

SALON **SAVEURS** DES PLAISIRS GOURMANDS

DU
01
DÉCEMBRE — DÉCEMBRE
04
2023

ESPACE CHAMPERRET - PARIS 17^{ème}

J-7 RETROUVEZ LES GAGNANTS DES TROPHÉES 2023

LORS DU SALON **SAVEURS** DES PLAISIRS GOURMANDS



Depuis douze ans, les Trophées Saveurs des Plaisirs Gourmands mettent un coup de projecteur sur une sélection de produits primés par un jury de spécialistes : journalistes, influenceurs et chef gastronomique* - 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.

*Chef gastronomique 2023 : Michel Roth

LES LAURÉATS DE LA 12^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES

CATÉGORIE OR



EPICERIE CORÉENNE MISIKGA & DAEHAN - Huile de sésame Misikga – B13

L'huile de sésame Misikga pressée à froid d'origine coréenne est une huile végétale extraite des graines de sésame par un processus de pressage à froid. Cette huile de haute qualité est prisée pour sa saveur riche et sa polyvalence en cuisine, ainsi que pour ses bienfaits pour la santé. Elle est largement utilisée dans la cuisine coréenne et asiatique en général, et peut ajouter une touche de saveur authentique à de nombreux plats.

AUDACE DU GOÛT - Huile d'ail – H24

Notre Huile d'Ail Fumé, sert, à la fois pour assaisonner et pour cuire. C'est un article d'excellence frais et respectueux de l'environnement, dont la production est faite 100% maison dans notre laboratoire cuisine sous agrément sanitaire. Il est fait à base d'huile de tournesol bio et est d'origine française.



CONSERVERIE ILE D'YEU - Saucisson de thon fumé – C32

Le saucisson de thon blanc fumé est un produit typique de l'île d'Yeu. Autrefois premier port thonier de France, la Conserverie Ile d'Yeu achète du thon germon pêché au large de l'île d'Yeu entre juin et septembre. Le produit est entièrement découpé à la main, salé au sel de Noirmoutier puis fumé délicatement au bois de hêtre.

PIQUETTE - Tartinade petits pois, menthe & vinaigre de cidre - G37

Pour l'apéro, on met les petits pois dans les grands avec cette tartinade. Excellente avec des pois doux et sucrés, de la menthe fraîche récoltée à la main et surtout un vinaigre de cidre qui a une pointe d'acidité gourmande. C'est frais, léger et y'a pas de raison de s'en priver.



LES CONSERVISTES - Charnelle – E14bis

Rillettes de porc aux bourgeons de pin et à l'armagnac :

En collaboration avec notre ami Arnaud, nous avons élaboré une rillettes de porc avec des bourgeons de pin et de l'Armagnac.

Nous utilisons les bourgeons de nos emblématiques pins de la forêt landaise. A la floraison, les bourgeons sont cueillis à la main puis mis à sécher. Ils sont ensuite plongés dans l'Armagnac du Château Laballe. Puis vient la cuisson pendant toute une nuit à feu doux. De délicats arômes se révèlent ainsi au grand jour et amènent de la légèreté, une belle harmonie et un certain caractère à ces rillettes d'exception.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

MAGRADA - Magret de bœuf d'Ariège séché au sel fumé et à l'Armagnac – J07

Notre magret de bœuf est tiré de l'Aiguillette de rumsteck, une pièce de premier choix. Le parage, le salage, puis le séchage et l'affinage sont réalisés en Ariège dans notre séchoir de Verniolle. La préparation complète du produit demande 4 à 5 mois. Nous n'utilisons aucun additif, nitrite, sucre, colorant ou conservateur. De plus, nos produits artisanaux portent les labels « Sud de France » et « Nòu Ariège Pyrénées ».



COUP DE
CŒUR
DU JURY

MAISON HÉRON PÈRE ET FILLES - Le Flan Normand – D13

Le flan Normand, une création de Thierry Héron, Maître Artisan, représente toutes les ambitions de notre boulangerie pâtisserie artisanale : du beau, du bon, du généreux et du fait maison.

