

SALON SAVEURS | DES PLAISIRS GOURMANDS



DU
30
NOVEMBRE — DÉCEMBRE

AU
03

DOSSIER DE PRESSE 2018



LE SOMMAIRE

EDITO DE KARELLE GEYER

3

Commissaire Général du salon Saveurs des Plaisirs Gourmands

LE RENDEZ-VOUS FESTIF ET GOURMAND DES FOODISTAS FRANCILIENS

4

- Le marché des producteurs
- Le Food Lab

4

5

UNE MARRAINE DE CARACTÈRE ET DE GOÛT

8

- Bio express
- 3 questions à Flora Mikula

8

9

LES TROPHÉES SAVEURS

10

- Les lauréats
- Les coups de Cœur de Flora

11

13

LES ANIMATIONS 2018

16

LE SALON EN BREF

19

LA PROMO 2018

20

I ÉDITO



« La 22^{ème} édition du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands ouvre ses portes le 30 novembre prochain à l'Espace Champerret pour 4 jours de festivités. Ce salon est devenu, depuis 1996, le rendez-vous des franciliens consacré aux saveurs du terroir et de la gastronomie.

Nous accueillons, cette année, près de 250 exposants issus de nos territoires et d'ailleurs... une source inépuisable d'inspiration pour les 32 000 visiteurs attendus, qui pourront ainsi imaginer leurs repas de Fêtes et/ou dénicher de très belles idées cadeaux.

Cette édition 2018 est placée sous le signe de la nouveauté et de l'innovation.

Nous avons, tout d'abord, voulu valoriser nos producteurs qui pourront, au sein d'un marché qui leur est dédié, vendre leurs produits du terroir et proposer la dégustation sur place.

De plus, un food lab, véritable espace incubateur de talents, va mettre sous le feu des projecteurs de jeunes entreprises qui proposeront des produits tendances et gourmands. Vous pourrez par exemple découvrir « Funky Veggie » des snacks naturellement sucrés, riches en fibres, vegan et sans gluten ou encore « Gallimaté » des boissons à base de maté, produites en France, 100% naturelles, peu sucrées.

Enfin, comme chaque année, le Salon est parrainé par un chef emblématique de la gastronomie française et nous sommes ravis d'accueillir Flora Mikula pour cette édition 2018. Fidèle de la première heure, puisqu'elle était présente à la 1^{ère} édition de notre salon en 1996, cette cheffe porte des valeurs en phase avec notre salon : la passion, le goût des produits du terroir et surtout la gourmandise avant tout ! »

Karelle Geyer,
Commissaire Général
du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands



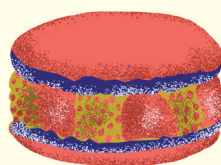
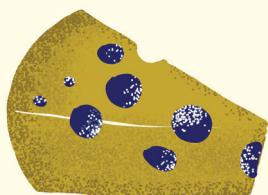
LE RENDEZ-VOUS FESTIF ET GOURMAND DES GASTRONOMES FRANCILIENS

LE SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS
EST DE RETOUR **DU 30 NOVEMBRE AU 3 DÉCEMBRE** PROCHAIN.
CE RENDEZ-VOUS PARISIEN DES PRODUITS DE BOUCHE DU TERROIR,
AVEC LA PRÉSENCE D'EXPOSANTS VENUS DE TOUTES LES RÉGIONS
DE FRANCE MAIS AUSSI DE L'ÉTRANGER, FAIT LE BONHEUR,
DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES, DE VISITEURS FANS ET FIDÈLES.
PRODUITS DE LA MER ET DES RIVIÈRES, ÉPICERIE FINE, VIANDES, FROMAGES
ET PRODUITS LAITIERS, VINS, GOURMANDISES
ET DE NOMBREUSES ANIMATIONS...
C'EST LE RENDEZ-VOUS DE FIN D'ANNÉE À NE PAS MANQUER !

ET IL SOUFFLE UN VENT DE NOUVEAUTÉ SUR CETTE 22ÈME ÉDITION...

LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

C'est une première ! Pour cette édition 2018, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands revêt des couleurs d'authenticité avec la création du « **marché des producteurs** ». Avec un aménagement dédié et propice à la convivialité, c'est un véritable marché composé de plus de **20 producteurs** qui s'installe au cœur du salon. Les visiteurs vont ainsi pouvoir **déguster sur place et échanger directement avec les producteurs**.





UN AVANT-GOÛT...

— LES ESCARGOTS DE L'ESCARGOTIÈRE BONVALOT — STAND K 12 - HALL C

Spécialisée dans l'élevage d'escargots fermiers depuis 1991 et basée dans le Jura, Anne-Catherine vous fait découvrir ses savoureux escargots. Tendres, en coquille au beurre d'ail et au persil, frais et au court bouillon : des recettes traditionnelles adoptées par de nombreux grands chefs !

— LA CHARCUTERIE DE LA FERME ELIZALDIA — STAND K 60 - HALL C

Originaires du Pays Basque, les éleveurs de la Ferme Elizaldia présentent leurs spécialités : viande fraîche de porc, jambon de Bayonne Don Ibane, salaisons et conserves. De quoi ravir les amoureux de la charcuterie !

— LES GOURMANDISES FRUITÉES DE FRUITS DÉTENDUS — STAND K 30 - HALL C

Révéler le pouvoir caché des fruits ? Telle est la mission des producteurs de Fruits Détendus ! Gourmands, énergétiques, naturels et bio : les produits Fruits Détendus se dégustent à toute heure (petit-déjeuner, apéro, petite faim) et sont 100% vegan et sans gluten !

| LE FOOD LAB

Grande nouveauté de cette édition 2018, le Salon Saveurs crée le « *Food Lab* », **un espace entièrement dédié aux jeunes entrepreneurs et aux start-ups**. Véritable **incubateur de talents**, cet espace réunit de jeunes créateurs inventifs prêts à révolutionner le monde culinaire avec **des solutions innovantes**, des produits originaux et des idées gourmandes pour cuisiner autrement. Une nouvelle facette pour le salon qui souhaite ainsi mettre en lumière ces jeunes pousses et les **tendances actuelles de consommation** dans elles s'inscrivent.

