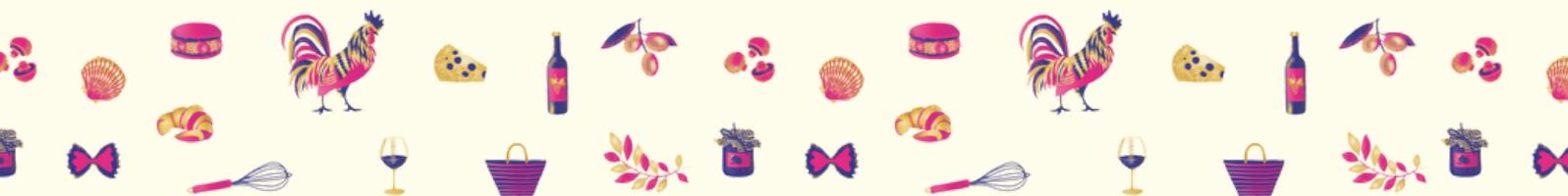


SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



J-20 RETROUVEZ LES GAGNANTS DES TROPHÉES 2022 LORS DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



Depuis maintenant une dizaine d'années, 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 11EME EDITION DES TROPHEES

Coup de coeur du jury

DOM PETROFF - Cœur de truite fumée – A12/14

Notre truite est sélectionnée en Atlantique Nord dans une région réputée pour son flux atlantique et ses courants riches en minéraux ; un habitat océanique remarquable.

Pour garantir la plus grande fraîcheur et qualité de notre truite fumée, nous recevons uniquement des truites entières que nous travaillons intégralement par nous-même.

Il ne nous faut ainsi pas moins d'une semaine et plusieurs jours pour vous proposer ce produit d'exception.



HUILES DES ORGUES - Huile d'olive à la Bergamote – E20

La Bergamote est une grosse orange dont le goût est démocratisé par le thé Earl Grey. L'huile d'olive à la bergamote est intéressante dans des ceviches ou des carpaccios de poisson ou de coquilles saint jacques. Elle peut s'utiliser sur des desserts (fruits, crêpes, pancakes...).

Elle est obtenue en pressant directement les olives avec les bergamotes, dans notre moulin.

Nous utilisons des bergamotes françaises.



FROMAGES ET TERROIRS - Roquefort AOP Baragnaudes – G19

Fabriqué au Lait cru de brebis Lacaune collecté principalement en Aveyron, Lozère, Hérault

Affiné 3 mois à Roquefort-sur-Soulzon en cave naturelle

- Affiné en caves naturelles
- Goût subtil et raffiné avec une texture onctueuse et crémeuse
- Pâte ivoire au persillage vert clair



BIOCOMPTOIR - Sel noir de lave Hawaï – E17

Le sel noir de lave possède un goût iodé puissant aux notes fumées. Il peut assaisonner tous les plats mais il est à son avantage avec les produits de la mer, poissons et crustacés. Son esthétique lui confère aussi un véritable rôle dans la présentation des mets.

Il est riche en charbons actifs, qui ont des effets bénéfiques sur le système digestif : bon pour l'estomac, les intestins et le système digestif en général.



LES BLANCS DE L'OUEST - Pâté de boudin – H23/25

Pâté pensé et élaboré par Les Blancs de l'Ouest, recette 100 % naturelle et artisanale, garanti sans nitrites ni agents de conservation.

Porcs issus de l'élevage Les Blancs de l'Ouest, élevés uniquement en plein-air. La race « Porc Blanc de l'Ouest » est toujours considérée comme menacée, il s'agit de la plus petite race de porc en France.



LES BONS MOMENTS LA SABLaise - Filet de thon blanc au court bouillon bio – A18

Ce thon est pêché dans le golfe de Gascogne (océan Atlantique), il est débarqué aux Sables d'Olonne ou à Lorient. Il est fileté, cuisiné et mis en bocal à la main dans notre atelier de l'île d'Yeu.





HUILE DES ORGUES - Huile d'olive au Combava – E20

Le combava est un citron commun à la Réunion et à Madagascar. L'huile d'olive combava convient bien à l'assaisonnement des poissons. Elle est intéressante dans des ceviches ou des carpaccios de poisson ou de coquilles saint jacques.

