



LE SUCRÉ COMME AUTREFOIS

Les biscuits du quatre-heure, la sucette de la kermesse de l'école, les quatre-quarts de grand-mère, tous ces gâteaux de notre enfance restent dans nos mémoires, à l'instar de la fameuse madeleine immortalisée par Proust. Du financier aux muffins, en passant par les marbrés et les confiseries d'antan, retour sur ces incontournables de notre enfance qui signent aujourd'hui leur grand retour sur le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands.

LES GÂTEAUX DE VOYAGES

Confectionnés à partir de produits simples et frais, les gâteaux de voyage se transportent et se conservent facilement.

La maison Pariès et son gâteau basque



On ne présente plus le fameux gâteau basque, un biscuit sablé fourré de cerises noires, de crème pâtissière à l'amande ou parfumé au rhum/vanille. La Maison Pariès, créée en 1895, véritable institution du Pays Basque, en a fait sa spécialité. Labellisée entreprise du patrimoine vivant, la Maison Pariès élabore chaque gourmandise selon la plus pure traduction familiale, en ne s'approvisionnant que chez des fournisseurs reconnus et des producteurs exigeants : les producteurs d'amandes « Marcona » de Catalogne, la vanille en gousse de Madagascar. Pour le lait, la farine et les œufs, ce sont les filières locales qui sont privilégiées. Soucieux d'évoluer avec leur temps, la maison Pariès a également élaboré de nouvelles recettes : gâteau basque au chocolat, à la noisette et le dernier né, aux agrumes.

www.paries.fr

Le fondant Baulois

Cette spécialité au chocolat de fabrication artisanale tout droit venue de la Baule est le parfait compagnon de voyage. On l'aime surtout pour son goût et sa texture incroyablement fondante. Mais la liste des atouts du fondant Baulois est longue : les ingrédients sont naturels, son goût est délicatement caramélisé, il est fabriqué sans conservateurs ni additifs, se conserve longtemps, et, accompagné d'une crème anglaise, il est simplement délicieux.

www.lefondantbaulois.com



Les macarons de Reau



En Seine et Marne, les macarons de Reau sont fabriqués à l'ancienne : craquelés et bombés sur le dessus et délicieusement fondants à l'intérieur. Ancêtre du macaron tel qu'on le connaît aujourd'hui, sa forme n'est pas la même et d'après son créateur, le choix de l'amande fait toute sa différence. Ils sont par ailleurs fabriqués sans crème, sans gluten, sans conservateurs ni arômes artificiels. La gamme est composée d'une douzaine de parfums, de l'amande à la noisette en passant par le chocolat, le pain d'épices, et, Seine-et-Marne oblige, le coquelicot, grande spécialité de la ville de Nemours.

www.macarons-de-reau.com

LES CONFISERIES DE NOTRE ENFANCE

Entre la créativité des confiseurs et leurs gestes de tradition, l'engouement pour le naturel et l'authentique promet également de beaux jours aux bonbons d'antan.

La confiserie des hautes Vosges

Les bonbons de la confiserie des Hautes Vosges sont un véritable retour en enfance. Délicatement parfumés, à base d'arômes naturels ou d'huiles essentielles (sapin, eucalyptus, bergamote, framboise, citron...), ces bonbons à l'ancienne sont entièrement confectionnés selon une recette artisanale : la cuisson se fait à feu nu, dans un chaudron en cuivre, et la vérification de la température se fait manuellement.

www.cdhv.fr



Les Nicettes - Caramels mous



Cet artisan détient le secret des caramels mous depuis 1935. Véritable flambeau familial, le caramel des Nicettes est directement inspiré du dulce de leche d'Argentine, où avait vécu la fameuse Nicette, grand-mère de la famille. La recette originale reste inchangée depuis sa création : les produits utilisés sont simples et naturels, l'onctuosité est parfaite et le goût mémorable. La production se fait entièrement dans leurs ateliers, désormais situés à Clamart.

www.les-nicettes.com

La nougaterie des Fumades

C'est au sud des Cévennes, entre mer et montage, que la Nougaterie des Fumades réalise des nougats d'exception. La fabrication artisanale de ces nougats est élaborée avec des amandes grillées de la région, ainsi que du miel, du caramel et des pistaches. À la Nougaterie des Fumades, on fabrique des nougats traditionnels (blancs et noirs) mais aussi de différentes saveurs toute aussi gourmandes qu'originales : mojito, truffe, cassis, coco... Récompensée par de nombreuses médailles, la Nougaterie des Fumades séduit grâce à ses délicieux mélanges entre gourmandise, qualité et créativité.

www.nougaterie-fumades.com



UN NOUVEL ORGANISATEUR

Le Salon des Plaisirs Gourmands est cette année porté par une nouvelle équipe : SPAS Organisations, 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 :

Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands

Du 2 au 5 décembre 2016

Horaires : 10h – 20h

Fermeture le lundi à 18h

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

ZMIROV COMMUNICATION

64, rue Jean-Jacques Rousseau

75001 Paris

01 55 34 37 60

www.zmirov.com

CONTACT PRESSE

Mila Averlant

mila.averlant@zmirov.com

T. 01 55 34 97 85

Anne-Gaelle Jourdan

anne-gaelle.jourdan@zmirov.com