UN AVANT-GOÛT...

— ASSAISONNEMENTS OCNI FACTORY PAR BENOIT, TRISTAN, ALESSANDRA ET ARTHUR

STAND F 71 - HALL A

Dans son studio de design basé à Alès et spécialisé dans l'innovation alimentaire, la jeune équipe d'OCNI FACTORY booste les tendances de consommation avec sa gamme d'assaisonnements OCNI, comprenez « *Objets Comestibles Non Identifiés* ». Très simples d'utilisation, ces savoureux condiments se présentent sous la forme de crayons à tailler et se déclinent en plusieurs saveurs : citron confit, piment d'Espelette, gingembre, ail noir (coup de cœur de la cheffe Flora Mikula !)... Une nouveauté pratique et ludique à partager à table !



— BEURRE DE CACAO STOLEO PAR STEPHANE DUFRINE — STAND F 74 - HALL A

Jeune trentenaire originaire du Creusot, Stéphane Dufraine vient bousculer les habitudes culinaires avec son beurre de cacao en poudre Stoléo, produit diététique 100% naturel et sans cholestérol. Très facile à utiliser, ce produit sec est neutre en goût et libère les saveurs naturelles de tous les aliments qu'il accompagne. Parfait pour la cuisson des viandes, poissons et légumes, il supporte les hautes températures sans éclaboussure ni fumée. Une alternative innovante et gourmande aux matières grasses classiques !

— INSECTES IHOU PAR DEBORAH, PAULINE ET KEVIN — STAND F 68 - HALL A

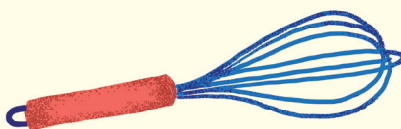
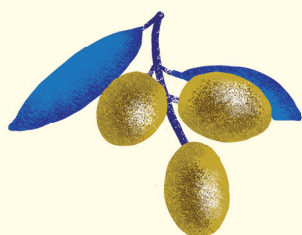
Trois entrepreneurs ont pris le pari de faire des insectes la nouvelle alternative alimentaire intelligente ! Avec un élevage basé dans l'Est de la France, c'est toute une gamme de recettes élaborées à partir d'ingrédients naturels, sélectionnés pour sublimer l'insecte, qui est proposée. Grillons sucrés, salés, naturels ou en energy bar, Ihou pimente les apéritifs avec sa gamme d'insectes à croquer.

— GOURMANDISES FUNKY VEGGIE PAR ADRIEN ET CAMILLE — STAND F 66 - HALL A

Grands gourmands à l'esprit inventif, Adrien et Camille se sont alliés pour créer Funky Veggie : une jeune entreprise ayant pour vocation de démocratiser le « *manger sain* » à travers de savoureux produits et « *sans rien de bizarre à l'intérieur* ». Les deux entrepreneurs proposent ainsi leurs délicieuses recettes 100% fun et naturelles : la boule et le cœur de boule, qui se déclinent en plusieurs saveurs irrésistibles (noix de coco, brownie, tarte aux pommes, cœur fondant goût beurre de cacahuètes ou choco-noisettes).



UNE MARRAINE DE CARACTÈRE ET DE GOÛT



FLORA MIKULA - BIO EXPRESS

Originaire d'Avignon où elle a suivi une formation hôtelière, **Flora Mikula** est l'une des cheffes françaises les plus réputées.

C'est auprès du chef Christian Étienne que Flora commence son apprentissage, à toute juste 16 ans. Avide de connaissances et curieuse, elle décide de voyager à travers le monde entier. De New York au Japon en passant par Saint-Barthélemy et le Maroc, la jeune cheffe parfait peu à peu une signature culinaire singulière qui lui vaudra, par la suite, la reconnaissance de ses pairs.

Son périple achevé, Flora Mikula décide de rentrer en France où elle rejoint le restaurant étoilé L'Arpège d'Alain Passard pour devenir un temps cheffe de partie puis seconde. C'est d'ailleurs à cette époque qu'elle rencontre Raphaël Péraud qui deviendra son mari et avec lequel elle inaugure, en 1996, son premier restaurant parisien : Les Olivades. Sa carrière professionnelle prend une nouvelle dimension en 2002 lorsqu'elle ouvre Les Saveurs de Flora, un restaurant gastronomique situé avenue Georges V à Paris. Son talent et sa créativité sont récompensés par le titre de « chef de l'année 2009 » décerné par le guide Pudlo. Toujours en quête de nouveaux défis, Flora Mikula n'est pas du genre à se reposer sur ses acquis. En 2012, elle lance L'Auberge de Flora, boulevard Lenoir, afin de diversifier son offre en proposant une enseigne ouverte 7 jours sur 7.



3 QUESTIONS À FLORA MIKULA

QUE REPRÉSENTE LE SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS POUR VOUS ?

J'ai participé à la 1^{ère} édition du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, en 1996. A l'époque, j'y avais découvert des producteurs de grande qualité avec lesquels je travaille encore aujourd'hui.

Ce Salon est, pour moi, une belle vitrine des produits du terroir français et internationaux. J'ai pu voir les producteurs inscrits pour cette 22^{ème} édition qui laisse augurer de belles découvertes.

QUELLES VONT ÊTRE VOS MISSIONS ?

Avant le Salon, j'ai une première mission qui va être d'élire les pépites 2018 des Trophées Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands. Un avant-goût des festivités ! Pendant le Salon, outre l'inauguration officielle, j'ai surtout envie de faire des rencontres,

d'aller voir les exposants, échanger avec eux, découvrir leur histoire et déguster leurs produits. C'est toujours très enrichissant.

