



TROPHÉES SAVEURS 2016

LE MEILLEUR DES TERROIRS

Depuis 5 ans, le salon Saveurs des Plaisirs Gourmands propose à ses exposants de participer aux « Trophées saveurs », une dégustation de leurs meilleurs produits par un jury indépendant et prestigieux, constitué de professionnels de la gastronomie. Le verdict de l'édition 2016 est tombé. Voici un tour d'horizon des produits qui les ont enthousiasmé.

L'ÉPREUVE

Cette année, le jury d'experts, était composé de :

- Laurent Pichaureaux, chef du restaurant Esens'All à Paris 17e
- Emmanuelle Eymery, rédactrice en chef art de vivre du Madame Figaro
- Ulla Majoube, journaliste saveurs pour le site de L'Express Styles

Le temps d'un après-midi, les membres du jury ont pu découvrir en avant-première une sélection de produits envoyés par les exposants. Terrines, coffrets, charcuteries, vins, chocolats,... constituaient une magnifique table de fêtes. Les produits ont été jugés sur des critères de goût, texture, puissance et harmonie des saveurs, longueur en bouche, originalité, force de l'argumentaire transmis avec le produit, sans oublier les caractéristiques esthétiques liées à la présentation. Coup de projecteur sur les coups de cœurs et les meilleurs produits dégustés, désormais chaudement recommandés par nos dégustateurs.

LES TROIS COUPS DE COEUR DU JURY



Le Beurre d'Erable de La Petite Cabane à Sucre au Québec, a séduit le jury par son originalité. Composé uniquement à partir de sirop d'érable, la pâte à tartiner est obtenue par cuisson puis barattage, sans aucun ajout d'additif. Dégustée chaude, ou à température ambiante, sa texture fondante fera succomber les gourmands sur une crêpe ou une gaufre.

Les Cœurs de Nougatine de Bellanger sont un classique depuis plusieurs éditions sur le salon. Nouveauté cette année, la version au chocolat blanc a fait l'unanimité. Mélange de textures et de saveurs, l'enrobé, associé à la sublime Vanille de Madagascar, dévoile sous le palais de délicates billes croquantes de nougatine d'amande. Souvent boudé, le chocolat blanc est ici magnifié dans la plus grande finesse. Un pur délice !



L'Huile des Orgues Argèges au Yuzu est issue de l'olivieraie familiale implanté dans le Languedoc. La famille Fabre a décidé de valoriser une variété locale : l'olivière. Gorgée de soleil, elle est pressée avec le yuzu, ce petit agrume très parfumé originaire d'Asie. En bouche, l'huile se révèle puissante, très subtile, dont les tonalités se découvrent progressivement sous le palais. C'est justement cette longueur en bouche et le parfait l'équilibre entre les notes puissantes et harmonieuses de l'olive et du yuzu, qui a conquis les membres du jury.

CATÉGORIE CHIC ET RAFFINÉ

La dégustation du **Beurre au Caviar Dom Pétroff** a ravi le jury. L'onctuosité du beurre et le subtil parfum du caviar composent ensemble un délicieux bouquet de saveurs. Le jury le conseille pour agrémenter des plats de pâtes, légumes ou poisson, ou simplement à tartiner sur des toasts à l'apéritif : il donnera un air de fête à toutes les préparations.



CATÉGORIE CLASSIQUE INTEMPOREL

Le Thé Sencha et uji Matcha de Brook's est un mélange de deux grands thés japonais, bio et moulu à la pierre, confectionné artisanalement par des producteurs japonais. La délicatesse et l'harmonie des notes, entre amertume et douceur, rend ce thé matcha accessible, même aux non-initiés.

CATÉGORIE ÉVASION GOURMANDE

Composé d'une compotée de framboises acidulée sur un praliné d'amandes Marconas, le tout enrobés d'un délicat chocolat noir, **Les Petits Saint Martin au Chocolat** ont été particulièrement appréciés lors de la dégustation. En plus d'être particulièrement réussie, cette nouvelle recette de la Maison Bellanger fait figure de produit solidaire, dont une partie des bénéfices est reversée à la fondation du Patrimoine pour la réhabilitation de la Basilique Saint-Martin de Tours.





CATÉGORIE MELANGE DE SAVEURS

La Sauce BBQ à l'érable de La Petite Cabane à Sucre au Québec a été une belle découverte. Les saveurs équilibrées, laissant à la tomate et aux épices la pleine possibilité de s'exprimer, sont permises par l'utilisation de sirop d'érable à la place du sucre. Un argument santé, a pris soin de rappeler le jury, puisque le sirop d'érable présente un taux glycémique et une richesse en nutriments bien plus intéressante que le sucre. Un must-have pour tous les amateurs de grillades !

CATÉGORIE TERROIR REVISITE

Spécialiste du terroir périgourdin et du Sud Ouest, la Maison Valette produit un remarquable **foie gras de canard entier IGP du Périgord au sel rose de l'Himalaya et poivre rouge de Pondichéry**. Eveiné à la main, il est cuisiné au Porto, cuit à lente et basse température, avant d'être saupoudré d'un soupçon de sel rose de L'Himalaya et de poivre Rouge de Pondichéry. Les notes de fruits confits du sel et le goût sucré et puissant de poivre viennent délicatement éveiller le goût franc du foie gras.



Ces produits sont à retrouver sur le salon du 2 au 5 décembre 2016 Porte de Champerret.

UN NOUVEL ORGANISATEUR

Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands est cette année porté par une nouvelle équipe : 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 bénéficiera de son expertise reconnue sur l'organisation de salons sélectifs, ciblés et à taille humaine. Avec une scénographie repensée, et 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.

Infos pratiques :

Du 2 au 5 décembre 2016

Horaires : 10h – 20h

Nocturne le vendredi jusqu'à 21h30

Tout sur www.salon-saveurs.com

Accréditation sur demande

Accès :

Espace Champerret

6 Rue Jean Oestreicher,

75017 Paris

Métro : L3, arrêt Porte de Champerret Station autolib la plus proche : bd Berthier Station vélib la plus proche : bd Berthier

CONTACT PRESSE

Mila Averlant
mila.averlant@zmirov.com
T. 01 55 34 97 85

Anne-Gaëlle Jourdan

ZMIROV COMMUNICATION
64, rue Jean-Jacques Rousseau
75001 Paris
01 55 34 37 60
www.zmirov.com