



SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

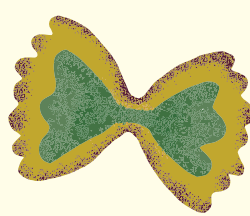
03 - 06 DÉC. 2021 • ESPACE CHAMPERRET

STEPHANE JEGO, CHEF EMBLEMATIQUE ET PARRAIN DE LA NOUVELLE EDITION DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Pour cette édition 2021 du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, c'est le chef Stéphane Jégo qui transmettra sa passion de la gastronomie et des produits du terroir. Du 03 au 06 décembre 2021, le chef incontournable de L'Ami Jean viendra à la rencontre de tous les gourmets pour faire de cette 24^{ème} édition, un événement festif et gourmand.

« Je suis ravi de pouvoir parrainer cette nouvelle édition du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands. Un événement qui a d'autant plus son importance après ces temps difficiles, et qui rappelle à quel point les producteurs ont toujours été présents pour tous les Français, même en période de confinement. Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands prône des valeurs que L'Ami Jean défend : le respect de l'artisanat et la qualité du produit. S'y rendre est, cette année, un acte citoyen. J'ai hâte d'aller à la rencontre de celles et ceux qui sont capables de créer des produits uniques avec un savoir-faire et une excellence inégalables. »

Pendant ces 4 jours de festivités, Stéphane Jégo se tiendra aux côtés des producteurs et des visiteurs à travers un programme riche en animations. Nocturne, démonstration culinaire, stand... **Le parrain de l'édition 2021 mettra les petits plats dans les grands pour faire vivre à tous des instants gourmands.**



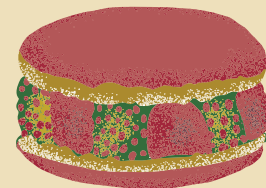
UN CHEF EMBLÉMATIQUE DE LA BISTRONOMIE

L'histoire de Stéphane Jégo, c'est avant tout l'**histoire d'un passionné**. Stéphane a fait ses premiers pas en cuisine aux côtés de sa grand-mère qui défendait une cuisine familiale et paysanne. Après un C.A.P., il s'installe à Paris pour débiter sa carrière. Repéré par Christian Constant qui confie son CV à Yves Camdeborde, il fait ses armes pendant 12 ans à La Régade, où il participe à la naissance de la bistronomie.

Breton d'origine mais basque d'adoption, Stéphane Jégo et sa femme reprennent en 2002 la plus vieille institution basque de la place de Paris avec le soutien d'Yves Camdeborde : L'Ami Jean. Il y développe une cuisine de bistronomie généreuse caractérisée par le culte du produit et un respect des techniques traditionnelles, le tout allié à l'inspiration libre. Son envie ? Faire de L'Ami Jean un lieu de vie, où l'on peut découvrir une cuisine d'excellence... dans un bistrot !

« Au fil des années, je me suis constitué un réseau d'hommes et de femmes qui travaillent la terre, élèvent leurs animaux... Ma cuisine commence avec des produits d'exception travaillés par des artisans exigeants et respectueux de la nature ». **Un savoir-faire et un terroir pour lesquels le chef milite chaque jour.**

UN CHEF ENGAGÉ

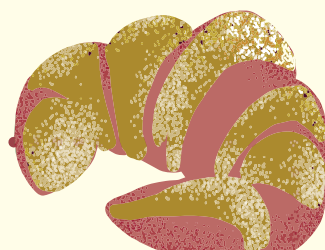


Stéphane Jégo est aussi un **chef engagé qui n'a pas la langue dans sa poche**. Célèbre pour ses coups de gueule, il n'hésite pas à défendre sa profession et tout son éco-système avec passion et conviction, comme lors de la crise Covid-19.

Il s'est toujours investi à titre personnel et professionnel pour l'intégration des personnes en difficulté. Parrain du Refugee Food Festival, il accueille chaque année un chef réfugié dans ses cuisines et à quatre mains, ils élaborent un menu. Un engagement qui ne se limite pas à la période du festival car **Stéphane Jégo accompagne et encadre chacun des chefs résidents du Refugee Food Festival jusqu'à l'ouverture de leur propre restaurant.**

LES ACTUS DU CHEF STEPHANE JÉGO

Le restaurant L'Ami Jean est plus que jamais ouvert et heureux de pouvoir accueillir ses clients du mardi au samedi. À l'écoute de l'évolution de son métier, Stéphane Jégo propose également de déguster son restaurant autrement. **L'Ami Jean s'empare avec la formule Jégo To Go !** Des cocottes de partage pour retrouver en famille, entre amis ou collègues toute l'essence du 27 rue Malar. Autant de bons produits que les **visiteurs du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands pourront retrouver directement sur le stand du chef pendant 4 jours.**



DU 03 AU 06
DÉCEMBRE — DÉCEMBRE
2021

LE VENDREDI DE 10H À 21H AVEC L'HAPPY HOUR DE 19H À 21H
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10H À 19H
ET LE LUNDI DE 10H À 18H

TARIF

10€

Billetterie sur www.salon-saveurs.com
Accréditation presse sur demande

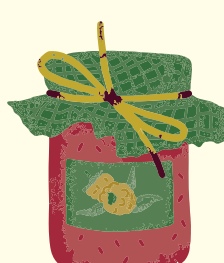
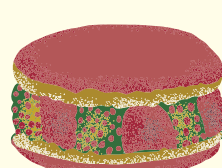
ESPACE CHAMPERRET

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 @ f in #SalonSaveurs2021

EN CONSÉQUENCE DE LA PÉRIODE INÉDITE LIÉE À LA COVID-19,
SPAS ORGANISATION PRENDRA TOUTES LES MESURES SANITAIRES EN VIGUEUR
AU MOMENT DU SALON DESTINÉES À GARANTIR LA SANTÉ ET LE CONFORT
DE CHACUN DES VISITEURS ET DES EXPOSANTS.



CONTACTS PRESSE

Anne-Marie Boyault - 06 89 28 42 29 - amboyault@oconnection.fr
Julia Philippe-Brutin - 06 03 63 06 03 - jpb Brutin@oconnection.fr