J'ai prévu de partager aussi avec les visiteurs mon amour pour la cuisine à travers des démonstrations culinaires. Et, le dernier jour, je ferai mon marché !

VOUS QUI CONNAISSEZ LE PROGRAMME DE CE SALON, QUE VOUS INSPIRE CETTE ÉDITION ?

Cette année est riche en nouveautés !

Je vais porter une attention toute particulière au Food Lab. Curieuse de nature, j'ai hâte de rencontrer ces jeunes entrepreneurs qui vont proposer des produits novateurs mais résolument dans l'air du temps.... Sans oublier que nous allons faire la fête, le vendredi soir lors de la nocturne.

TROPHÉES SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

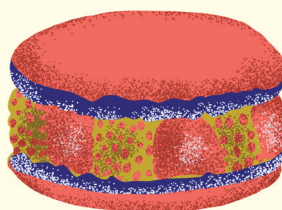
Afin de **présenter en avant-première les nouveautés gastronomiques** exposées chaque année au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, les Trophées Saveurs ont vu le jour il y a 7 ans. Chaque produit est présenté en avant-première à un **jury composé de spécialistes du secteur de la gastronomie** et est jugé sur des critères portant sur la qualité, le goût, l'innovation, le mode de production, la composition, l'origine et l'esthétique du packaging.

L'édition 2018 des Trophées, qui s'est tenue le 21 septembre dernier, a mis en lumière une sélection de produits gourmands et raffinés.

Pour cette 7^e édition, **une vingtaine d'experts ont découvert et dégusté 50 produits exclusifs**, avant d'élire leur préféré dans les catégories suivantes :

- CONFISERIES & CHOCOLATS
- GOURMANDISES
- PRODUITS DE LA MER
- ÉPICES ET CONDIMENTS
- VIANDES ET SALAISONS
- LIQUEURS ET SPIRITUEUX
- THÉS ET INFUSIONS
- VEGGIE

Grande première cette année, ce sont des journalistes et la marraine de l'édition 2018 du Salon, **Flora Mikula**, qui ont primé leurs produits préférés !





**TROPHÉE SALON SAVEURS CATÉGORIE
CONFISERIES & CHOCOLATS**

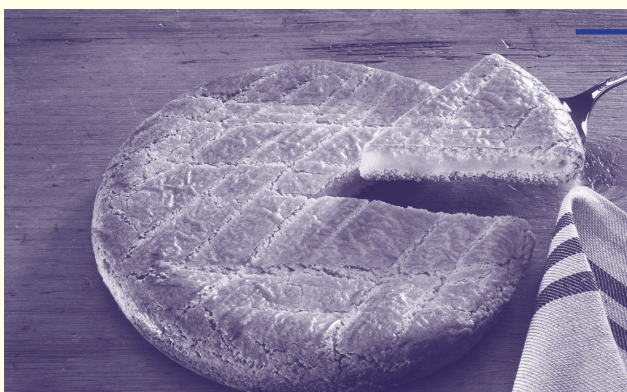
Chocolats Bellanger

Stand D 17 – Hall A

Bourgeois pralinés noisettes

Les amoureux du chocolat sauront apprécier ce cigare enrobé d'un praliné noisettes craquant et parsemé de fruits entiers et de noisettes du Piémont.

ET COUP DE CŒUR DE LA CHEFFE FLORA MIKULA



**TROPHÉE SALON SAVEURS CATÉGORIE
GOURMANDISES**

Gâteaux basques

Stand A 34 – Hall A

Gâteau basque à l'ananas

Véritable explosion de saveurs, cette spécialité basque associe une pâte sablée au beurre à un délicieux mélange de crème pâtissière onctueuse, de jus d'ananas et de morceaux de fruits.

ET COUP DE CŒUR DE LA CHEFFE FLORA MIKULA

TROPHÉE SALON SAVEURS CATÉGORIE PRODUITS DE LA MER

Caviar Perle noire

Stand K 18 – Hall C

Beurre de Caviar

Parfait accompagnement d'huîtres, toasté sur un pain de campagne, ce beurre de caviar est l'un des plus concentrés et parfumés du marché grâce à sa composition (35% de caviar).

TROPHÉE SALON SAVEURS CATÉGORIE ÉPICES ET CONDIMENTS

Huiles des orgues

Stand A 59 – Hall A

Coffret / Huile Truffe noire et crème de potimarron

Mariage de saveurs uniques, ce coffret associe une délicieuse crème de potimarron et ses morceaux de truffe, idéale pour tartiner des canapés à l'apéritif, à une huile d'olive à la truffe noire, sublimant coquilles St-Jacques, homard et pommes de terre.



TROPHÉE SALON SAVEURS CATÉGORIE VIANDES ET SALAISONS

Conserverie St Christophe

Stand G 62 – Hall A

Pâté au neufchâtel

A déguster sans attendre, ce pâté propose un savoureux mélange de pâté de campagne Picard, de porc et de l'emblématique fromage neufchâtel.



TROPHÉE SALON SAVEURS CATÉGORIE LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Rhum Bielle Producteur

Stand B 31 – Hall A

Rhum Bielle Millésime 2008

Les amateurs de rhum apprécieront l'élégance et la saveur unique de ce millésime, vieilli naturellement et sans obscuration pendant dix ans.



TROPHÉE SALON SAVEURS CATÉGORIE THÉS ET INFUSIONS

Gallimaté

Stand F 67 – Hall A

Boisson maté

Idéale pour se rafraîchir, cette délicieuse boisson au maté offre une pétillante alternative aux boissons classiques et est totalement naturelle, vegan et sans gluten.

