la **Cave L'Étoile** élève ses grands vins apéritifs depuis 1921. Ces vins doux naturels d'une grande finesse s'accordent à merveille avec le foie gras, les fromages, les tartinables, les terrines,... en faisant un allié de choix pour l'apéritif.

www.banyuls-etoile.com

Infos pratiques :

Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands

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-Gaëlle Jourdan

anne-gaëlle.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