

SALON **SAVEURS** 
DES PLAISIRS GOURMANDS

21^e édition

2 0 1 7

Menu

04-05

LE SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS : LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

L'événement gastronomique parisien le plus sélectif depuis 1996. Un marché de gourmets qui se renouvelle d'année en année Ses « plus » au service de tous

06-07

CHRISTIAN ETCHEBEST

La bistronomie aux avant-postes

08-09

UNE 21^e ÉDITION PLACÉE SOUS LE SIGNE DES CHEFS

Christian Etchebest, un parrain d'exception
Les rencontres de 750g avec le Salon et ses visiteurs :
4 jours d'animations et de surprises !

10-15

ZOOM SUR NOS EXPOSANTS

16-18

LES TROPHÉES SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS 2017



SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Le programme 2017

DU 1^{ER} AU 4 DECEMBRE / ESPACE CHAMPERRET



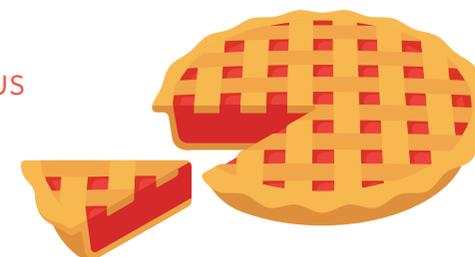
36 000
VISITEURS ATTENDUS



300
EXPOSANTS RÉUNIS



100%
DES VISITEURS
SATISFAITS



1 PRIX DÉCERNÉ
LES TROPHÉES SALON SAVEURS
DES PLAISIRS GOURMANDS

4 JOURS
DE DÉCOUVERTE
GASTRONOMIQUE



3
SÉANCES
DE DÉDICACES



13
DÉMOS
PAR DES CHEFS



SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



Le rendez-vous incontournable *des fêtes* de fin d'année



L'ÉVÉNEMENT GASTRONOMIQUE PARISIEN LE PLUS SÉLECTIF DEPUIS 1996

Du 1er au 4 décembre 2017, l'Espace Champerret se transforme en palais du goût, pour le plus grand plaisir des gourmands et des épicuriens, des passionnés et des gourmets, des curieux et des amateurs. Cette année, le salon mettra à l'honneur les meilleurs produits venus de France et d'ailleurs. La fine fleur de la gastronomie donne ici rendez-vous à tous les amoureux de produits de bouche authentiques juste avant la période des fêtes.

UN MARCHÉ DE GOURMETS QUI SE RENOUVELLE D'ANNÉE EN ANNÉE

Un salon qui attire plus de 36 000 visiteurs sur une période de 4 jours puise son élan dans son succès et la qualité des produits de ses exposants et de son programme. Cette 21e édition placée sous le signe de la culinarité et du partage réunira près de 300 exposants. C'est donc à la rencontre de l'artisanat et du savoir-faire que ce salon est dédié, en fondant la qualité de cette rencontre sur la convivialité et une sélection minutieuse des produits. Productions régionales, épicerie fine, y seront présentées et proposées en circuit court, des plus simples aux plus exceptionnelles. Enfin, des acteurs du monde de la gastronomie rythmeront ces 4 jours par leurs interventions qui ne manqueront pas d'intéresser un public de plus en plus passionné par l'art de vivre et l'univers de la cuisine.

SES « PLUS » AU SERVICE DE TOUS

L'objectif pratique du salon est que chacun de ses visiteurs bénéficie d'un moment agréable à l'occasion de ce rendez-vous haut de gamme des terroirs. Un service de consigne est mis à la disposition des visiteurs. Il est donc possible de déposer ses achats à la conciergerie afin de poursuivre sa visite les mains libres. Par ailleurs, des grooms aident à porter les courses du salon au parking de l'Espace Champerret. Un service de livraison assurera la livraison des achats jusqu'au domicile entre 14h et 22h, le jour même de la visite (5€ la course pour 3 cartons). Pour la pause détente, nos restaurants sont à la disposition de chacun pour découvrir tous les délices de nos régions...



Christian Etchebest

La bistronomie aux avant-postes

Rendez-vous gastronomique parmi les plus attendus, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands se réjouit d'avoir pour parrain de sa 21e édition le chef Christian Etchebest.

