

SALON SAVEURS | DES PLAISIRS GOURMANDS



DU
29
NOVEMBRE — DÉCEMBRE

AU
02
DÉCEMBRE

DOSSIER DE PRESSE 2019



LE SOMMAIRE

EDITO DE GRÉGORY COHEN	3
<i>Parrain de l'édition 2019 du salon Saveurs des Plaisirs Gourmands</i>	
TOUS LES GOURMETS S'Y RETROUVENT !	4
— Place aux villages pour cette édition 2019	4
UN PARRAIN AUX MULTIPLES FACETTES	6
— Bio express	6
— 3 questions à Grégory Cohen	7
LES PRODUCTEURS 2019	8
— Zoom sur quelques exposants	9
LES TROPHÉES SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS	13
— Les Lauréats	13
ATELIERS CULINAIRES 2019	20
LE SALON EN BREF	23



| ÉDITO

PAR
GRÉGORY
COHEN, PARRAIN
DE L'ÉDITION
2019
DU SALON

« Pour sa 23^e édition, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands revient du 29 novembre au 2 décembre, à l'Espace Champerret. Rendez-vous incontournable des gastronomes franciliens, le salon met à l'honneur les meilleurs produits du terroir pendant 4 jours de festivités. Cette édition 2019 promet d'être un beau succès, avec 300 exposants passionnés, 34 000 visiteurs attendus, de nombreuses animations et de belles nouveautés !

Cette année, le salon se pare de nouvelles couleurs, avec l'arrivée de deux nouveaux espaces, les villages, qui viendront renforcer l'ambiance de partage et de convivialité qui règne sur le salon. Une édition qui promet de grands et savoureux moments, à travers rencontres, conférences et ateliers, et qui permettra aux visiteurs de faire le plein d'idées et surtout de se faire plaisir !

Je suis ravi de parrainer cet événement qui rassemble des producteurs passionnés et des visiteurs amoureux de la bonne cuisine. Les nouveaux villages amènent un vent de fraîcheur sur le salon. Le village des maraîchers offre un large choix de fruits et légumes frais mais également de plantes aromatiques, essentiels pour sublimer les plats. Le village de la Revue du Vin de France (RVF), quant à lui, propose une sélection des meilleurs vins et spiritueux du moment. Les amateurs de grands crus y trouveront forcément leur bonheur !

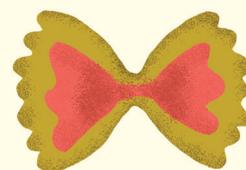
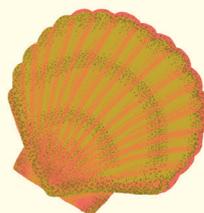
Aujourd'hui plus que jamais, la cuisine est au cœur de la société et je voudrais profiter du salon pour vivre de beaux moments avec les visiteurs et les producteurs. J'apprécie fortement cette ambiance d'échange qui règne naturellement autour de la cuisine, et je suis sûr de la retrouver pendant ce bel événement ! »



TOUS LES GOURMETS S'Y RETROUVENT !

DU 29 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE PROCHAIN,
LE SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS
INVESTIT L'ESPACE CHAMPERRET POUR METTRE
EN SCÈNE LES MEILLEURS PRODUITS DU TERROIR.
VENUS DE TOUTE LA FRANCE MAIS AUSSI DE L'ÉTRANGER,
DE NOMBREUX EXPOSANTS PRÉSENTENT
LEURS SAVOIR-FAIRE ET PRODUITS DE QUALITÉ,
POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES AMOUREUX DE LA BONNE CHÈRE.

UN ÉVÉNEMENT À NE PAS MANQUER AVANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !





PLACE AUX VILLAGES POUR CETTE ÉDITION 2019

Grande nouveauté de cette année, les « villages » viennent renforcer l'ambiance de proximité et d'échange qui règne sur le salon ! De nouveaux espaces spécialement aménagés autour de thématiques qui combleront les visiteurs du salon Saveurs des Plaisirs Gourmands. Voici un avant-goût avec :

— LE VILLAGE DES MARAÎCHERS — HALL C

Dans une véritable atmosphère de marché, le « village des maraîchers » accueille de nombreuses exploitations de fruits et légumes ou de plantes aromatiques dans un espace dédié 100% fraîcheur.

