



SALON SAVEURS
DES PLAISIRS GOURMANDS

TROPHÉES DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS 2018

DÉCOUVREZ LES LAURÉATS
ET LA SÉLECTION DE FLORA MIKULA !

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. L'ÉDITION 2018, QUI S'EST TENUE LE 21 SEPTEMBRE DERNIER, A MIS EN LUMIÈRE UNE SÉLECTION DE PRODUITS GOURMANDS ET RAFFINÉS. GRANDE PREMIÈRE CETTE ANNÉE, CE SONT LES JOURNALISTES ET LA MARRAINE DE L'ÉDITION 2018 DU SALON, FLORA MIKULA, QUI ONT PRIMÉ LEURS PRODUITS PRÉFÉRÉS.

UNE ÉDITION RICHE ET PROMETTEUSE

Chaque année, les exposants du salon ont la possibilité de faire concourir jusqu'à deux de leurs produits aux Trophées Saveurs. Pour cette 7e édition, une vingtaine d'experts de la gastronomie ont découvert et dégusté 50 produits exclusifs, avant d'élire leur préféré dans les catégories suivantes : Confiseries & Chocolats, Gourmandises, Produits de la mer, Epices et Condiments, Viandes et Salaisons, Liqueurs et Spiritueux, Thés et Infusions, Veggie.

LES HEUREUX ELUS



CONFISERIES & CHOCOLATS

Chocolaterie Bellanger

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.



GOURMANDISES

La Fabrick à gâteaux

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.



PRODUITS DE LA MER

Perle noire

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).



ÉPICES ET CONDIMENTS

Huiles des orgues

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.



VIANDES ET SALAISONS

Conserverie St Christophe

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.



LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Distillerie Bielle

Rhum Bielle Millésime 2008

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



THÉS ET INFUSIONS

Gallimaté

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.



VEGGIE

Kosyuen

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.

LES COUPS DE CŒUR DE LA CHEFFE FLORA MIKULA

Marraine de l'édition 2018 du Salon Saveurs et présente lors des Trophées, Flora Mikula a également découvert et dégusté les produits présentés. Voici ses coups de cœur :



Chocolaterie Bellanger *Bourgeois pralinés noisettes*

Son enrobage de praliné noisettes craquant, parsemé de fruits entiers et de noisettes du Piémont ravit les plus gourmands.



Ocni Factory *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 *Huile d'olive fruité - 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.



Mare & Gustu *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).



Bipia *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.



Funky Veggie *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.



Fabrick à Gâteaux *Gâteau basque à l'ananas*

Véritable explosion de saveurs, ce produit allie le savoir-faire traditionnel basque à l'exotisme de l'ananas.



Maison du Citron *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.



Gallimaté

Boisson au maté et gingembre

Pétillante et rafraîchissante, cette délicieuse boisson au maté est totalement naturelle, vegan et sans gluten.



La Caille Blanche

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.



Brook's Co

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.



Kosyuen

Madeleine vegan au Yuzu sencha

Original et subtil, ce produit unique est issu du mariage exotique entre le Yuzu japonais et la traditionnelle madeleine française, le tout sans gluten et 100% vegan.



A PROPOS DE SPAS

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 - 01 46 40 66 82 - lleclercq@oconnection.fr

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