ET COUP DE CŒUR DE LA CHEFFE FLORA MIKULA

LES COUPS DE CŒUR DE FLORA MIKULA



CATÉGORIE CONFISERIES & CHOCOLATS

La Caille Blanche

Stand K 44 - Hall C

Le Galabé

Avec ses notes subtiles de réglisse, ce sucre brut de canne non raffiné originaire de la Réunion se consomme comme une confiserie et accompagne les desserts gourmands.

Une belle alternative aux traditionnels chocolats.

CATÉGORIE GOURMANDISES

Maison du citron

Stand F 72 - Hall A

Confiture kumquat

Les amateurs d'agrumes adoreront la douceur et le goût raffiné de cette confiture naturelle au Kumquat, fruit tendre et acidulé originaire d'Asie.



CATÉGORIE PRODUITS DE LA MER

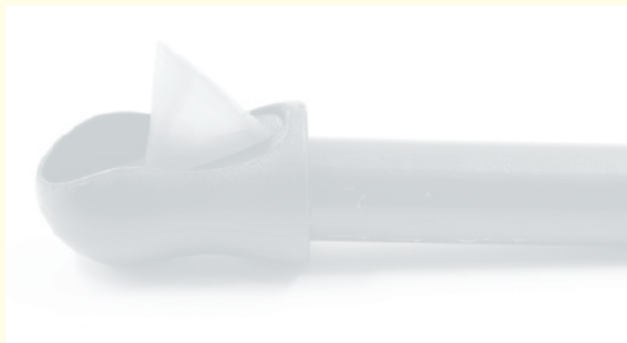
Mare & Gustu

Stand K 21 - Hall C

Thon rouge confit à l'huile d'olive et aux agrumes

Original et savoureux, ce produit exclusif se compose d'ingrédients issus de petits producteurs qui contribuent au respect de l'environnement (pêche raisonnée, agriculture bio).

CATÉGORIE ÉPICES ET CONDIMENTS



Ocni Factory

Stand F 71 – Hall A

Ail noir

De savoureux condiments naturels sous forme de crayons à tailler. Quelques copeaux d'ail noir aux notes subtilement caramélisées suffiront à relever les repas de fêtes de fin d'année.



Hovea

Stand K 48 – Hall C

Huile d'olive fruitée – Récolte précoce – Saveur herbacée

Parfait pour accompagner viandes, poissons et salades fraîches, le fameux fruité vert présente des arômes d'artichaut, de pomme verte, de feuille d'olivier et d'herbe fraîchement coupée.

Bipia

Stand P 11 / R 12 – Hall B

Ketchupade douce

Issue d'une recette ancestrale basquaise, cette sauce unique associe la saveur du piment rouge doux à la subtilité du piment d'Espelette et s'utilise comme un ketchup.

CATÉGORIE THÉS ET INFUSIONS

Kosyuen

Stand A 42 – Hall A

Le Sencha au Yuzu

Association innovante entre le thé vert traditionnel et le Yuzu, agrume incontournable de la gastronomie japonaise, le Sencha offre un subtil arôme citronné et fleuri.

CATÉGORIE VEGGIE

Kosyuen

Stand A 42 – Hall A

Madeleine au Yuzu

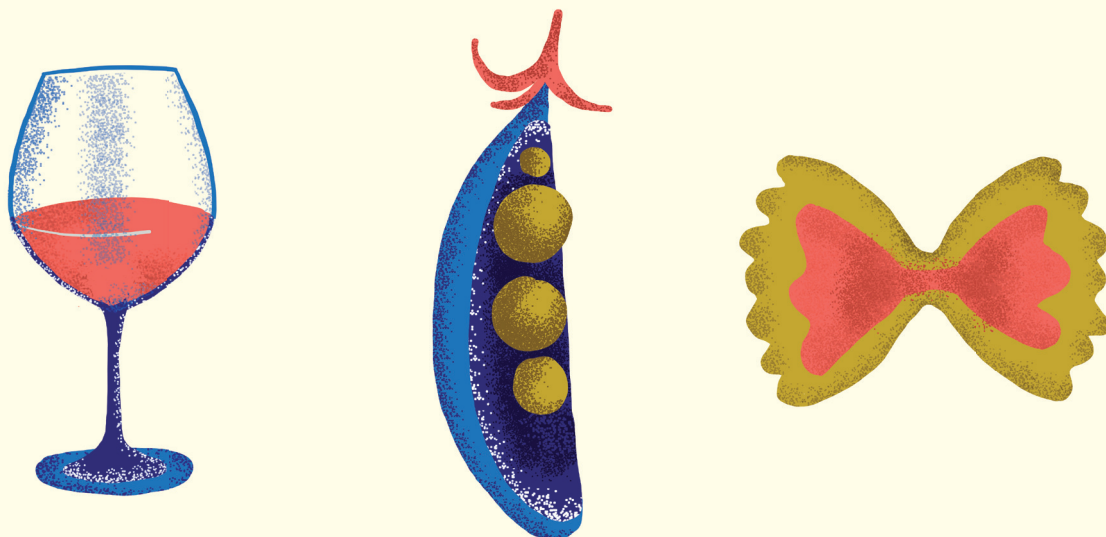
Ce produit unique est né du mariage exotique entre le Yuzu japonais et la traditionnelle madeleine française, le tout sans gluten et 100% vegan.

Funky Veggie

Stand F 66 – Hall A

Cœur de boule au beurre de cacahuète

Petite gourmandise ravissant les papilles, le « cœur de boule » doit son nom à son cœur fondant goût beurre de cacahuètes ou choco-noisettes.



ANIMATIONS CULINAIRES 2018



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.