Né dans le Bearn, à Pau, en 1969, Christian Etchebest a fait ses armes dans de grandes cuisines du Sud de la France — Crillion à Paris, Grand Hôtel à Saint-Jean-de-Luz, Miramar à Biarritz, Martinez à Cannes en passant par les tables des frères Ibarboure. Il inaugure ensuite son premier restaurant à Paris, à l'âge de 29 ans, Le Troquet, élu « bistrot de l'année » par le guide Pudlo,

en 1998. Ce chef dynamique parfois surnommé « le Basque bondissant » est aujourd'hui à la tête de 6 restaurants parisiens, dont le dernier, La Cantine du Troquet, revisite les classiques sous les influences de son Sud-Ouest natal. S'inspirant de Christian Constant et de Yves Camdeborde, qu'il a côtoyés, Christian Etchebest a grandement participé à transformer la cuisine convi-

viale de bistrot en ce que l'on appelle aujourd'hui la bistronomie. Il est même précisément l'une des incontestables figures emblématiques de ce courant majeur de l'art culinaire qui s'attache à placer la grande cuisine à la portée de tous. Dynamique... bondissant... il a participé à plusieurs émissions dont les plus récentes « La plus belle région de France » et « MasterChef ».

« C'est un honneur d'être cette année le parrain du célèbre Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands. Il représente pour moi la gastronomie française, quand elle met en valeur nos spécialités régionales et l'authenticité de nos terroirs, mais aussi quand elle s'intéresse au reste du monde ! C'est un véritable marché qui bouillonne de tout ce qui constitue notre cœur de métier. C'est une réunion exceptionnelle où l'on comprend le pourquoi et le comment de notre savoir-faire et de notre cuisine ! »



Une 21^e édition *placée sous le signe des Chefs*

CHRISTIAN ETCHEBEST, UN PARRAIN D'EXCEPTION

Après Pierre Augé, Guy Martin, Stéphane Jégo, Caroline et Sophie Rostang, Claire Verneil, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands accueille le parrainage de Christian Etchebest, référence de la gastronomie authentique haut de gamme ! Cette personnalité énergique et disponible, connue pour son amour affirmé des cuisines de terroirs, sera sans nul doute saura apporter à cette édition toute la chaleur de ses valeurs et de ses convictions en matière de « bien manger ». Le vendredi 1er, à l'occasion de l'ouverture du Salon et avant l'ouverture au public, un petit-déjeuner presse se tiendra de 9h à 9h30 avec Christian Etchebest, suivi d'une visite du salon en sa compagnie. Le Chef assurera une animation cuisine le même jour de 11h à 12h30. Des animations de Chefs de ses restaurants se tiendront le samedi et le dimanche.



**LES RENCONTRES DE 750G
AVEC LE SALON ET SES VISITEURS :
4 JOURS D'ANIMATIONS ET DE SURPRISES !**

En partenariat avec le site de recettes 750g, fédérateur historique de la première communauté cuisine sur le web, le Salon vous propose de retrouver la cuisine « Saveurs de Fêtes avec 750g » autour des Chefs Damien, Christophe, Régis et le jeune talent de la cuisine sur Youtube Clément, ainsi que Pascale Weeks, la dynamique rédactrice en chef de 750g.

LE PLANNING DES ANIMATIONS

DU 1ER AU 4 DECEMBRE 2017

Ateliers culinaires

VENDREDI 1 DÉCEMBRE
9h-9h30 Accueil journalistes Petit-déjeuner presse
9h30-10h Visite du Salon en avant-première avec le Chef Christian Etchebest
10h-10h30 Ouverture du Salon au public
11h-12h30 Animation du Chef Christian Etchebest
16h-17h30 Animation Chef Damien
18h-19h30 Animation Chef Damien et Pascale Weeks Rédactrice en Chef de 750g

SAMEDI 2 DÉCEMBRE
10h-10h30 Ouverture du Salon au public
10h30-11h30 Animation Stéphane Bertignac Cantine du Troquet Rungis
12h-13h30 Animation Chef Damien Chef Christophe et Clément
14h-15h30 Animation Chef Damien et Chef Régis
15h30-18h Animation Adel Dakkar
19h-19h30 Fermeture du salon

DIMANCHE 3 DÉCEMBRE
10h-10h30 Ouverture du Salon au public
10h30-11h30 Animation Benjamin Arnaboldi Cantine du Troquet Cherche Midi
12h-13h30 Animation Chef Christophe
14h-15h30 Animation Chef Régis Chef Christophe
15h30-18h Animation Adel Dakkar
19h-19h30 Fermeture du salon