Ce qui fait son succès : des matières premières sélectionnées avec soins. Ses ingrédients associés au savoir faire artisanal offre une harmonie parfaite, par ailleurs recomposée. Ainsi, le flan Normand est le 1er flan à avoir reçu le beau label "Saveurs de Normandie", un véritable gage de qualité, et de bon goût.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

MAISON FELICIEN - Cake Potiron – K11

Le Bundt Cake Potiron Cannelle est une fusion parfaite d'une douce purée de potiron et de discrètes épices qui titillent délicatement le palais. Une recette healthy, sans lactose, élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Un gâteau léger et aérien à consommer sans modération.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

MAISON FELICIEN - Cake Citron – K11

Chaque tranche de ce gâteau moelleux, fondant en bouche, est imprégnée de l'arôme frais et pétillant du citron, équilibré à la perfection par une douceur exquise. Recette élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, le tout sublimé par des zestes de citron frais, pour créer une expérience gustative légère et sans aucune acidité.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

CHOCOLATERIE BELLANGER - Cœur de noisette du Piémont – D11-E11

Découvrez les noisettes du Piémont aux saveurs voluptueuses piégées dans une robe de chocolat au lait délicatement salée.

Une alliance étonnante et addictive...



CATÉGORIE ARGENT



AMAZIT - Huile d'Argan culinaire – H10

Connue sous le nom « d'Or Jaune du Maroc », l'huile d'argan est un mets culinaire d'exception issue des fruits de l'Arganier. Cultivée et pressée par une Coopérative Agricole Féminine au cœur de la Réserve Naturelle de Biosphère de l'Arganeraie, l'Huile d'Argan torréfiée se distingue par son odeur et goût prononcé de noisette extrêmement raffiné, onctueux et savoureux.

HUILE DES ORGUES - Huile d'olive Noire – G21

L'huile d'olive 'Olive Noire Goût à l'Ancienne', autrement appelée 'Fruité Noir' a le goût et l'odeur de l'olive noire.

Elle est très ronde en bouche et s'utilise sans vinaigre, juste avec un peu de sel ; elle est également adaptée à l'assaisonnement de légumes chauds, comme les asperges, les brocolis, les choux fleur ... et convient bien aux pâtes fraîches ou simplement avec du pain.



LA BELLE-ILOISE - Sardines à l'huile de colza aux baies de Batak et curcuma – E36

Cette recette inédite offre un voyage gustatif grâce au curcuma, et aux notes citronnées des baies de Batak, le tout dans une huile de colza extraite en France, afin de sublimer le bon goût iodé des sardines.

Pêchées à maturité et en saison, au plus proche de Quiberon, les sardines de la Belle-Iloise sont toujours travaillées fraîches, à la main, dans les 24h suivant leur réception. Minutieusement sélectionnées, saumurées et parées, elles sont mises en boîtes avec la plus grande délicatesse après cuisson.

Riches en oméga-3, vitamine D, calcium et phosphore, les sardines en conserve offrent de nombreux bienfaits nutritionnels, préservés pendant des années jusqu'à l'ouverture de la boîte et leur dégustation !



MANGE TES GRAINES - Pain de graines sans farine (bio) – Jo8

Il s'agit d'une préparation pour réaliser, chez soi, un pain à base de graines et de céréales, sans farine (ni gluten). Le procédé est très simple, et ce pain présente de nombreux avantages ! Gourmand et riche en texture, très nourrissant, sans farine, il se conserve plusieurs jours (ou semaines, au congélateur).



COUP DE
CŒUR
DU JURY

LE MARQUIS - Château Haut Brignot 2018 – F25

Propriété Haut-Médoc de 13 hectares, le Château Haut Brignot jouit de toute l'attention de nos équipes, du cep de vigne à la bouteille. Ce vin composé de Merlot et Cabernet-Sauvignon est conduit en agriculture raisonnée. Le Château Haut Brignot est un vin riche et puissant, aux arômes fruités et boisés.