— LE VILLAGE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE — STAND E26 / H26 - HALL A

En partenariat cette année avec la Revue du Vin de France, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands accueille pour la première fois le « village RVF ». A travers de nombreux ateliers et animations, les amateurs de vins et spiritueux seront comblés par la fine sélection et les conseils d'experts qui leur seront offerts.



Les visiteurs peuvent également retrouver les espaces qui ont fait le succès de l'édition 2018 :

— LE FOODLAB — HALL A

mettant en avant les innovations culinaires et leurs créateurs,

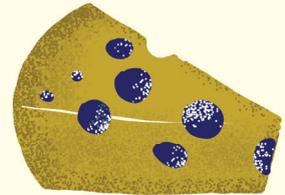
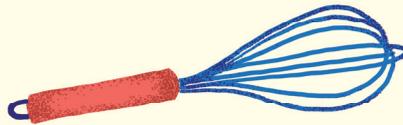
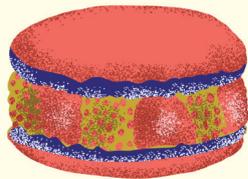
— LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS — HALL C

pour déguster sur place de bons produits, dans une ambiance de marché,

— LES TROPHÉES SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS,

primés par un jury d'experts culinaires et exposés en vitrine, qui permettent aux visiteurs de découvrir les 19 meilleurs produits du salon.

UN PARRAIN AUX MULTIPLES FACETTES



BIO EXPRESS

Grâce à son riche parcours et sa personnalité dynamique, Grégory Cohen est aujourd'hui une figure bien connue de la gastronomie française. Originaire de la région parisienne, il mène tout d'abord une carrière internationale dans l'univers de l'audiovisuel en tant que producteur-réalisateur, avant de se faire rattraper par son amour de la cuisine. Il ouvre son premier restaurant, **le Bar à Burger**, à Paris en 2013 puis le **Camion à Burger**, prolongement nomade de son restaurant, sous forme de food truck. En 2014, il lance l'aventure **Cook in The Tube**, la première chaîne digitale 100% dédiée à la cuisine et au divertissement, combinant ainsi ses savoir-faire de cuisinier-pâtissier et de producteur-réalisateur. Toujours avide de découvertes et de rencontres, il poursuit son développement avec l'ouverture de sa pâtisserie **Mon Éclair** en 2016, puis prend les commandes de l'émission quotidienne « **Chéri(e), c'est moi le chef !** » sur France 2 en 2017. Il participe également à d'autres émissions culinaires telle que « Le meilleur Pâtissier » en tant que Chef Jury. En 2018, il ouvre ses deux restaurants gastronomiques : **le Môm'Art**, au sein de l'hôtel éponyme, et le **99 Haussmann**, au sein de l'hôtel 5 étoiles Baumann.

Chef engagé, Grégory Cohen est convaincu que bien manger dans les hôpitaux n'est pas mission impossible. En 2018, il crée le programme « **Repas Toqué** » avec l'association Princesse Margot, dont l'objectif est d'offrir des repas de qualité aux jeunes patients de l'hôpital Saint-Louis. Face au succès du programme, le Chef prévoit désormais son élargissement à d'autres établissements (hôpitaux, cliniques, écoles, maisons de retraite).

Toujours dans la tendance, Grégory Cohen prêtera ses traits pour l'application mobile « Chef Battle » attendue pour janvier 2020. Ce nouveau jeu de cuisine permettra aux joueurs de créer de nombreuses recettes, de les partager et de participer à des battles culinaires.

| 3 QUESTIONS À GRÉGORIY COHEN

QUE REPRÉSENTE LE SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS POUR VOUS ?