ESPACE ANIMATION - Stand F 73 - Hall A

VENDREDI 1^{ER} DÉCEMBRE

11h00-12h00

ANIMATION CULINAIRE DE LA MARRAINE FLORA MIKULA

14h00 - 15h00

INITIATION À L'ŒNOLOGIE *PAR SYLVIE CASANOVAS*

16h00-17h30

DÉMONSTRATION « FABRIQUEZ VOS CADEAUX GOURMANDS »
AVEC CHEF DAMIEN ET PASCALE WEEKS

18h00 - 19h30

LE VIN EN BIODYNAMIE : EXPLICATIONS ET DÉGUSTATIONS
AVEC CHEF DAMIEN ET JEAN-BAPTISTE DUQUESNE

20h00 - 21h00

ANIMATION CULINAIRE EXCLUSIVE *DE CHEF DAMIEN*

SAMEDI 2 DÉCEMBRE

10h30 - 11h30

ANIMATION CULINAIRE DE LA MARRAINE FLORA MIKULA

12h00 - 13h30

DÉMONSTRATION DE LA RECETTE
« SPAGHETTI AU PAIN CROUSTILLANT » ISSUE DU LIVRE 100% PAINS
AVEC LES AUTEURS CHEF CHRISTOPHE ET LE BOULANGER RIDHA KHADHER
Suivie d'une séance de dédicaces

14h00 - 15h30

DÉMONSTRATION AUTOUR DE L'ASSOCIATION PAIN & FOIE GRAS,
AVEC CHEF CHRISTOPHE LE BOULANGER RIDHA KHADHER

15h30 - 17h00

DÉMONSTRATION DE LA RECETTE DE BRIOCHE FEUILLETÉE
À LA CANNELLE ISSUE DU LIVRE PASSION BRIOCHES,
AVEC L'AUTEUR CHEF RÉGIS, EN DUO AVEC LA BLOGUEUSE NADIA DE PAPRIKAS
Suivie d'une séance de dédicaces

17h30 - 19h00

DÉMONSTRATION « BATCH COOKING » EN EXCLUSIVITÉ
POUR LA SORTIE DU LIVRE BATCH COOKING DE PASCALE WEEKS,
Suivie d'une séance de dédicaces
Apprenez à organiser et optimiser vos menus de la semaine !

ESPACE ANIMATION - Stand F 73 - Hall A

DIMANCHE 3 DÉCEMBRE

10h30 - 11h30

SHOW CULINAIRE « VERRINES DE SAUMON ET CRÈME À LA CIBOULETTE »
DE LA BLOGUEUSE MIMI CUISINE

12h00 - 13h30

DÉMONSTRATION DE LA RECETTE DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE
ISSUE DU LIVRE ENFIN DE LA VIE DANS LA CUISINE,
AVEC L'AUTEUR CHEF DAMIEN
Suivie d'une séance de dédicaces

14h00 - 15h30

DÉMONSTRATION AUTOUR DU PROJET « LE FRATERNEL » :
UN GÂTEAU AUX VALEURS DE FRATERNITÉ ET DE RASSEMBLEMENT,
AU PROFIT DU SECOURS CATHOLIQUE, PENSÉ PAR CHEF DAMIEN
Le marbré réalisé et décoré par le chef sera ensuite mis en vente

16h00 - 17h30

DÉMONSTRATION DE LA RECETTE DE PARIS-BREST, ISSUE DU LIVRE PAS PRIVÉ DE DESSERT,
AVEC L'AUTEUR CHEF DAMIEN, EN DUO AVEC L'INFLUENCEUR
ALLAN DES PLAISIRS D'UN DIABÉTIQUE
Suivie d'une séance de dédicaces

18h00 - 19h30

DÉMONSTRATION D'UNE RECETTE DE DESSERT ORIGINAL POUR NOËL,
AVEC CHEF DAMIEN ET MURIEL AUBLET-CUVELIER, PÂTISSIÈRE ET YOUTUBEUSE,
ANCIENNE CANDIDATE DU MEILLEUR PÂTISSIER, LES PROFESSIONNELS !

LUNDI 4 DÉCEMBRE

10h30 - 11h30

DÉMONSTRATION PÂTISSERIES DE FÊTES *PAR CAKEWAY*

12h00 - 13h30

DÉMONSTRATION DESSERTS DE NOËL FACILES :
3 DÉCLINAISONS AUTOUR DE LA MERINGUE
PAR PASCALE WEEKS

14h00 - 15h30

DÉMONSTRATION APÉRO FACILE & TWISTÉ DE NOËL,
EN PARTENARIAT AVEC POURDEBON ET LE PRODUCTEUR DE « TARTINABLES » PETIT ATELIER

16h00 - 17h30

DÉMONSTRATION PÂTISSERIES DE FÊTES *PAR CAKEWAY*

LE SALON EN BREF

DU
30
NOVEMBRE — DÉCEMBRE

AU
03

LE VENDREDI 30 NOVEMBRE DE 10H À 21H00
NOCTURNE - APÉRO GÉANT
LE SAMEDI 1^{ER} ET LE DIMANCHE 2 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

Un service Premium pour les visiteurs

Pour que chacun puisse visiter le salon en toute liberté, un service de consigne est mis à la disposition des visiteurs et ce gratuitement. Il est donc possible de déposer ses achats à la conciergerie afin de poursuivre sa visite les mains-libres.

Vous avez fait de nombreux achats ? Des grooms vous aident à porter vos courses du salon au parking de l'Espace Champerret. Et pour ceux qui viennent en transport en commun, 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).



Un salon organisé par ...

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

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

Delphine Daney – 06 82 39 89 47 – ddaney@oconnection.fr

LA PROMO 2018

ZOOM SUR QUELQUES EXPOSANTS



VINS

CHATEAU PETIT GUILLOT

Stand H 33 - Hall A

Le Château Petit Guillot est implanté sur les premiers Coteaux de Langoiran dominant la Garonne et bénéficie d'un magnifique environnement et d'un terroir propice à la réalisation de grands vins de l'appellation Côtes de Bordeaux. Les 4,5 hectares de l'exploitation Château Petit Guillot s'inscrivent dans une démarche de conversion vers l'agriculture biologique. Le domaine produit aujourd'hui plusieurs cuvées de vins de Bordeaux allant du rouge, au blanc, en passant par le crémant. À découvrir cette année, le coffret 3 bouteilles idéal pour les fêtes de fin d'année.