LISSIP - Sirop de Gingembre Pomme Hibiscus – Jo9

Lissip est une marque artisanale de sirops d'exception aux saveurs audacieuses. Découvrez notre sirop gingembre pomme hibiscus ! Original, revigorant, réconfortant : votre palais devrait longuement se souvenir de ce sirop anti-conformiste. 100% naturel : il ne contient aucun colorant, conservateur ni arôme ajouté ! Subtil mariage entre le piquant du gingembre, la douceur de la pomme et l'acidité de l'hibiscus, cet élixir a tout pour vous surprendre..



COUP DE
CŒUR
DU JURY

LE FONDANT BAULOIS - Caramandes – A17

Fondant et croustillant, Le Caramandes® est une spécialité artisanale angevine. Composé d'amandes grillées et caramélisées au beurre salé enrobées avec les meilleurs crus de cacao noir et lait. Son goût inimitable a déjà séduit de nombreux gourmands y compris au-delà de nos frontières jusqu'au Japon.



LES BABAS DE SAINT MALO - Babas au Rhum de Marie-Galante et Vanille de Madagascar – C19

“ Pas de bla bla, place aux babas ! ”

Notre Best-Seller! Le baba au rhum vanille est un classique et fera l'unanimité auprès de vos convives.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

MANGE TES GRAINES - Topping de graines Citron Sarrasin Noisette (bio) – Jo8

Nouvelle recette de saison, à base de citrons et de pommes.

Nous travaillons à partir des fruits bruts : des citrons zestés, pressés et finement tranchés et déshydratés dans notre atelier. Les pommes sont compostées lentement pour sucrer naturellement la recette.

Dans ce topping, nous associons le citron avec la noisette et le sarrasin grillé, pour un résultat très croustillant et gourmand.



MES COMPAGNONS DU MIEL (L'ABEILLE VAGABONDE) - Mariage Poire, Fève Tonka et Miel 150g / Miel et Miels® – H33

Gourmands et raffinés, nos mariages ont été imaginés comme une invitation à la créativité, autour d'un produit qui garde sa naturalité et son authenticité.

Succombez à ce savoureux assemblage qui allie la douceur vanillée du miel d'acacia, la demi-poire confite et les arômes de fèves Tonka.

Notre miel d'acacia est issu de la récolte exceptionnelle des apiculteurs français de la Coopérative Les Compagnons du Miel.



MIXO SPIRIT - Pornstar Martini - Basil & Darjeeling - Caramandes – J10

Un cocktail de qualité bar, mis en bouteille ! Une recette haut de gamme et artisanale, réalisée avec les mêmes ingrédients que dans un bar.

Vous n'avez qu'à ouvrir la bouteille et servir le contenu sur des glaçons.

Moins de temps en préparation, pour passer plus de temps avec ses convives.

Dédié aux pionniers de l'aviation et reconnaissable par ses tons évoquant le ciel de l'aube, ce cocktail vintage est revisité au moyen d'une vodka française. Caractérisé par son goût de violette, l'aviation 1917 est délicat et floral. Les liqueurs de sapin et de marasquin viennent parfaire cet ensemble.

NEAT COCKTAIL - Aviation 1917 - G38



SHOGGA - Concentré de Gingembre BIO – J04

SHOGGA est un concentré à base de gingembre 100 % bio, végétal et Made in France, à consommer pour des mocktails, cocktails, en cuisine. Mais aussi le matin pour booster, ou le soir en apéritif.

SHOGGA est l'alternative biologique parfaite à toute boisson alcoolisée avec 0% d'alcool, avec peu de sucre et subtilement citronnée.

C'est un concentré effets anti-inflammatoire, antioxydant, avec un résultat rafraîchissant et détox garanti ! Sans alcool, sans arômes artificiels, sans additifs et sans gluten.

CATÉGORIE BRONZE

LE MARQUIS - L'Antique – F25

L'Antique by Léo de Prades est un vin élégant aux arômes de fruits rouges. La bouche est équilibrée avec des tanins fins et légers. Un vin plaisir et gourmand !

Notre vignoble est conduit en agriculture raisonnée et possède un certificat HVE3 à partir du millésime 2019. Notre vinification est réalisée par fermentation alcoolique de 8 à 10 jours. La macération, elle, est faite sous 3 à 47 semaines. Puis la stabilisation par filtration tangentielle. Enfin, notre vin est élevé pendant 12 mois en amphore, ce qui lui confère l'authenticité du goût et de la pureté du fruit.