Le salon représente pour moi la belle opportunité de rencontrer de nombreux producteurs et de découvrir leurs excellents produits. C'est à mes yeux le plus important, qu'il y ait des gens capables de dénicher de bons produits et d'en exalter les meilleures saveurs. Le nom même du salon est pour moi très révélateur : le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands. Les saveurs sont pour moi primordiales. C'est ce que nous ressentons en bouche immédiatement, comme une onde de choc. Quant au plaisir, c'est ce que nous recherchons tous, comme le Graal ! Tout est donc rassemblé pour passer un bon moment, dans le partage et la bonne humeur. »

QUE SOUHAITEZ-VOUS TRANSMETTRE À TRAVERS CETTE ÉDITION ?

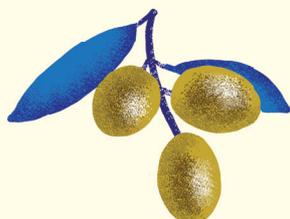
« Je souhaite transmettre mon amour pour les saveurs et l'intérêt même de la cuisine : le partage. A travers la curiosité des gens et la joie d'une nouvelle rencontre, la cuisine est forcément faite pour partager, notamment dans ce beau contexte



qu'est le salon. Je souhaiterais également mettre en avant la notion de plaisir et rappeler à quel point celle-ci est importante pour être heureux et vivre bien. En période de fêtes comme au quotidien, il faut savoir se faire plaisir, se faire du bien ! »

QU'AVEZ-VOUS HÂTE DE DÉCOUVRIR ET DE PARTAGER SUR LE SALON ?

« J'ai hâte d'aller à la rencontre des producteurs pour découvrir leurs bons produits. Je pense que la première qualité d'un chef est la curiosité. Lorsque je me rends dans un pays étranger, je fais le plein de toutes les nouvelles saveurs qui m'entourent avant de les twister avec celles que je connais déjà. Je suis donc curieux et impatient de découvrir toutes les saveurs que le salon a à offrir et d'échanger avec tous les amateurs de bonne cuisine. »



LES PRODUCTEURS 2019

Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, qui se déroule **du 29 novembre au 2 décembre à l'Espace Champerret**, invite ses visiteurs à venir découvrir de nombreux producteurs qui viennent présenter leur savoir-faire « gourmand ». Cette année, honneur aux femmes, zoom sur quelques vigneron et place aux produits originaux !

ZOOM SUR QUELQUES EXPOSANTS

LES FEMMES À L'HONNEUR



— MANGE TES GRAINES — FOODLAB, STAND F 19 / F 22 - HALL A

Passionnée de cuisine, de pâtisserie et de sport, Julie Blanc est à l'initiative de Mange Tes Graines. Elle s'est formée au CEPROC et chez Stohrer, puis a passé l'examen du CAP Pâtissier pour ensuite créer la marque Mange Tes Graines.

Le concept est simple, il consiste à réconcilier l'ultra-gourmand et le naturel. C'est une nouvelle façon de se faire plaisir en mangeant des toppings généreux et ultra gourmands, à grignoter du petit-déjeuner à l'apéritif, concoctés avec des bonnes choses : graines, fruits à coque, céréales, mais aussi des fruits et légumes frais et du chocolat Valrhona.

Sa créatrice a entièrement repensé la recette du granola, aliment star du petit-déjeuner pour en faire un produit gourmet, à consommer tout au long de la journée (en sucré et en salé).

Chez Mange Tes Graines, tous les composants savoureux sont généreusement dosés pour plus de gourmandise. Son procédé de fabrication inédit utilise exclusivement les fruits et légumes frais pressés, zestés, émincés, compotés, déshydratés sur place et combinés aux graines, oléagineux et céréales. Tous les ingrédients sont frais, de saison et issus de l'agriculture biologique.

A consommer sans modération !

