

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU 03 AU 06 DÉCEMBRE 2021

ESPACE CHAMPERRET

J-3 RETROUVEZ LES GAGNANTS DES TROPHÉES 2021 LORS DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



Depuis maintenant 10 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.

Ces produits sont à retrouver sur les stands des producteurs du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands et dans la vitrine des Trophées.



LES LAUREATS DE LA 10^{ÈME} EDITION DES TROPHEES



Coup de cœur du jury

CHAMPAGNE DE L' OZ ART – Cuvée Paradis Sud – Stand B15

Une prise en bouche vive suivie d'un palais rond et généreux offre un contraste fraîcheur-onctuosité signant cette cuvée. Cuvée parcelle Vieilles Vignes, élevée en fût de chêne.

LA NOYERIAIE DES BORDERIES

Huile vierge de noix, 1ère pression à froid – Stand C22

L'huile vierge obtenue par la pression à froid est très subtile et le goût de la noix obtenue est très délicat. La teneur en Acides Gras Polyinsaturés (Oméga 3 et 6) de l'huile de noix est une des plus élevées parmi toutes les huiles végétales, loin, devant l'huile d'olive. Son rapport en Oméga 3 et Oméga 6 est optimal si bien qu'une cuillère à soupe par jour permet de couvrir ses besoins journaliers.



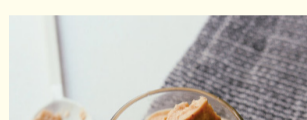
ORHUIL – Huile de Colza 1ère pression à froid – Stand E18

L'huile de Colza Norhuil est un produit entièrement naturel. Son arôme et ses vertus proviennent de la qualité des graines de colza utilisées, issues exclusivement de l'agriculture raisonnée. Son odeur typée délicatement fleurie et son goût subtilement fruité aux notes de noix et d'amandes grillées feront chanter la cuisine



LIONEL DUROT – Tarama à la chair de crabe – Stand C27

Lionel Durot est un bourlingueur épcurien, passionné de goût, qui a toujours cherché à valoriser les produits d'exception, le plus important pour lui étant de respecter leur saveur sans la dénaturer, selon le principe « rendre très bon ce qui est déjà beau ». À présent, Lionel Durot propose de nombreux produits tels que le tarama à la chair de crabe, qui est composé d'oeufs de cabillaud fumé avec une chapelure de pain au sarrasin bio, huile de colza, piment d'Espelette et du homard frais cuit au bouillon.



DÉLICIES DES PAYRES – Foie gras d'Oie Entier Mi-cuit – Stand L21

Depuis 1986, la petite exploitation familiale drômoise vous fait redécouvrir sa passion pour l'oie, les délices du foie gras et de sa cuisine traditionnelle d'antan. Le foie gras d'Oie entier mi-cuit régale par sa finesse et sa longueur en bouche !



Parcelle 26 HDMP – Parcelle 26 Sélection – Stand D14

La cuvée Blend Sélection est une huile d'olive vierge extra équilibrée et de caractère. Présentant un contraste intéressant entre notes mûres et notes vertes, elle dispose d'un profil olfactif harmonieux et d'un profil gustatif complexe. On y retrouve une variété d'arômes allant de notes de banane et de pommes mûres à des notes d'amandes verte, de feuille d'olive et de délicates notes de menthe. C'est une huile ardente offrant une légère amertume. Cette diversité d'arômes s'accorde avec équilibre et donne sa singularité à cette huile d'olive vierge extra.



SOCIÉTÉ FERMIERE DU DOMAINE D'ARTON – Haut Armagnac La Réserve – Stand E19

Reconnu en 2017 Prix d'Excellence au Concours Général Agricole de Paris, cet assemblage d'Armagnacs de plus de 6 ans est issu des cépages Colombard et Ugni Blanc, élevés sur le domaine d'Arton. Son nez révèle des arômes de camomille et de kumquat confit. Il a le milieu de bouche fruité (agrumes confits) et floral.



LA NOYERIAIE DES BORDERIES – Moutarde fine aux Noix de Charentes – Stand C22

Cette moutarde artisanale est élaborée selon la technique ancestrale par une moutarderie artisanale de la région avec les noix issues de la culture de la Noyeriaie des Borderies. Onctueuse et savoureuse, cette moutarde gastronomique est gourmande et s'invite à table pour toutes les occasions. Savourez l'alliance de cette moutarde artisanale française finement aromatisée aux Noix des Charentes.



MITCHUT – Pastis Landais – Stand B19

Si le pastis est une boisson alcoolisée à l'anis particulièrement populaire dans le Sud-Est, le terme signifie également « gâteau » en gascon et en occitan. Le Pastis Landais est un gâteau gourmand, moelleux, parfumé à la vanille, au rhum et à la cassonade, façon gourmandise. Le Mitchut, c'est la renaissance d'un dessert parfumé à l'enfance.



DOMAINE DE LA CROIX MULINS – Morgon – Stand A18

Crée en 1961, le domaine s'étend au pied de la célèbre Côte du Py à Morgon. Les vignes sont plantées sur des « morgons », sols issus de la désagrégation des schistes pyriteux et riches en oxyde de fer, composé qui colore à la fois la terre et les vins. Robe sombre, arôme fruits noirs, c'est un vin corsé et robuste. Idéal pour accompagner terrine, viandes blanches et rouges, fromages.