DOM PETROFF - Caviar Sevruga (50g) – A18

Très iodé et fondant, le caviar Sevruga est issu de l'esturgeon étoilé *Acipenser stellatus*. Les grains du caviar Sevruga sont délicats, de petite taille et de couleur gris perle à gris anthracite. Réputé pour sa délicatesse et sa texture riche et crémeuse, le Sevruga offre des notes marines puissamment iodées avec une belle longueur en bouche. Il exprimera des notes complexes de beurre, noisette.



DOM PETROFF - Coffret caviar Ossetra-Baeri-Esturgeon blanc (3x10g) – A18

Trois caviars aux caractéristiques différentes et complémentaires pour une belle dégustation et une initiation à l'univers du caviar.

Notre caviar Ossetra offre une belle fermeté avant de révéler son fondant. Il présente un bel équilibre entre des notes iodées et des notes de fruits secs, et une vaste palette de couleurs : du noir au doré, en passant par des reflets verts.



LA PERLE DES DIEUX - Sardines au pesto d'algues et câpres BIO – B15

Cette recette élaborée avec des algues variées et des câpres entières dévoile des notes iodées singulières. Ce duo qui accompagne la sardine ne vous laissera pas indifférent, et pour cause ... les algues possèdent de nombreux bienfaits, tels que des propriétés antioxydantes. Les câpres quant à elles sont très riches en vitamines. Et nos sardines sont riches en oméga-3.

Autant de caractéristiques qui vous promettent d'allier plaisir gourmand et alimentation saine !



L'EURÉLIENNE - Confit de bière L'EURÉLIENNE 90g – H11

C'est dans une démarche antigaspi que l'idée de ce confit de bière est né à la Brasserie de Chandres ! C'est une préparation culinaire réalisée avec des ingrédients simples : de la bière blonde L'Eurélienne, du sucre, de la pectine et du jus de citron. Comme les confitures à l'ancienne, notre confit est remué avec patience dans un chaudron en cuivre jusqu'à l'obtention de la cuisson parfaite !





L'EURÉLIENNE - Eau de vie de Bière 40% – H11

Vincent Crosnier, créateur de L'Eurélienne, avait depuis longtemps l'idée de fabriquer une Eau de vie à partir de sa bière artisanale. Dans cet objectif de valorisation des céréales et de leur exploitation agricole familiale, il sème et récolte l'orge utilisée pour brasser sa bière, elle-même distillée pour obtenir un spiritueux 100% eurélien. C'est en décembre 2020 qu'il lance l'Eau de vie de bière L'Eurélienne : un spiritueux unique et fruité, obtenu par distillation de sa bière.

BORDEAUX VINEAM VIGNOBLES - Château Grillon - Demeter – G26

La robe bouton d'or de ce vin prend la couleur naturelle des raisins botrytisés. Le nez révèle des arômes de pâte de coing et d'écorces d'orange. La bouche est dense, ample et la finale toute en longueur. Le retour aromatique évoque le bouquet des raisins au sortir du pressoir... Un vin unique et de grande qualité !



LE FONDANT BAULOIS - Le Fondant Baulois - Marron – A17

Fruit d'un artisanat exigeant et rigoureux, depuis 1981, la véritable recette du Fondant Baulois est restituée à la lettre, dans le plus grand secret de son atelier de La Baule. Confectionné à la main, sans conservateur, ce fondant au chocolat, au goût et à la texture uniques, contient des ingrédients 100% naturels. Gâteau de voyage par excellence, il a la particularité de se conserver plus de trois semaines à température ambiante.



LES BABAS DE SAINT MALO - Babas au Cointreau et Oranges de Corse – C19

"Attention ! Cointreau n'en faut ! »

Spiritueux incontournable, le Cointreau se marie parfaitement avec nos babas. Nous avons ajouté quelques écorces d'oranges confites corses pour apporter une pointe d'amertume.



