



SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



LE RENDEZ-VOUS FESTIF ET GOURMAND DES GASTRONOMES FRANCILIENS



LE SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS EST DE RETOUR
DU 30 NOVEMBRE AU 3 DÉCEMBRE PROCHAIN !
C'EST LE RENDEZ-VOUS PARISIEN QUI MET À L'HONNEUR
LES PRODUITS DU TERROIR ! AVEC LA PRÉSENCE DE PRODUCTEURS
ET ARTISANS DE TOUTES LES RÉGIONS DE FRANCE MAIS AUSSI
DE L'ÉTRANGER, POUR SATISFAIRE LES PUPILLES ET LES PAPILLES
DES VISITEURS. ET C'EST SOUS LE SIGNE DE LA NOUVEAUTÉ
ET DE L'INNOVATION QU'EST PLACÉE CETTE 22^{ÈME} ÉDITION !

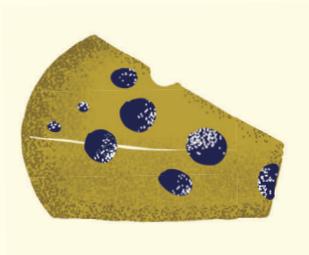
| DE BELLES DÉCOUVERTES

Il souffle un vent de nouveautés sur cette nouvelle édition !

Le rendez-vous parisien le plus gourmand de l'année rassemblera **250 artisans, producteurs et vignerons**, pour faire découvrir les saveurs du terroir et de la gastronomie à plus de 32 000 visiteurs.

Au programme de cette année, de nouveaux espaces et animations pour faire de belles découvertes et préparer au mieux les fêtes de fin d'année : le **Marché des Producteurs**, au sein duquel des paysans producteurs fermiers vendent leurs spécialités pour une dégustation sur place, ou encore le **Food Lab**, au sein duquel les jeunes entreprises proposent des produits gourmands, innovants et tendance tels que les **Rouleaux de Phebee** ou encore le **Beurre de cacao Stoleo**, et enfin la **Nocturne animée** avec apéritif dinatoire (dégustation de vin, bar à bière...) et ateliers créatifs et do it yourself sur le thème de Noël, animés par des blogueuses inspirées et inspirantes.

Faire le plein de nouvelles idées à l'approche des fêtes, c'est aussi ça **le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands !**





UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

C'est un véritable **festival des saveurs du terroir français et international** qui se prépare à l'Espace Champerret ! Produits de la mer et des rivières, épicerie fine, viandes, fromages et produits laitiers, vins, produits sucrés, mais encore décoration de table et cours culinaires ou œnologiques...

C'est le rendez-vous de fin d'année à ne pas manquer ! Derrière ces produits d'exception se cachent des producteurs et artisans tout aussi exceptionnels, qui savent **transmettre l'amour des bons produits, sélectionnés avec minutie**, qui transitent directement de leur lieu de production à votre table de fête ! Circuits courts, échange, partage et proximité sont les maîtres mots de cet événement gastronomique.

Nous accueillerons par ailleurs et pour la première fois cette année **les gâteaux basques de la Fabrick à Gâteaux, les vins de Bordeaux du Château Petit Guillot, la gastronomie portugaise de Queijaria Nacional ou encore les liqueurs basques Egiazki.**

De quoi s'inspirer, pour faire plaisir ou se faire plaisir !

#SALONSAVEURS

Afin de préparer au mieux des repas dignes des plus grands chefs, **un espace dédié aux démonstrations culinaires** sera animé par certains d'entre eux. Pendant 4 jours et pour le plus grand plaisir des visiteurs, **différentes personnalités viendront partager en public leur talent** dans un lieu propice au partage et à la transmission. Le savoir-faire des meilleurs chefs n'aura plus de secret pour vous !

DU
30
NOVEMBRE — DÉCEMBRE
03

LE VENDREDI DE 10H À 21H00,
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10H À 19H
ET LE LUNDI DE 10H À 18H

Accréditation presse sur demande

TARIF : 10€

Billetterie sur www.salon-saveurs.com

ESPACE CHAMPERRET

6 Rue Jean Oestreicher, 75017 Paris

Métro Ligne 3, stations Porte de Champerret — RER Ligne C, station Pereire

Bus Lignes 84, 92, 93, 163, 164, 165 et PC, arrêt Porte de Champerret

Station Vélib' n° 17107 - 182 boulevard Berthier

CONTACTS PRESSE

Lucile Leclercq - 06 24 30 56 55 - lleclercq@oconnection.fr

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

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.