LES FEMMES À L'HONNEUR

— HOVEA OLEUM — STAND K 28 - HALL C

Hovea Oleum est une jeune entreprise française créée en 2017 avec à sa tête Aurore Dutailly Cousin. L'idée est partie de l'amour de ses créateurs pour l'olivier. Ces derniers ont décidé de produire leur propre huile d'olive afin de la proposer aux amateurs de jus d'olive. La production provient de leur oliveraie. Hovea Oleum produit et commercialise une huile d'olive vierge extra monovariétale en fruité vert et fruité mûr. La marque propose également des produits dérivés tels que, savon à l'huile d'Olive, ustensile de cuisine en bois d'olivier véritable et des pots de caviars de légumes à l'huile d'olive. Elle est engagée dans une agriculture responsable et durable et utilise uniquement des fertilisants naturels.



L'huile Hovea Oleum a été primée lors du salon Saveurs des Plaisirs Gourmands 2018 par un panel de jury de journalistes gastronomiques. De plus, la Chef Flora Mikula a décerné son coup de cœur à l'huile Hovea fruité vert. Les produits sont actuellement utilisés par des restaurants gastronomiques et distribués par des épicerie fines.

— SAFRAN NORMAND — STAND L 11 - HALL C

Il y a cinq ans, Myriam Duteil a décidé de quitter le stress de la vie parisienne pour des journées hyperactives ... mais sur un site privilégié, une ferme de 6 hectares en pays Lieuvin dans l'Eure. L'objectif : y vivre et en vivre !

La ferme a repris petit à petit du service, les vergers traditionnels ont été restaurés, pommiers à couteaux et à cidre ont été replantés. Des variétés toutes locales, parfois anciennes : Clochard, Bailleul, Muscadet de Dieppe, Bénédictin, Court Pendu, Châtaignier, etc. En 2015, Myriam a planté ses deux premières safranières et plus précisément des bulbes de safran (*Crocus Savitus*). 1200 m² ont été travaillés tout en respectant la conservation des sols (pas de labour). L'essai fut concluant. Aujourd'hui, les safranières s'étendent sur plus d'un hectare cultivé en agriculture biologique.



QUELQUES VIGNERONS

— VIGNOBLES BERTRAND GUINDEUIL — STAND C 23 - HALL A

Amoureux du vin, Bertrand Guindeuil qui est aux rênes depuis 2001, développe la vente auprès des clients particuliers tout en gardant un œil technique sur la gestion des vignobles. Au fil des ans, il renforce les liens familiaux que son grand-père entretenait avec ses amis du Médoc et du Libournais. Bertrand impose son style et choisit de commercialiser ses vins sous son étiquette en rendant hommage à son aïeul qui fût le fondateur de cette démarche particulière. Tous les vins produits sont faits à la main. Chaque étape est réfléchie, discutée et exécutée dans la tradition et la remise en question permanente.

— ALSACE BIO DOMAINE SCHAEFFER — STAND E 13 - HALL A

Philippe Schaeffer, vigneron et œnologue, est à la tête du Domaine Schaeffer. Exploitation familiale située à Epfig, la plus grande commune viticole d'Alsace, elle s'étend sur 12 hectares. Le climat relativement sec et la diversité géologique des sols au gré des failles vosgiennes permettent une lente maturation des raisins dans le respect des terroirs. Les vignerons peuvent y élaborer leur savoir-faire des vins d'une finesse aromatique unique. Depuis 2010, le vignoble respecte la charte de la viticulture raisonnée dans le cadre de la viticulture biologique. La certification « Vins biologiques » par Ecocert a été obtenue à partir de la récolte 2013. Les 7 cépages alsaciens (Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Noir) plantés selon la nature de la terre, sont à l'origine d'une gamme traditionnelle de vins secs et fruités, blancs, rosés ou rouges.

— LE DOMAINE SELOSSE-PAJON — STAND E 13 - HALL A

Corinne et Jérôme, tous deux issus de familles de vignerons champenois, ont repris le flambeau familial en scellant leur union dans un unique domaine : les Champagnes Selosse-Pajon. Les maisons Selosse et Pajon commercialisent des champagnes de grande qualité depuis plus de 150 ans. La marque perpétue cette quête de l'excellence dans l'élaboration de leurs cuvées, historiquement mises en bouteilles dans leurs caves à Chavot-Courcourt dans la Marne à 4,5km d'Epernay. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 6 hectares de vignes. Les champagnes Demi-Sec, Brut, Rosé, Blanc de Blancs, Grand Cru sont issus des cépages Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier, récoltés dans des vignobles bénéficiant du climat et de l'exposition de la vallée de la Marne, des coteaux Sud d'Epernay et de la côte des Blancs d'Avize.