SUCS ET SALÉ - Mandises à la liqueur de foin – K09

M'inspirant de la pâte de fruit, confiserie traditionnelle et emblématique d'Auvergne, j'ai souhaité créer une nouvelle confiserie surprenante sans fruit et en diminuant le taux de sucre : la Mandise était née.

Celle au foin est une pâte de saveur élaborée à partir d'un macérât alcoolique de foin qui vous donnera le goût de l'odeur.



TRAIT TARTINE - Caramel au beurre salé cannelle – D32

Issu d'une collection de 12 parfums différents, le caramel au beurre salé à la cannelle est celui qui vous fera voyager tout en restant au chaud cet hiver !

Trait tartine est né à Saint Malo, avec l'ambition de vous procurer un moment hors du commun. En plus d'être écologiques, grâce à leur tubes recyclés et recyclables, ils vous permettront de tartiner sans couteau et de maîtriser la moindre goutte de caramel !



LA CAILLE BLANCHE - Sirop de Galabé, canne Rose et Vanille – H09



Je travaille différentes variétés de canne à sucre et les appréhende comme des cépages : la variété, le terroir et le savoir-faire sont les trois variables qui définissent la qualité du produit final.

Mes sirops de canne sont tous labellisés « 100% La Réunion ».

Le « sirop de Galabé, canne rose et vanille » a une place particulière dans mon cœur car il représente tout un pan de l'histoire de notre île : la haute couture de notre tradition sucrière ; et bien sûr, l'indissociable lieu de naissance de la culture de la vanille par pollinisation manuelle.

PANACEA - Miel Soufflé® Spiruline – F22

Un miel pétillant et acidulé, rappelant le goût régressif du bonbon au cola. Dégustez cette harmonie délicate, où les bienfaits de la spiruline se mêlent à la douceur du miel et à l'éclat pétillant du citron vert. Sa couleur bleue surprenante rehaussera vos préparations et boissons et ne laissera personne indifférent !

Le miel soufflé®, possède des saveurs étonnantes, des ingrédients de qualité et un processus de fabrication unique ! Il est 100% français, brassé à basse température et offre une texture crémeuse et légère.



PANACEA - Miel soufflé® Glühwein / Edition limitée Miel de Noël – F22

Cette variété réinterprète le célèbre vin chaud allemand, capturant l'essence même de cette tradition hivernale. Inspirée de la recette traditionnelle, cette édition limitée mélange habilement le marc de raisin, l'hibiscus, la cannelle, l'anis étoilé, l'orange, le clou de girofle, la noix de muscade et le poivre noir. Chaque cuillère vous transporte instantanément vers les ruelles animées des marchés de Noël, vous invitant à déguster une douceur épicée et réconfortante.



SENIATNA/TUNISIAN GOURMET - Eau de Géranium – E28-E30

Cette eau de géranium au doux parfum floral est le résultat d'un savoir-faire artisanal d'exception. Le géranium offre des fragrances douces, fleuries, persistantes et rafraîchissantes. Cueillies et triées à la main, elles ont aussitôt été distillées en petite quantité par des artisanes indépendantes.

La précieuse huile essentielle est conservée avec l'hydrolat, ce qui lui confère une longévité exceptionnelle et une intensité olfactive remarquable.



COMPTOIR DES THÉS RARES / KANTHÉ - Rooibos de Noel – H20

Cette infusion savoureuse a été créée pour toute la famille, de quoi accompagner vos moments de pause au coin du feu, près d'un sapin ou à table après un dîner gourmand.



DU AU
01 04
DÉCEMBRE — DÉCEMBRE
2023

LE VENDREDI DE 10H À 21H - LA NOCTURNE DE 19H À 21H
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10H À 19H
ET LE LUNDI DE 10H À 18H

TARIF

10€ sur place / 7€ en ligne

Billetterie sur salon-saveurs.com

Accréditation presse sur demande à Héloïse Salgues - hsalgues@spas-expo.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

salon-saveurs.com



#SalonSaveurs2023

CONTACTS PRESSE

Héloïse Salgues - 0177376355 - hsalgues@spas-expo.com



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.