

Découvrez les vainqueurs des Trophées édition

2 0 1 7

DEPUIS MAINTENANT 6 ANS, LES TROPHÉES SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS METTENT UN COUP DE PROJECTEUR SUR UNE SÉLECTION DE PRODUITS PRIMÉS PAR UN JURY DE SPÉCIALISTES ET DE JOURNALISTES DU SECTEUR DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ÉPICERIE FINE. CES PRODUITS SONT À RETROUVER SUR LES STANDS DES PRODUCTEURS DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS, DU 1^{ER} AU 4 DÉCEMBRE 2017.

6^e édition *des trophées*

Chaque année, les exposants du salon ont la possibilité de faire concourir deux produits de leur choix, qui sont ensuite présentés à un jury d'experts de la gastronomie. Pour cette 6^{ME} édition, c'est plus de 40 produits qui ont été dégustés puis évalués le 3 octobre dernier. Tous les produits ont été testés selon les critères suivants : la qualité, le goût, l'innovation, le mode de production, la composition, l'origine et l'esthétique du packaging. A la fin de cette journée de dégustation, le jury a pu classer les produits selon les catégories suivantes : évasion gourmande, chic & raffiné, terroir revisité, mélanges de saveurs, classique intemporel.

Un jury *gourmand et gourmet*

Le jury était composé cette année d'un Chef de renom, Adel Dakkar, candidat à l'édition 2015 de Top Chef et qui ouvrira son établissement début 2018 ainsi que de deux journalistes culinaires, Isabelle Contrepas, Chef de Service chez Cuisine Actuelle et Michel Tanguy, créateur du blog michel-tanguy.com et journaliste collaborant à de nombreux magazines. Après une demi-journée de dégustation, notre jury a su mettre en exergue les atouts de chaque produit.



Des produits d'exception

CHIC & RAFFINÉ

TRUITE FUMÉE – LA TRUITE DES PYRENEES – FRANCE



Élevé de manière éthique et raisonnée, ce poisson à la chair tendre réussit à convaincre par sa fraîcheur et son goût.

MADELEINE AU MATCHA – BROOK'S CO LTD – JAPON



Élaboré à partir de farine de riz, cette petite douceur a surpris par son équilibre entre culture japonaise et française.

ESPELINES – CONFISERIE PARIÉS – FRANCE



Torréfiées et caramélisées avec une pointe d'Espelette, ces amandes de qualité ont créé l'émerveillement.

CLASSIQUES INTIMES

COPPA DE PORC NOIR GASCON – PIERRE MATAYRON – FRANCE



Apprécié pour son goût, l'échine de porc noir Gascon a remporté l'unanimité !

RILLETTES DE TOURS IGP – SAVEURS GOURMANDES – VAL DE LOIRE



Préparées à base de viande de porc confite, ces rillettes sont une réussite avec leurs vrais morceaux de viande.

BORDEAUX, CUVÉE JEAN BELLANGER 2010 – CHATEAU ROQUEFORT – FRANCE



Une cuvée aux notes de mûre, de cerise noire et de chocolat noir qui a su étonner.

MÉLANGE DE SAVEURS

PÂTE À TARTINER À L'HUILE D'OLIVE

– NOUGATERIE DES FUMADES –
FRANCE



Une association atypique mêlant
noisette, chocolat et huile d'olive qui
a surpris les papilles du jury.

TERROIR REVISITÉ

PAIN AUX FRUITS ET ÉPICES

– LES PRODUITS DE LA VIE –
ALLEMAGNE



Véritable coup de cœur du jury,
ce pain a émerveillé par sa
composition, sa texture et son goût !

GÂTEAU BASQUE AUX AGRUMES

– CONFISERIE PARIÉS –
FRANCE



Revisité aux agrumes, ce gâteau
basque a été réinventé
à la perfection.

JAMBON DE PORC NOIR GASCON

– PIERRE MATAYRON –
FRANCE



L'authenticité et la qualité de ce
jambon ont su conquérir le jury.

HUILE D'OLIVE AU YUZU ET CITRON

– TSCEA MAS D'EN FABRE –
FRANCE



Le mariage des olives et des yuzus
offre une huile originale et délicate.

VERRINE À LA POIRE TAPÉE

– 37 SAVEURS DE LA VALLÉE
DES ROIS – FRANCE



Mélange de sucré, de salé et d'épicé,
ce produit a été réalisé selon une
technique qui perdure depuis
le XI^{ème} siècle...

ÉVASION GOURMANDE

TOFU DE SÉSAME NOIR ET SUCRE NOIR ET KINAKO

– NISHIKIDORI –
FRANCE



Ce dessert artisanal est idéal pour découvrir la délicatesse des saveurs japonaises.

TARAMA AUX ŒUFS DE SAUMON – DOM PETROFF / GROUPE PETROSSIAN – FRANCE



Spécialiste des produits de la mer, Dom Petroff, a su séduire avec son tarama à la texture originale.

KATSUOBUSHI

– NISHIKIDORI –
FRANCE



Ce produit est le 1er et le seul de ce type à être importé en Europe.
Le procédé de production est complexe, exige beaucoup de temps et est resté inchangé depuis des décennies.

A PROPOS

Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands est porté par SPAS Organisation, spécialiste de l'organisation d'événements grand public et professionnels, dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable. Le Salon Saveurs bénéficie de son expertise reconnue sur l'organisation de salons sélectifs, ciblés et à taille humaine. Avec une volonté affichée de présenter une programmation toujours plus qualitative, SPAS Organisation s'attache à orienter ce rendez-vous parisien de la gastronomie dans un esprit de qualité, de proximité et de durabilité.

CONTACTS PRESSE

Coralie Berthoud - 06 50 59 90 79 - cberthoud@oconnection.fr

Anne-Marie Boyault - 06 89 28 42 29 - amboyault@oconnection.fr