



SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



29 NOV. - 2 DÉC. 2019 • ESPACE CHAMPERRET



J-1 DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS DECOUVREZ LES TEMPS FORTS DE L'ÉDITION 2019

Le salon Saveurs des Plaisirs Gourmands se tient
du 29 novembre au 2 décembre à l'Espace Champerret.
Avec 300 exposants présentant des produits aux mille et une saveurs,
ce rendez-vous incontournable d'avant les Fêtes propose également
aux gourmands et gourmets d'assister à des ateliers culinaires
et conférences pendant 4 jours !

Les visiteurs du salon peuvent ainsi découvrir des produits et des recettes à travers de nombreuses conférences animées par des intervenants passionnés tels que :



Le parrain Gregory Cohen - chef reconnu et engagé de la gastronomie française et ancien animateur sur France 2 qui présente son association Princesse Margot et son programme Repas Toqué autour d'une conférence,

Raphaële Marchal - journaliste et auteure culinaire, parle de son parcours et surtout de sa grande passion pour la cuisine et l'histoire des chefs,

Plusieurs diététiciens de chez Interfel - Interprofession des fruits et légumes frais - concoctent des démonstrations culinaires et des recettes maison pour le plus grand plaisir des gourmands,



L'influenceuse Kelly Bouskila - adepte des bons petits plats et desserts, anime un atelier de décoration de gâteaux de Noël pour les petits...et les grands,

Michèle Héline - spécialiste en vin, donnera des conseils aux visiteurs pour mieux choisir, déguster et servir le vin.

UN AVANT-GOUT DES TEMPS FORTS SUR LE SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



VENDREDI 29 NOVEMBRE

10h30 - 11h30

Déclinaison d'amuse-bouches autour du beurre de Wakame *par Anne Bienvenu*

12h00 - 13h00

Présentation de la recette de barquettes d'endives croustillantes *par les diététiciennes d'Interfel*

13h30 - 14h30

Conférence « Des bulles pour les fêtes, champagne et crémant » *par Michèle Heline*

15h00 - 16h00

Présentation de la recette de clémentines caramélisées au épices *par les diététiciennes d'Interfel*

16h30 - 17h30

Recette d'endives apéritives Le TRablier de Cécile *par Cécile Millet*

18h00 - 19h00

Conférence et présentation de l'Association Princesse Margot *par le Chef Grégory Cohen*



SAMEDI 30 NOVEMBRE

10h30 - 11h30

Déclinaison d'amuse-bouches autour du beurre de Wakame *par Anne Bienvenu*

12h00 - 13h00

Présentation de la recette de barquettes d'endives croustillantes *par les diététiciennes d'Interfel*

13h30 - 14h30

Conférence « Mon parcours, ma passion pour la cuisine » *par Raphaële Marchal*

15h00 - 16h00

Présentation de la recette de clémentines caramélisées au épices *par les diététiciennes d'Interfel*

16h30 - 17h30

Atelier culinaire « Décoration gâteaux de Noël » *par Kelly Bouskila*

DIMANCHE 1^{ER} DÉCEMBRE

10h30 - 11h30

Déclinaison d'amuse-bouches autour du beurre de Wakame *par Anne Bienvenu*

12h00 - 13h00

Présentation de la recette de barquettes d'endives croustillantes *par les diététiciennes d'Interfel*

13h30 - 14h30

Conférence « Des bulles pour les fêtes, champagne et crémant » *par Michèle Heline*

15h00 - 16h00

Présentation de la recette de clémentines caramélisées au épices *par les diététiciennes d'Interfel*

16h30 - 17h30

Atelier culinaire « Décoration gâteaux de Noël » *par Kelly Bouskila*

LUNDI 2 DÉCEMBRE

12h00 - 13h00

Présentation de la recette de barquettes d'endives croustillantes *par les diététiciennes d'Interfel*

13h30 - 14h30

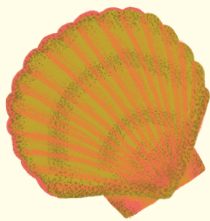
Déclinaison d'amuse-bouches autour du beurre de Wakame *par Anne Bienvenu*

15h00 - 16h00

Présentation de la recette de clémentines caramélisées au épices *par les diététiciennes d'Interfel*

16h30 - 17h30

Les vins de dessert, Moelleux, Champagne, Crément *par Michèle Heline*



L'INTÉGRALITÉ DES ANIMATIONS EST À RETROUVER ICI :

WWW.SALON-SAVEURS.COM/ANIMATIONS

DU
29
NOVEMBRE — DÉCEMBRE
AU
02

LE VENDREDI DE 10H À 21H, NOCTURNE & HAPPY HOUR
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10H À 19H
ET LE LUNDI DE 10H À 18H

Accréditation presse sur demande

TARIF :

10€ (sur place) **7€** (réservation ou paiement en ligne)

Gratuit pour les enfants jusqu'à 14 ans

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

www.salon-saveurs.com    [#SalonSaveurs2019](https://twitter.com/SalonSaveurs2019)

CONTACTS PRESSE

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

Vanessa Descourtis – 06 11 86 32 03 – vdescourtis@oconnection.fr

A propos

Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands est porté par SPAS Organisation, spécialiste de l'organisation d'événements grand public et professionnels, dédiés au bio, à la nature, au bien-être et à l'art de vivre en France. Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands 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.