MAISON PARIÈS – Le Garratz – Stand A22

Voici le gâteau de voyage de la Maison Pariès : le Garratz (acidulé en basque). Ce dernier est un excellent équilibre entre la dacquoise au noisettes, la ganache moulinée et le caramel citron.



TAUREAU & COCHE – Jambon de cochon – Stand K21

Le jambon de cochon est le jambon d'une truie. L'appellation « cochon » désigne les truies d'au moins 3 ans qui ont eu une portée. Le jambon de cochon est un jambon de caractère...



HUILES DES ORGUES – Crème de céleri à l'ail des ours – Stand E24

Arbiculteur depuis plus de 60 ans, Noël Fabre s'est lancé il y a 10 ans dans l'oléiculture avec passion. Son objectif : exprimer ce terroir exceptionnel avec des variétés d'olives anciennes du Roussillon cultivées selon les méthodes culturales traditionnelles. La crème de céleri à l'ail des ours est idéale pour des apéritifs dînatoires en famille ou entre amis. Cette crème ira très bien sur des petits toasts tels que du pain grillé, pour accompagner des viandes blanches ou du poisson.



DOMAINE DES CLOSTIERS – Anjou Blanc « Valliennes »

L'anjou blanc « Valliennes » est un vin biologique, sans résidus de pesticides issu d'une vendange manuelle. Servi très frais, ce vin très minéral accompagnera idéalement huîtres et crustacés ainsi qu'une côte de veau ou un crottin de chavignol. Cépage : 100 % Chenin



CHOCOLATERIE BELLANGER – Les 6 grands crus mythiques – Stand G36

La maison Bellanger, c'est avant tout une histoire de passion, de transmission, d'exigence de qualité. Le chocolat coule dans leurs veines ! Pour tous les amateurs du Mans et de voitures anciennes, Bellanger propose un coffret de 6 tablettes des crus mythiques sur le thème de la course « Le Mans Classic ».



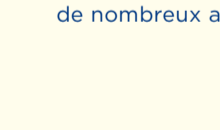
CHAMPAGNE PHILLIPE DOURY – Champagne Cuvée Brut – Stand A23

La cuvée « Brut » avec 62 % Pinot Meunier, 22 % Chardonnay, 1 % de Vin de Réserve et 5 % de Pinot noir, est un vin effervescent, puissant avec une belle vivacité et une bulle fine agréable. Doté de nombreux arômes (fruits jaunes, abricot, pomme, mandarine), le « Brut » est un champagne intemporel qui ne fera jamais regretter son choix.



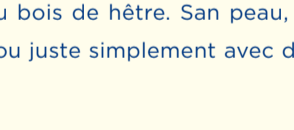
CAVIAR PERLE NOIR – Esturgeon fumé façon sashimi – Stand D27

Le sashimi d'esturgeon fumé tranché est un produit à découvrir. Il surprend par sa subtilité. Les morceaux d'esturgeon sont salés au sel sec, et fumés à chaud au bois de hêtre. Sans peau, il peut être utilisé en cube ou tel quel, selon les envies : en salade, ou juste simplement avec du jus de citron et de l'aneth.



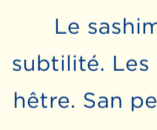
CAVIAR PERLE NOIR – Esturgeon fumé façon sashimi – Stand D27

Le sashimi d'esturgeon fumé tranché est un produit à découvrir. Il surprend par sa subtilité. Les morceaux d'esturgeon sont salés au sel sec, et fumés à chaud au bois de hêtre. Sans peau, il peut être utilisé en cube ou tel quel, selon les envies : en salade, ou juste simplement avec du jus de citron et de l'aneth.



TAAMALA – Shea – Miel de karité – Stand C35 bis

Un nectar ample et velouté, extrait de la fleur de « l'Arbre Magique » : le karité. Sa saveur fruitée, aux notes très intenses de caramel, de cannelle et d'agrumes confit saura ravir même les papilles les plus délicates.



PIERRE MATAYRON – Andouille – Stand G2

Andouille de Porc Noir Gascon. Sa viande persillée et la qualité de son gras donnent une charcuterie très typée à la saveur exceptionnelle.



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 www.presse-sur-dave.com

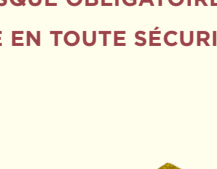
ESPACE CHAMPERRET

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 @ f n #SalonSaveurs2021

EN CONSÉQUENCE DE LA PÉRIODE INÉDITE LIÉE À LA COVID-19,
PRÉSENTATION DU PASS SANITAIRE ET PORT DU MASQUE OBLIGATOIRES
RESPECTEZ LES GESTES BARRIÈRES POUR UNE VISITE EN TOUTE SÉCURITÉ.



CONTACTS PRESSE

Anne-Marie Boyault – 06 89 28 42 29 – amboyaault@oconnection.fr

Julia Philippe-Brutin – 06 03 63 06 03 – jpbrutin@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.