PLACE AUX PRODUITS ORIGINAUX

— ÉPICES MAX DAUMIN — STAND H3 - HALL A



Entrepreneur et inventeur, Max Daumin a hérité de la passion des épices de sa mère née à Madagascar. Il décide de partager son héritage et ses secrets avec tous. De cette idée naît Les Epices Max Daumin. Elles sont sélectionnées avec une attention toute particulière sur leur origine. Les différents producteurs avec lesquels la marque œuvre sont des femmes et des hommes attachés à leur terroir et savoir-faire. Les épices proviennent d'Inde, de Madagascar et de France. Pour conserver leur fraîcheur, Max Daumin a imaginé un packaging en forme de berlingot pour préserver leurs délicieux parfums de la lumière, de l'air et de l'humidité. Car l'un des secrets est de toujours utiliser une épice fraîchement moulue pour une explosion de saveurs.

— DOM PETROFF — STAND A5 - 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.

— ROUGE PAPILLE — STAND A23 - HALL A



Pierryle est passionnée par les mots et le chocolat ! Pour combiner ses deux amours, elle décide de créer en 2009, Rouge Papille. Le concept est simple, allier le chocolat et la finesse des mots sous forme de cube thématique - les chocolats à lire et à croquer ! Au fur et à mesure, les formes varient et la marque propose ainsi de déguster du chocolat aux saveurs variées, sous la forme originale d'une carte postale, de médailles, de boules de Noël etc. Les gourmandises de Rouge Papille... de quoi amuser les petits et les grands : un cadeau original idéal pour les fêtes de fin d'année !

LES TROPHÉES SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Depuis maintenant 8 ans, les Trophées Saveurs des Plaisirs Gourmands mettent un coup de projecteur sur une sélection de produits primés par un jury de spécialistes du secteur de la gastronomie et de l'épicerie fine. Le jury a pu déguster 40 produits exclusifs, avant d'élire leur préféré dans les catégories suivantes :

- COUPS DE CŒUR DU JURY
- CLASSIQUES INTEMPORELS
- SURPRISES LUDIQUES



LES LAURÉATS

COUPS DE CŒUR DU JURY



Chatillon Chocolatier

Stand C 10 - Hall A

Pétale de Crêpes

Ces Pétales de Crêpes offrent une dégustation en plusieurs phases, avec en premier lieu la découverte de la saveur du beurre d'une galette fine de Bretagne, suivie par la chaleur persistante du sarrasin en bouche.



Mange tes graines

Foodlab - Hall A

Topping de graines aux légumes et fruits - Fenouil & Agrumes

Ce mélange de graines de courge, de tournesol et de sésame enrobées de jus de fenouil et d'orange délicatement grillées au four peut être saupoudré sur les soupes, salades et plats.



Lanana

Foodlab, Stand F 19 / F22 - Hall A

Boisson à l'ananas

L'unique vin d'ananas pétillant au monde ! Avec une robe brillante et jaune pâle, l'ananas est sublimé par une fine bulle qui rend LaNana onctueuse. En bouche, l'équilibre est sur la fraîcheur, légèrement acidulé, avec une rondeur sans amertume.

CLASSIQUES INTEMPORELS



Champagne Fleury Gille

Stand K 34 - Hall A

Champagne Prestige

Composé à 50% de Chardonnay et de Pinot Noir, ce champagne raffiné mêle délicatesse et complexité laissant en bouche une sensation savoureuse.



Alban Laban Producteur

Stand D 14/D16 - Hall A

Foie gras mi-cuit

Avec sa belle couleur, ses parfums subtils et surtout ce moelleux « résistant » sous la langue, ce foie gras mi-cuit fait preuve de consistance tout en préservant sa finesse.