Elle est obtenue en pressant directement les olives avec les combavas.

MAISON DUFOUX - Coffret Addict – A22

Laissez-vous emporter par le goût intense de nos ganaches natures Grand Crus, de 4 provenances différentes avec leur enrobage de chocolat noir Dufoux 70% de cacao.

- Cap Ouest : Ganache chocolat noir grand cru de l'île de Java.
- Maracaïbo : Ganache chocolat noir pur criollo 88%.
- Grenada : Ganache chocolat noir 1/3 criollo, 2/3 trinitario.
- Palet d'or Ganache chocolat noir nature..



FROMAGES ET TERROIRS - Roquefort AOP Maria Grimal – G19

Fabriqué au Lait cru de brebis Lacaune collecté principalement en Aveyron, Lozère, Hérault

Affiné 3 mois à Roquefort-sur-Soulzon en cave naturelle

- Marque 100% locale à l'image d'une femme de caractère avec un véritable savoir-faire
- Goût franc et puissant avec une texture fondante et onctueuse
- Pâte blanche parsemée d'un persillage vert intense



LA PERLE DES DIEUX - Sardine au pesto d'algues bio – B15

Laissez-vous séduire par une recette pleine de fraîcheur, qui respire le bien-être. Ces sardines au pesto d'algues BIO dévoilent une alliance gourmande aux saveurs marines.

Sardines et laitue de mer s'allient à la gourmandise du basilic pour une composition au parfum iodé et fleuri ; révélant de nombreux bienfaits et des qualités nutritives exceptionnelles. Confitée dans de l'huile d'olive Vierge Extra, cette recette de sardines vous promet une dégustation aux notes fleuries..



FONDANT BAULOIS - Café Gourmand – A17



La chaleur et l'onctuosité du parfum café dans le Fondant Baulois. Pour les amoureux du café, cette nouvelle version de l'authentique Fondant Baulois est parfaite pour accompagner la pause-café.

Conseils de préparation : Pour ceux qui l'aime chaud, on vous suggère de le réchauffer deux minutes au four, les arômes du café seront ainsi révélés.

QUERCY DES ILES - Gin Georgette – G17

Les alcools de cette jeune distillerie installée en Occitanie sont remarquables. Son gin sur mesure aux arômes de fleurs et d'agrumes, uniquement distillé pour Georgette, s'accorde parfaitement avec notre jus de Chasselas de Moissac et l'eau pure de la Montagne Noire.

Après sa sortie de l'alambic, la réduction à 41%VOL et la mise en bouteilles sont réalisées dans l'atelier Quercy des îles, à Montaigu-de-Quercy.



BORDEAUX VINEAM - Les 12 de Grand Ferrand – F17



- 2 cépages Vinification
- Récolte manuelle des raisins Vinification traditionnelle
- Dégustation : jolie robe sombre et profonde. Le nez révèle des arômes frais de cassis et d'épices. L'attaque souple et ample laisse apparaître une belle structure tannique. Délicieuse finale cassis et acidulée.
- Anecdote : Les raisins sont issus d'une parcelle agroforestière d'essences locales et de haies plantées par les enfants de l'école du village. Soucieux de protéger les écosystèmes et leurs équilibres, nous y avons implanté des points d'eau afin d'accueillir la faune sauvage environnante.

FONDANT BAULOIS - Le cake aux fruits – A17

Cake traditionnel aux fruits pur beurre, très riche en fruits confits, bigarreaux, zestes d'orange... Un de nos secrets, nous faisons macérer les raisins blonds « sultan » dans le rhum, ce qui diffuse cet arôme si particulier et apprécié mettant en valeur la richesse de nos ingrédients. Il se conservera tout comme le Fondant au minimum 3 à 4 semaines.



INFOS PRATIQUES

Du 02 au 05 décembre 2022

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

à Héloïse Salgues - hsalgues@spas-expo.com

Accès :

ESPACE CHAMPERRET

6 Rue Jean Oestreicher, 75017 Paris

Métro Ligne 3, station 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



À PROPOS

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