CHAMPAGNE JEAN MOUTARDIER

Stand H 51 - Hall A

Situé dans la vallée du Surmelin au cœur d'un village affluent de la Marne, le domaine de la maison Moutardier cultive 18 hectares de vignes, depuis les années 1920. Les cuvées de Champagne Moutardier sont élaborées dans le plus grand respect de la tradition familiale qui allie convivialité et amour du vin. Les terres situées sur les côteaux exposés plein sud, donnent aux vins de Champagne Moutardier leur vinosité naturelle. Certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne), la maison proposera ses vins de Champagne allant du Millésime Brut à la Cuvée Rosée en passant par le Demi Sec.



VIGNOBLES LAFFOURCADE

Stand E 41 – Hall A

Prestigieux vignoble de trente hectares, la propriété Laffourcade compte en son sein les trois crus angevins : Quarts de Chaume Grand Cru, Bonnezeaux et Savennières. Tous les vins sont vinifiés au Perray-Jouannet en associant un savant dosage de techniques modernes à la tradition vigneronne, dans un pur respect des terroirs. Depuis toujours, le mode de production repose sur le principe de la viticulture raisonnée. Les terres sont labourées de façon classique ou enherbées en vue de réguler la production qui doit rester modérée afin d'obtenir des vins naturellement équilibrés. Les vendanges, quant à elles, sont faites uniquement à la main. Les techniques de vinification ne retiennent des découvertes récentes que celles qui respectent l'authenticité du produit. Cette année seront proposés de nouveaux millésimes.



ALCOOLS

LES LIQUEURS EGIAZKI

Stand K 28 – Hall C

Les liqueurs Egiazki sont le fruit d'une passion commune. Celle de deux frères jumeaux qui décident, il y a trois ans, de monter leur propre entreprise afin de redynamiser le secteur de la liqueur traditionnelle basque. La maison Egiazki opte exclusivement pour de la matière première locale et privilégie le circuit court. Une belle manière d'encourager une agriculture durable et paysanne.



RHUM BIELLE PRODUCTEUR

Stand B 31 – Hall A

C'est à la fin du XIXème siècle que la distillerie Bielle s'est installée sur l'île Guadeloupéenne Marie Galante, surnommée « l'île aux trois moulins », île de la Canne depuis toujours. Depuis, l'établissement perpétue l'ancienne tradition de fabrication de rhum agricole au pur jus de canne. La maison Bielle propose une large gamme de Rhums allant du Rhum Vieux au Rhum Blanc passant par le Rhum Rhum. Ces produits d'exception fabriqués de façon artisanale, dévoilent avec finesse des arômes complexes, soulignés de notes différentes avec un final en bouche ample et soyeux digne des plus grands millésimes.

LIMONCELLO DI SORRENTO

Stand R 11 – Hall B

C'est en Sardaigne, au cœur d'une ancienne plantation d'agrumes de la Péninsule de Sorrente, que la maison produit la célèbre liqueur traditionnellement servie en Italie. Le Limoncello Di Sorrento est réalisé à partir de zestes de citrons issus de la production locale, d'alcool, d'eau et de sucre conformément à la recette d'origine. Produit naturel, doux et parfumé, le limoncello est idéalement servi en fin de repas comme digestif. La maison propose d'ailleurs une gamme complète de liqueurs renouvelées au fil des saisons.

FOIE GRAS ET CONSERVERIES

MAISON LAGUILHON FOIE GRAS

Stand C 65 – Hall A

Fondée en 1957 par Pierre Laguilhon, agriculteur basé dans les Pyrénées-Atlantiques, la Maison Laguilhon transforme, depuis plus de 40 ans, des produits d'excellence de l'agriculture locale en produits alimentaires et plats cuisinés traditionnels et haut de gamme. Elle fait de la qualité de ses produits un des piliers de sa réputation. En effet, pas une année sans médaille depuis sa première participation au Concours général Agricole en 1999. Du foie gras, aux plats cuisinés en passant par les cèpes des sous-bois, la Maison Laguilhon présentera lors de cette édition, la fine fleur de la gastronomie française du Sud-Ouest. Et notamment, sa toute nouvelle gamme bio composée de soupes chaudes et froides, de plats cuisinés et de pâtes.



CONSERVERIE ST CHRISTOPHE

Stand G 62 – Hall A

Créée en 1990 dans la baie de Somme au nord de Paris, la Conserverie St Christophe est spécialisée dans la conserve de viande, volaille, gibier, poisson et condiment. Elle propose une large gamme de pâtes, de plats cuisinés, de soupes aux saveurs typiques du nord de la France et des Flandres. La Conserverie St Christophe garantit une production artisanale authentique et traditionnelle sans ajout d'additifs chimiques, dans le respect de toutes les normes d'hygiène. C'est à l'occasion du salon que la Conserverie présentera sa grande nouveauté : le pâté Neufchâtel. Un savoureux mélange de pâté de campagne Picard et de Neufchâtel, fromage fermier emblématique de la Normandie.



LA MAISON VALETTE

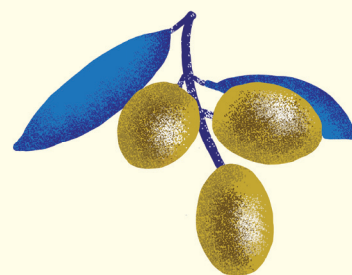
Stand C 52 – Hall A

Non loin du Périgord, la Maison Valette perpétue la tradition de la fabrication de foies gras et de spécialités gastronomiques du terroir depuis maintenant trois générations. Elle travaille les meilleurs produits de la région afin de proposer des mets de qualité allant de la truffe noire du Périgord aux terrines et pâtés fins en passant par les foies gras mi-cuit, frais ou en conserve.