LUNDI 4 DÉCEMBRE
10h-10h30 Ouverture du Salon au public
10h30-11h30 Animation Pascale Weeks Rédactrice en Chef de 750g
14h-15h30 Animation Pascale Weeks et Silvia Santucci
18h-18h30 Fermeture du salon

Zoom

SUR NOS EXPOSANTS

VIANDES ET SALAISONS



ALBAN LABAN – STAND D46

Cette ferme familiale des Pyrénées-Atlantiques produit ses céréales, élève ses canards et pratique la vente directe. Eleveur, gaveur et conserveur, la Ferme Alban Laban — qui s'auto-définit comme « épicurienne » — est l'un des pionniers du Salon des Saveurs. A l'occasion de cette édition, Alban Laban proposera toute sa gamme de spécialités, dont son foie gras mi-cuit, son foie gras au sel ou encore celui au piment d'Espelette... Il sera également possible de découvrir la dernière nouveauté de la maison, la figue fourrée au foie gras mi-cuit. Un mets exquis qui fond en bouche, une spécialité 100% française réalisée à partir de figue de solies.



MAISON CONQUET – STAND H27

Entreprise familiale enracinée au cœur de l'Aubrac, la Maison Conquet est boucher charcutier à Laguiole dans l'Aveyron, depuis 1950. Fière de la qualité de ses sélections de matières premières, cette maison s'est spécialisée en viande de bœuf pure race Aubrac, en agneau Laiton de l'Aveyron, et en charcuterie maison. Lors du salon seront mis en exergue sa charcuterie maison, sa viande de bœuf fermier Aubrac label rouge ainsi que les produits de la coopérative Jeune Montagne, notamment l'aligot et le fromage de Laguiole AOP.



LE MANOIR ALEXANDRE – STAND J34

Avec une conserverie à Estaing et un magasin à Espalion, Le Manoir Alexandre affirme haut son identité aveyronnaise et revendique autant l'héritage d'une culture du goût que celle du travail bien fait. Hygiène, contrôle, traçabilité et qualité sont les quatre mots-clés de cette petite entreprise qui élabore avec passion et sérieux des conserves et semi-conserves de foie gras et de plats cuisinés. Plusieurs fois médaillé au Concours Agricole de Paris lors du salon de l'Agriculture, Le Manoir Alexandre proposera les principaux produits de sa gamme qui se décline en trois mots : tradition, terroir et authenticité, dont témoignent ses foies gras de canard entier (en plusieurs grammages), ses confits de canard, terrines et pâtés, sa spécialité de caille fourrée au foie gras, ses tripoux et cous d'oie farcis, son aligot, ses farçous et ses magrets frais.

PLAISIRS SUCRÉS



NOUGATERIE DES FUMADES – STAND E32

Au pied des Cévennes, Sylvie et Philippe Dura ont investi une ancienne cave coopérative réhabilitée pour abriter la fabrication d'un nougat d'exception, mais aussi de la confiserie et des chocolats. La petite équipe de cette nougaterie artisanale produit 38 nougats différents, depuis le traditionnel tendre aux amandes, en passant par la fleur d'oranger ou le cassis, jusqu'à des saveurs nettement moins classiques comme le caramel-morille. Lors du salon, on pourra notamment se régaler de deux produits médaillés d'or au concours Gard Gourmand 2017 : le nougat au piment bio des Cévennes et la pâte à tartiner à l'huile d'Olive AOP de Nîmes.



L'ATELIER DU CHOCOLAT – STAND B32

L'aventure de L'Atelier du Chocolat a vu le jour en 1951 à Bayonne, ville pionnière dans le chocolat grâce aux premières importations de fèves de cacao au 17^e siècle. Joseph et Madeleine Andrieu créent alors une boutique de pâtisserie-chocolaterie. Leur fils Serge et sa femme Marie-Pierre reprennent le flambeau et créent en 1995 le célèbre Bouquet de Chocolat® et les ateliers-boutiques, concept unique dans le monde des chocolatiers. Depuis, leurs maîtres chocolatiers perpétuent leur savoir-faire traditionnel pour la fabrication de chocolats pur beurre de cacao, qui composent le légendaire Bouquet de Chocolat®. On retrouvera au salon l'éventail de leur production, qui s'étend des coffrets de bonbons au chocolat Ilbarritz, aux tablettes de chocolat noir Kiretsa 70%, fruit d'un assemblage de fèves d'Equateur, Sao Tomé et Côte d'Ivoire.