La ferme du Luguen

Stand B 10/ B 12 - Hall A

Rillettes de canard au foie de canard

Le mariage de viande noble de canard et de morceaux de foie gras donne un caractère unique à cette rillettes, médaillée à plusieurs reprises.



Pierre Matayron

Stand J 27 - Hall A

Chorizo de porc Noir

Issu d'une fabrication artisanale, ce chorizo à la viande fondante de Porc Noir et à la subtilité aromatique relève vos apéritifs. Un goût subtil, légèrement épicé, pas vraiment un saucisson, pas vraiment un chorizo...



Kosyuen

Stand A 12 - Hall A

Sencha au Uji Matcha BIO

Certifié 100% organique, ce mélange de feuilles de thé Sencha avec un Uji Matcha des montagnes de Kyoto est une savoureuse association de deux grands thés du Japon pour un résultat offrant un arôme unique.



Ferme de Pleinefage

Stand M 6/ M 8 - Hall C

Magret sec tranché

Les amateurs de canard apprécient ces fines tranches tendres et savoureuses de magret séché avec une texture fondante en bouche, à consommer en apéritif ou dans des salades composées.



Vignobles Bedrenne

Stand J 29 - Hall A

Château La Croix de la Chenevelle, AOC Lalande De Pomerol, Cuvée Halictus 2018

Issue de la vendange 2018, cette cuvée 100% Cabernet surprend par son expression fruitée d'une grande intensité avec une bouche ample et des tannins élégants.



Conserverie St Christophe

Stand G 22 - Hall A

Rillettes de truite au zeste de citron

Le jury a apprécié sa texture qui fait la part belle aux filaments de truite ainsi que la subtilité du zeste de citron, pour égayer toutes les papilles.



Charcuterie Roland Denoual

Stand B 4 - Hall A

Andouille

Fabrication artisanale, à la main, fumée au bois de hêtre et cuite pendant 14 heures, cette andouille de campagne ne présente aucune âcreté.



La ferme Chapelle

Stand P 10 - Hall B

Rocamadour

Son fondant incomparable, unique et propre au Rocamadour fait de lui un incontournable des plateaux de fromages.

SURPRISES LUDIQUES



Mange tes graines

Foodlab - Hall A

Préparation pour crackers de graines et légumes

Cette préparation à base de trois graines - tournesol, courge et sésame - permet de concocter des crackers maison à mélanger avec différents légumes.

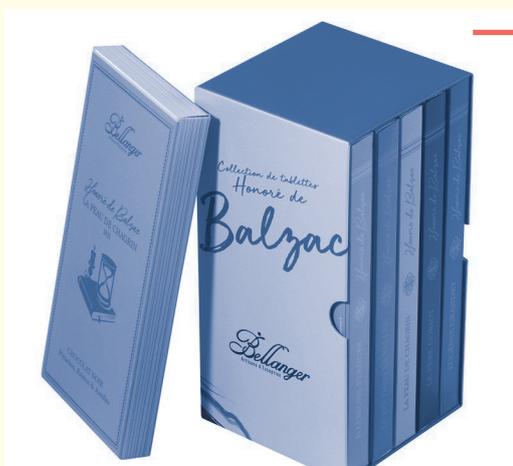


Dom Petroff

Stand A 5 - Hall A

Gamme Œufs de Brochet « Surligneurs »

Ces quatre variétés d'œufs de brochet rehaussent les plats ou amuse-bouche : Yuzu, Wasabi, Soja/hibiscus ou Betterave/estragon.



Chocolaterie Bellanger

Stand D 1 / D 3 - Hall A

Coffret de tablettes Balzac

Ces cinq tablettes de chocolat célèbrent l'écrivain, grand amateur de fruits et de café. Au chocolat noir, au lait, parsemées de pistaches, d'airelles, de pétales de roses, d'éclats de framboises, il y en a pour tous les goûts.



Alban Laban Producteur

Stand D 14 / D 16 - Hall A

Figues fourrées au foie gras

En bouche, le croquant, l'acidulé et le fruité de la figue de Solliès-Pont se marient parfaitement au fondant du foie gras mi-cuit.