La créativité des chefs vient sublimer ces saveurs authentiques et apporte une note moderne aux recettes traditionnelles. Ainsi, le nouveau catalogue de la Maison met à l'honneur une dizaine de nouvelles recettes traditionnelles et modernes dont la Signature de foie gras de canard et de truffes noires du Périgord (10% de truffes noires). Une association élégante et raffinée qui ravira tous les palais. De belles brisures de truffes noires du Périgord sont délicatement déposées à la main sur un foie gras d'exception. La Valette proposera aux visiteurs des dégustation de ses spécialités.



EPICES ET CONDIMENTS



BIPIA

Stand P 11 / R 12 – Hall B

En véritable conserverie artisanale, Bipia imagine, prépare, conditionne et met sur le marché toute une gamme authentique et originale de condiments délicatement relevés au Piment d'Espelette. Fondée sur de vraies valeurs de consommation saine et responsable, Bipia qui fête ses 20 ans cette année, accorde une grande importance à la qualité, la traçabilité ainsi qu'à l'hygiène de ses produits. Créatrice de recettes aussi innovantes que la gelée de piment, la Bayonnaise ou le Chutney Basque, l'équipe excelle aussi dans les classiques : purée de piment ou encore moutarde au vinaigre de cidre.

La conserverie présentera en exclusivité pour le Salon Saveurs son coffret Hiruak Bat qui réunit une purée de Piment d'Espelette divine en cuisine, une moutarde au piment idéale pour les viandes de qualité, et un chutney pomme Piment d'Espelette pour accompagner les plats les plus raffinés. Les indispensables d'une gamme qui accompagneront divinement bien les repas de fêtes !

TRUFFES D'ALBA ET HUILE BIO

Stand G 09 – Hall A

La gastronomie Italienne s'invite au salon Saveurs avec la maison Fausone. Située en plein cœur de la région du Piémont au nord de l'Italie, Fausone Food travaille de l'huile d'olive extra vierge bio et de la truffe d'Alba sauvage noire et blanche depuis 1948. Elle est la seule à proposer cette perle rare concentrée dans un pot et à la mêler à des produits phares tels que l'huile d'olive. À l'occasion du salon, un éventail de produits sera proposé à travers de nouveaux coffrets cadeaux.

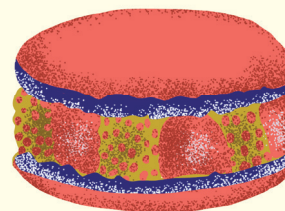


LE COMPTOIR DES POIVRES

Stand C 56 – Hall A

Le comptoir des poivres est perpétuellement à la recherche de nouvelles saveurs authentiques que ce soit au détour de marchés locaux, de fourneaux de maîtres cuisiniers ou encore lors de longs voyages à travers la planète. Il s'emploie à faire découvrir les meilleurs poivres et épices du monde entier. Depuis plusieurs mois déjà, la maison développe une nouvelle gamme de produits plus qualitative. C'est en cherchant des produits directement sur les lieux de production, en refusant tous traitements chimiques et en assurant des conditions de travail optimales que le Comptoir des Poivres propose aujourd'hui des produits d'une qualité insoupçonnable.

PLAISIRS SUCRÉS



LE FONDANT BAULOIS

Stand A 27 – Hall A

Depuis plus de 35 ans, Le Fondant Gaulois perpétue la tradition de sa savoureuse recette du fondant au chocolat. Avec sa croûte fine et légèrement meringuée, sa texture fondante et une pointe de caramel au beurre salé, le Fondant Baulois est devenu un véritable incontournable. Chaque gâteau est fabriqué au sein du nouveau laboratoire de La Baule, selon un savoir-faire artisanal ce qui confère au Fondant Gaulois cette texture si particulière et ce goût inimitable.

Il se décline désormais en version Bio ou Sans Gluten. Les plus gourmands se laisseront tenter par la nouvelle pâte à tartiner Le Tube, au goût de cœur de fondant.

COMPTOIR DU CACAO

Stand F 31 – Hall A

Chocolaterie familiale, Le Comptoir du Cacao élabore des chocolats fins pure origine, pur beurre de cacao, dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers. La fabrication est effectuée au cœur du Gâtinais, dans le Loiret, où se situe l'atelier. Le comptoir du Cacao est un acteur reconnu sur le marché, le choix qualitatif de ses matières premières allié à un savoir-faire artisanal unique font l'excellence gustative et l'authenticité de ses produits. Les créations gourmandes de la maison, et notamment la gamme de pralinés feuilletés aux noisettes, au caramel beurre salé ou encore à la pistache, ont été primées à deux reprises lors du Salon du Chocolat de Paris.

LA FABRICK A GATEAUX. GATEAUX BASQUES

Stand A 34 – Hall A

Concilier le respect de la tradition et la modernité, c'est le défi que s'est lancée cette jeune entreprise artisanale créée il y a tout juste un an. Elle est la seule à faire perdurer le mode ancestral à un niveau industriel avec une pâte sablée qui lève comme le voulait la recette d'origine. Le procédé exclusivement manuel, reproduit le travail de l'artisan dans sa boulangerie pâtisserie avec assez de personnel pour pouvoir le proposer aux grandes structures. La Fabrick à Gâteaux propose des goûts originaux tels que chocolat noisette, citron ou encore beurre salé en passant par les deux derniers nés : ananas et thé matcha. On aura l'occasion de découvrir lors du salon une boîte à offrir contenant des biscuits sablés basques pur beurre.