CARRÉ CHOCOLAT – PASCAL POCHON – STAND F32

Carré Chocolat des « Thermes Marins de Saint-Malo » est une boutique et un laboratoire de production de chocolats créés en 2012 dans la cité malouine par Pascal Pochon. Y sont produits toutes les viennoiseries et pains pour les petits déjeuners des hôtels du groupe des Thermes marins de la ville, de même que l'ensemble des desserts, des chocolats et des mignardises des 5 restaurants. La boutique est née de l'idée de compléter cette offre et permettre à tous d'accéder aux produits dégustés dans les établissements. Cette année, il sera possible de découvrir les chocolats aux herbes aromatiques (verveine, fleur de sureau, aneth, estragon, thym, menthe poivrée, basilic, laurier, romarin), sans oublier tous les classiques et « créativité du moment » qui ont fait la renommée de l'enseigne.



LE DOMAINE MACARONS DE RÉAU – STAND H17

Nés en 1968 à Rebais en Seine-et-Marne, les Macarons Fondants deviennent en 1993 les Macarons de Réau lorsque cette entreprise familiale et artisanale s'installe dans le petit village de Réau. Ce sont maintenant trois générations successives qui ont assuré à ce macaron « craquelé sur le dessus et fondant à l'intérieur » une réputation de respect de la tradition mais aussi de recherches constantes d'innovation pour la plus grande satisfaction des gourmands. Le secret ? Un savoir-faire d'artisan et une sélection rigoureuse des matières premières ajoutées, sans oublier que cet « intérieur » ne recèle ni crème, ni gluten, ni conservateur. Il sera grand temps de faire connaissance au salon avec une gamme de 11 variétés, sans manquer ceux au coquelicot de Nemours et au citron de Menton !

EPICES ET CONDIMENTS



LE MARCHAND DE PERLES – STAND D49

C'est assurément d'abord avec curiosité que les visiteurs aborderont Le Marchand de Perles. Bien vite se manifestera ensuite leur intérêt et leur attirance pour ces perles d'alginate au cœur liquide, issues de la cuisine moléculaire. L'ambition de ces fines membranes sphériques ? Sublimiser les plats mais aussi étonner et ravir les convives, à la fois par leurs saveurs et par leur touche créative et décorative.

Des produits innovants seront proposés pour la première fois au grand public !.. Mais on trouvera également ces fameux moulins à truffe et cèpes, de nouvelles recettes de poivres aromatisés, et la dernière innovation du Marchand : la balle de vinaigre balsamique à râper et ses déclinaisons de produits à la truffe (chips et chocolats).



MOULIN CASTELAS – B17

C'est en 1997 que Catherine et Jean-Benoît Hugues s'installent dans le domaine de Castelas, sur le versant sud des Alpilles. Depuis, savoir-faire, travail et passion donnent chaque année naissance à des huiles d'olive AOP d'une grande puissance. Des arbres plusieurs fois centenaires et les variétés d'olives (Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale) confèrent une typicité bien particulière à leur production — fruité vert aux notes d'herbe coupée, artichaut cru, fruité noir aux notes d'olives noires, cacao... La collection « CastelineS » dévoilera ses trésors de saveurs et la complexité de ses huiles régulièrement primées au Concours Général Agricole de Paris depuis 2000. A découvrir cette année, l'épicerie fine et l'huile d'olive nouvelle récolte... un vrai bonheur pour les amateurs d'intensité !



NISHIKIDÔRI – STAND C52

Nishikidôri est indéniablement la plus belle vitrine des meilleurs artisans du Japon, que l'on puisse trouver en France. La boutique, ouverte depuis peu, en témoigne par la très haute qualité des produits proposés. Fournisseur de nombreux restaurateurs et épicerie fines, Nishikidôri entretient des rapports étroits avec ses propres fournisseurs du pays du soleil levant afin d'assurer une qualité optimale à l'ensemble de sa gamme. C'est tout le raffinement de la gastronomie japonaise qui sera proposé au salon ; une gastronomie qui est également le fruit d'un pays de terroirs. On trouvera donc tous les indispensables, du mirin au miso, des thés aux riz anciens, mais aussi des produits plus rares ou plus inattendus, comme par exemple la bonite séchée dite « katsuobushi », la seule sur le marché européen en provenance directe du Japon.

VINS ET LIQUEURS



CHÂTEAU ROQUEFORT – STAND O09

Propriété familiale située au cœur de l'Entre-Deux-Mers, à une cinquantaine de kilomètres de Bordeaux, Château Roquefort produit « avec patience et exigence » des vins rouges, blancs et rosés pour accompagner les bons moments de la vie.