Gateaux Basques / Pastis

Stand A 10 - Hall A

Pastis Pyrénéen aux 3 agrumes

Recette typique du Sud-Ouest, cette petite brioche moelleuse ravit les papilles de tous les gourmands grâce à son goût unique de fleur d'oranger et d'orange confite.



La Caille Blanche

Stand M 4 Bis - Hall C

Confiture de noix de coco et écorce d'orange confite

Véritable gourmandise, cette confiture associe la douceur de la noix de coco à la légère amertume de l'écorce d'orange confite pour une explosion de saveurs.



ATELIERS CULINAIRES 2019



Des animations culinaires gourmandes et des conférences captivantes sont proposées toute la durée du salon. L'occasion de mettre à l'honneur les plats de fêtes et leurs ingrédients, à quelques semaines de Noël et de la fin d'année. Amuse-bouches, champagne, dressage, décoration de gâteaux et travail des fruits et légumes frais n'auront plus aucun secret pour les visiteurs grâce aux interventions de nos « savoureux » experts !

Interfel – Interprofession des Fruits et Légumes Frais

Créée en 1976, INTERFEL (interprofession des fruits et légumes frais) rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Sa mission est de promouvoir les fruits et légumes frais. Des dégustations et des jeux seront proposés aux visiteurs du salon avec également l'organisation d'une chasse au trésor pour leur permettre de remporter de très beaux cadeaux !



Raphaële Marchal – En rang d'oignons

Elevée aux gratins de courgettes, soupes de cresson et randos de 8 heures, Raphaële a toujours aimé manger... et pas que des légumes ! Toujours la première au buffet et la dernière à table, elle effectue son premier stage, à l'âge de 13 ans, chez Jean-Marc Notelet au restaurant Caïs. Puis, pendant 3 mois, elle se formera chez Jean-François Rouquette au Park Hyatt Paris-Vendôme avec un petit passage en pâtisserie du temps de Jean-François Foucher et Yann Couvreur... Quelques mois chez Potel & Chabot puis deux ans chez Butard Enescot plus tard, Raphaële se lance dans une aventure inconnue mais très excitante : la création d'un blog. «En rang d'oignons» sort en premier sur Google après avoir tapé quelque chose comme «expression bien franchouillarde en rapport avec la bouffe», et banco.

Kelly Bouskila du compte Kelly.baking

Amoureuse de la cuisine, Kelly se définit comme une jeune femme à lunettes de 1 mètre 70 de gourmandise ! Bec plutôt sucré, Kelly transmet sa passion pour le beau et le bon sur son compte Instagram à travers de jolies photos stylisées qui donnent envie de les croquer...

ATELIERS CULINAIRES - Stand E 30 - Hall A

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 MICHELE HELINE

15h00 - 16h00

PRÉSENTATION DE LA RECETTE DE CLÉMENTINES CARAMÉLISÉES AUX ÉPICES
PAR LES DIÉTÉTICIENNES D'INTERFEL

16h30 - 17h30

RECETTE D'ENDIVES APÉRITIVES « LE TABLIER DE CÉCILE »
PAR CÉCILE MILLET

18h00 - 19h00

CONFÉRENCE ET PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION PRINCESSE MARGOT
PAR LE CHEF GRÉGORY COHEN

19h30 - 21h00

DÉMONSTRATION CULINAIRE EXCLUSIVE ET MASTER CLASS
DU 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 AUX 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 AUX 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 AUX ÉPICES

PAR LES DIÉTÉTICIENNES D'INTERFEL

16h30 - 17h30

CONFÉRENCE « LES VINS DE DESSERT : MOELLEUX, CHAMPAGNE, CRÉMANT... »

PAR MICHÈLE HELINE

LE SALON EN BREF

DU
29
NOVEMBRE — DÉCEMBRE

AU
02

LE VENDREDI DE 10H À 21H
NOCTURNE & HAPPY HOUR DE 19H À 21H
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

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, 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.

CONTACTS PRESSE

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

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

SALON SAVEURS  |
DES PLAISIRS GOURMANDS