VIANDES

LA CHARCUTERIE DU PONT ROMAIN

Stand E 18 – Hall A

La charcuterie du Pont Romain propose depuis 30 ans des produits artisanaux, conformes aux recettes traditionnelles transmises par nos grands-parents. Elle propose une large gamme de charcuterie allant des produits cuits, aux produits séchés en passant par la viande fumée. Les salaisons sont fabriquées à base de porc fermier « Label Rouge », et assaisonnées soigneusement avec du gros sel gris de Guérande et du poivre moulu par la maison. Au fil des années, la Charcuterie du Pont Romain a développé ses spécialités dont la galette au cidre (saucisson sec au cidre), l'andouille du Pont Romain ou encore le saucisson sec au chouchen.

AGNEAU ALLAITON GREFFEUILLE

Stand H 26 – Hall A

La triple Alliance Allaiton c'est d'abord la rencontre de professionnels et de passionnés soucieux de la qualité des produits qu'ils utilisent. Le lait est présent dans l'alimentation des agneaux jusqu'à la fin de la période d'élevage. Ils reçoivent une alimentation complémentaire à base de céréales, régulièrement contrôlée pour être parfaitement saine et garantie sans farines animales, associé à une méthode d'élevage en bergerie qui exige une rigueur et un professionnalisme exemplaire de la part des artisans éleveurs, pour obtenir une viande délicatement rosée, juteuse, et fondante.

PIERRE MATAYRON

Stand G 02 – Hall A

La sélection des races élevées par Pierre Matayron n'est pas faite au hasard, le Porc Noir Gascon et le Boeuf Gascon offrent tous deux une viande particulièrement savoureuse. L'élevage, réalisé dans le pur respect de l'animal et de la tradition offre un niveau qualitatif unique. Le jambon de Porc Noir Gascon est séché et affiné 18 à 24 mois pour une meilleure salaison. Il se déguste chambré, tranché en fines lamelles et fond en bouche, libérant ainsi ses arômes subtils et puissants. La vache Gasconne quant à elle dispose d'une viande ayant une saveur et une finesse exceptionnelle. Juteuse et finement persillée, elle offre une saveur délicate au parfum incomparable.

PRODUITS DE LA MER

DOM PETROFF

Stand A 23 – Hall A

Spécialiste des produits de la mer haut de gamme vendus en grande distribution depuis 1979, Dom Petroff travaille le saumon, les poissons fumés et le caviar (de l'Amursky®, du Baeri, de l'Ossetra ou du Beluga). Par une sélection stricte de la matière première et une maturation dans le respect des meilleurs critères de production, la marque propose également des œufs de saumon, de truite, des taramas et l'emblématique Crabe Royal Russe. Cette année, Dom Petroff innove en proposant du dos de cabillaud fumé, trois nouvelles saveurs de tartare de saumon ou encore du carpaccio de poulpe.



TRUITE DES PYRENEES

Stand G 14 – Hall A

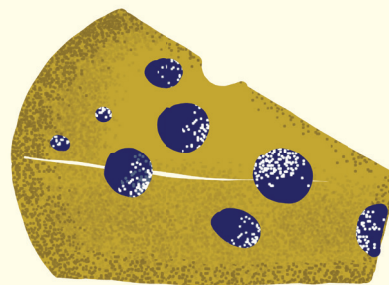
C'est au cœur des Pyrénées que la ferme aquacole « La Truite des Pyrénées » est installée, elle y perpétue la tradition familiale depuis maintenant trois générations. La région est connue pour ses eaux pures et claires en perpétuel renouvellement qui fournissent un milieu idéal au développement d'une truite de qualité. La maison soutient une production éthique, raisonnée et responsable, d'une truite d'exception, à la chair tendre et délicate, au goût fin et prononcé et aux qualités nutritionnelles exemplaires.

CAVIAR PERLE NOIRE

Stand K 18 – Hall C

Le Caviar Perle Noire est un héritage humain de la région du Périgord Noir où la tradition gastronomique est transmise de génération en génération. La maison se distingue par l'environnement exceptionnel de ses sites où les sols d'une grande richesse minérale confèrent aux eaux leur qualité naturelle exceptionnelle. Les esturgeons sont par ailleurs élevés à basse densité et bénéficient d'une alimentation sans OGM, sans antibiotique, ni farine animale autre que celle de poissons issus de la pêche responsable. C'est donc cet héritage naturel et ce savoir-faire français qui confèrent au Caviar Perle Noire toute sa personnalité gustative : alliance entre subtilité, force et longueur en bouche.

FROMAGES



DÉLICES DU CRÉMIER

Stand P 10 – Hall B

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 A.O.C., 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.

PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGIQUE

Stand R 09 – Hall B

La ferme familiale Brugnoli est installée depuis plusieurs générations sur les terres de Bardi, région montagneuse située au Nord Est de l'Italie. La production artisanale et traditionnelle du parmesan, fine fleur de la gastronomie italienne, est soutenue par des techniques de fabrication modernes et un savoir-faire unique acquis au fil des années. La qualité des territoires non-traités et inchangés depuis plusieurs années, combinée aux conditions d'élevage exceptionnelles permettent à la maison de produire un Parmigiano Reggiano biologique caractérisé par cette saveur si particulière.

LA ROSELLE ALIGOT ET FROMAGES FERMIERES

Stand J 01 – Hall C

La ferme de la Roselle est installée depuis maintenant dix générations, en plein Aveyron, au cœur du Ségala. Après avoir été ferme vivrière, l'exploitation se tourne désormais vers la transformation laitière et plus particulièrement vers la production de délicieux fromages fermiers au goût d'autrefois. L'aligot, est la spécialité culinaire rurale, réalisée à base de purée de pommes de terre dans laquelle sont incorporés de la tomme et de la crème fraîche, le tout relevé d'une pointe d'ail et d'un soupçon de sel de Guérande. La tomme et la crème sont produites à la ferme, ingrédients indispensables pour obtenir un Aligot de qualité. Deux versions sont désormais disponibles avec l'aligot fermier, ou « Aligot de mamé », concocté avec des pommes de terre fraîches, ce qui lui confère ce goût si traditionnel !

SALON SAVEURS  |
DES PLAISIRS GOURMANDS