Tous les vins de ce domaine de 100 ha de vignes chargé d'histoire sont élaborés dans une démarche de respect de l'environnement qui se retrouve bien entendu dans la qualité de la production. Membre de la première association pour le SME « Système de Management Environnemental » du vin de Bordeaux, certifié ISO 14 001, Château Roquefort a obtenu le niveau 3 du label HVE « Haute Valeur Environnementale » délivré par le ministère de l'Agriculture.

FRUITS ET LÉGUMES



LENTILLE DU BERRY – STAND J07

Avec une zone de production se situant dans l'ancienne province du Berry, la Lentille du Berry est le résultat d'un groupement de producteurs qui commercialisent uniquement et depuis plus de 20 ans la lentille verte du Berry Label Rouge et IGP (Indication Géographique Protégée). Basé en Champagne Berrichonne, ce groupement qui compte actuellement 45 producteurs grossit chaque année pour répondre à une demande de plus en plus importante pour ce produit de tradition et de qualité. Fruit du travail des hommes et de la nature, la Lentille du Berry est un produit qui se revendique « irréprochable » et « de qualité gustative supérieure » ; ses diverses déclinaisons cuisinées seront à découvrir au salon.

EVASIONS GASTRONOMIQUES



LA PETITE CABANE À SUCRE DE QUÉBEC – STAND D31

À l'origine, en 1996, la Petite Cabane à sucre de Québec était une boutique spécialisée dans les produits de l'érable, située en plein cœur du Vieux-Québec. Elle est depuis devenue un leader nord-américain dans la transformation artisanale de produits de l'érable, et sa réputation a largement franchi celles de la Belle Province. Lors du salon, il sera possible de découvrir une gamme complète de produits issus de l'érable, dont le fameux sirop, « l'aliment aux mille vertus », mais aussi le beurre d'érable (pâte à tartiner obtenue par cuisson puis barattage), des bières québécoises (dont une à la canneberge), des confiseries, ou des alcools. Détail important : tous les produits seront présentés et commentés par des conseillers venus expressément du Québec à Paris pour partager leur passion pour la gastronomie.



TERRAMOKA – STAND G60

Terramoka est un artisan torréfacteur qui produit des capsules en amidon de maïs 100% biodégradables garanties sans OGM et sans aluminium. La gamme se compose de 4 assemblages sourcés dont un décaféiné et une nouvelle offre de cafés en grains et moulus a récemment vu le jour. Terramoka adopte une démarche éco-responsable : leurs différentes collaborations avec des producteurs de café, au travail traditionnel, font révéler toute la richesse aromatique du café à travers leurs produits. Chaque création fait l'objet d'une recherche minutieuse, et d'une sélection drastique des grains les plus précieux, afin de proposer une alchimie des saveurs.



DÉLICES DU CRÉMIER



LA FERME CHAPELLE – STAND P10

Non loin de Rocamadour, en plein cœur du Lot, la Ferme Chapelle est spécialisée dans la production de fromages fermiers de chèvre. Cette exploitation doit avant tout se comprendre par sa passion des animaux, par son souci de leur bien-être et de leur santé, de même que par l'attention portée à leur nourriture quasi exclusivement issue de l'exploitation. Le rythme de naissance des chevreaux permet une production constante de lait, la fabrication des fromages se fait donc quotidiennement à partir du lait des chèvres du cheptel.

Le Fleuron de la Ferme est son Rocamadour AOC, élu cette année meilleur Rocamadour de l'Appellation lors de la foire aux Fromages de Rocamadour. Seront également à déguster le lingot du Quercy au lait cru, ainsi que la tome de chèvre fermier, qui feront honneur aux meilleures tables.

PRODUITS DE LA MER ET DES RIVIÈRES



CAVIAR PERLE NOIRE – STAND D31

Producteur de Caviar d'Aquitaine, le Caviar Perle Noire des Eyzies de Tayac se distingue par l'environnement exceptionnel de ses sites, par la qualité de ses élevages et de ses fabrications. Les fermes naturelles sont situées en Zone Natura 2000 (zones naturelles à vocation de préservation de la biodiversité) où l'eau, très pure, est renouvelée en permanence. Cette eau, classée de 1ère qualité piscicole (meilleure intégrité écologique) permet le développement harmonieux des esturgeons. La fabrication de caviar Perle Noire est un processus délicat, qui nécessite de nombreuses opérations. Toutes ces opérations sont réalisées dans leurs ateliers agréés répondant aux normes européennes en matière d'hygiène et respectent une traçabilité performante.



Les Trophées

2 0 1 7



Depuis 6 ans, les « Trophées Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands » distinguent et valorisent chaque année les meilleurs produits, tant dans leur mode de fabrication que dans leur présentation. Chaque produit est présenté en avant-première à un jury composé de spécialistes et de journalistes du secteur de la gastronomie et de l'épicerie fine. Les membres du jury jugeront la sélection de produits proposés par les exposants sur des critères portant sur la qualité, le goût, l'innovation, le mode de production, la composition, l'origine et l'esthétique du packaging.

Le jury se réunira début octobre afin d'examiner l'ensemble des dossiers et déterminer ainsi les produits qui feront l'objet de coups de cœur et de récompenses selon les catégories suivantes :

- **Evasion gourmande**
 - Chic & raffiné
 - Terroir revisité
- **Mélanges de saveurs**
- **Classique intemporel**



Chef Damien



Chef Damien a fait ses classes à l'école hôtelière de Bordeaux. Après avoir travaillé plus de dix ans auprès de Chef étoilés, il décide à son tour de transmettre son savoir en devenant professeur de cuisine dans un lycée hôtelier. Depuis 2006, il a rejoint le site 750g auquel il apporte son expertise aux côtés de Chef Christophe. En 2015, il ouvre le restaurant 750g La Table à Paris, et suite à son succès, deux autres établissements voient le jour.

Adel Dakkar



Adel Dakkar a grandi non pas dans une cuisine de restaurant mais dans la cuisine familiale aux côtés de sa mère. Il a eu son premier poste de commis à l'Hôtel du Cap-Eden Roc à Antibes, puis direction Courchevel, à Cheval Blanc aux côtés du Chef Yannick Alléno et a ensuite officié deux années en tant que Chef de Partie à Mougins chez Denis Fétisson pour l'ouverture de ses deux restaurants. Adel part ensuite à la découverte du monde, à Orlando, au restaurant Rémy Disney Cruise Line avec comme consultant le Chef Arnaud Lallement. De retour en France, il travaille à l'hôtel le Saint Roch-Courchevel***** puis à l'hôtel le Saint Paul***** à Saint Paul de Vence avant de passer une dernière saison d'hiver à Cheval Blanc Courchevel en tant que premier sous-chef. La suite : Top Chef et maintenant direction Clermont Ferrand, retour aux sources où il s'installe définitivement et ouvre son restaurant pour le début d'année 2018.



Michel Tanguy



Michel Tanguy est un journaliste qui se plaît à transmettre sa passion pour la gastronomie et les voyages. En plus de son site micheltanguy.com qu'il enrichit jour après jour de ses recettes, bonnes adresses et bons plans, il collabore aux magazines Fou de Pâtisserie, Vins&Gastronomie, Le Monde de l'Épicerie Fine et Tentation. Après six années passées à mijoter les matinées « culinaires » de France Bleu à Paris, et près d'une quinzaine à côtoyer les chefs, il se plaît aujourd'hui à animer salons professionnels et tables rondes. Depuis deux éditions il est l'un des animateurs de la SIRHA TV, fidèle depuis 4 ans au festival Omnivore, il est aussi en charge de l'animation du plateau du Sandwich&Snack Show chaque année à Paris.

Isabelle Contrepas



Isabelle Contrepas est une journaliste culinaire, qui, depuis bientôt 24 ans, a à cœur de faire découvrir au grand public le meilleur de ce qui se fait dans la sphère gastronomique. Chef de Service pour le magazine Cuisine Actuelle, au sein des rubriques cuisine et gastronomie, c'est avec passion et perspicacité qu'elle transmet ses découvertes.

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



1^{er} au 4 DEC
2017

PARIS ESPACE
CHAMPERRET



SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Du 1er au 4 décembre 2017

Le vendredi de 10h à 21h30,

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

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

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

A PROPOS :

SPAS Organisation est le plus grand opérateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable. SPAS Organisation totalise 28 événements : des manifestations parisiennes dédiées aux produits biologiques, des salons autour du bien-être et de l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région, ainsi que la place de marché digitale sevellia.com. Spécialisé dans l'organisation de salons sélectifs, ciblés et à taille humaine, SPAS Organisation s'attache à promouvoir le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands dans un esprit de qualité, de proximité et de durabilité.