



RETROUVEZ LES GAGNANTS DES TROPHÉES 2024

LORS DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



Depuis treize 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 2024 : Grégory Cohen, parrain du salon Saveurs 2024

LES LAURÉATS DE LA 13^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES

CATÉGORIE OR



COUP DE
CŒUR
DU JURY

LA POPOTE JAPONAISE - Koji – G35

Cette spécialité japonaise a été revisitée pour l'assaisonnement, la cuisson et la marinade. Avec les oignons fermentés au koji (fermentation à base de riz), cette sauce apporte une saveur douce, onctueuse et parfumée.

LA POPOTE JAPONAISE - Yakiniku – G35

Notre sauce barbecue à l'ail noir est parfaite pour l'assaisonnement, la cuisson ou la marinade. Réalisée à partir d'ail noir breton, sa saveur confite et gourmande accompagnera vos recettes à merveille.



COUP DE
CŒUR
DU JURY



COUP DE
CŒUR
DU JURY

BEGOOD ALG - Caviar de Nori – H14

Un tartare mono-algue à base de nori. Ce produit est lacto-fermenté, brut et vivant. Nous avons choisi la Nori pour sa touche subtile allié au tamari qui rappelle l'Asie. Il se déguste sur du pain, du riz ou des œufs. Chez Begood Alg nous gardons des paillettes d'algues bien charnues pour les sentir en bouche.

LA MIE BIÈRE - La Mie - IPA - H28

Réalisée à partir d'invidus de pain destinés à être jetés, cette bière au goût authentique est réalisée de manière éco-responsable. La Mie IPA, fièrement élaborée à partir de céréales françaises, dévoile des arômes enivrants de fruits exotiques, où le fruit de la passion se mêle à la vivacité de l'agrumes. Brassée avec soin, cette IPA est l'alliée parfaite de toute dégustation.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

LA MIE BIÈRE - La Mie - Blonde - H28

Réalisée à partir d'invidus de pain destinés à être jetés, c'est une bière au goût authentique mais réalisée de manière éco-responsable. La Mie - Blonde, légère à 4,5%, brassée avec du pain artisanal, du malt d'orge, de blé et des houblons français, offre des arômes floraux et fruités subtils, parfaite pour des moments de convivialité entre amis ou une détente en terrasse.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

ARSPIRIT - Évidence whisky – E25

Ce single malt whisky - orge bio de la coopérative de St Jean d'anglely - a été vieilli en très vieux fût de Cogac et fini en fût d'un prestigieux vin de pauillac (1er grand cru classé).



ARSPIRIT - Madame Vodka- E25

Cette vodka distillée en alambic charentais est réalisée avec du quinoa français et bio.

CONSERVERIE DE L'ILE D'YEU - Ventrèche de Thon à l'huile d'olive vierge extra – B27

Cette ventrèche de thon est une fabrication 100% française, issue d'une pêche française et découper à la main sur l'île d'Yeu.



COUP DE
CŒUR
DU JURY



COUP DE
CŒUR
DU JURY

MAISON HÉRON PÈRE ET FILLES - Le flan Normand – D13

Chaque part de ce gâteau moelleux, fondant en bouche, est imprégné 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.

MILLE SAVEURS MADAGASCAR - Poivre vert frit – D29

Ce poivre a un goût saumuré, une texture aérienne et une saveur originale en bouche. Sa préparation permet de le conserver à sec et de la préparer soit émietté, soit entier. Il est cueilli avant qu'il ne soit complètement mûr, lorsqu'il est encore vert, puis il est frit et conservé sous vide dans une saumure pour préserver sa fraîcheur et sa saveur.



COUP DE
CŒUR
DU JURY



COUP DE
CŒUR
DU JURY

TIRE BOUCHON DES ÎLES- Rhum arrangé ambré – G20

Ce rhum agricole AOC Martinique propose une "nouvelle saveur" fruité, à base de mangue, ananas, vanille et de morceaux de canne à sucre.

CHOCOLATERIE BELLANGER - Le Bourgeois – D11/E11

Notre coffret de cigares Le Bourgeois est un des best sellers de la Chocolaterie Bellanger ! Vous mangiez des cigarettes au chocolat étant petit ? Découvrez l'élégance d'un cigare en chocolat hors du commun et totalement revisité.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

CATÉGORIE ARGENT



COUP DE
CŒUR
DU JURY

TIRE BOUCHON DES ÎLES - Rhum arrangé – G20

Ce rhum à la nouvelle saveur fruit de la passion est une boisson agricole de Guadeloupe, faite à partir de fruits de la passion et de sirop de canne à sucre.

NOISETTES CŒUR D'AUVERGNE - Crème de noisettes 65% – J19

C'est une pâte à tartiner à la noisette uniquement ! Avec 65% de noisettes, elles sont torréfiées finement, broyées et mélangées avec du sucre pour la rendre savoureuse.



COUP DE
CŒUR
DU JURY



ROQUEFORT SOCIETE AOP - Roquefort AOP Maria Grimal – F23

Maria Grimal, une marque 100% locale est empreinte d'authenticité et garante d'un véritable savoir-faire. Il a un goût franc, puissant et une texture fondante et onctueuse.

MON PASTEL - Pastel de nata traditionnel – A12

Réalisés dans la pure tradition portugaise. Produits à la main, vous y retrouverez des saveurs de crème aux œufs.



COUP DE
CŒUR
DU JURY



HUILE DES ORGUES - Huile d'olive au citron et au citron vert – E28

Le citron et le citron vert sont pressés directement avec les olives, dans le moulin, ce qui donne à cette huile d'olive un goût citronné unique.

HUILE DES ORGUES - Huile d'olive au gingembre – E28

Pour réaliser cette huile, le gingembre est pressé directement avec les olives, ce qui lui confère un goût et une odeur de gingembre parfaitement équilibré.



GUERIN HG - Château Saint-Hilaire Graves blanc 2023 – D26

Cet AOP Graves est à 80% Sémillon et 20% sauvignon blanc.

BEGOOD ALG - Tartare d'algues Pomme Miel – H14

Produit lacto-fermenté, brut et vivant ; ses saveurs Umamis et sa profondeur apporte de la gourmandise au produit. Les saveurs sucrés-iodés, grâce à la pomme et au miel, rappelle un chutney et s'accorde magnifiquement sur un fromage, un foie gras. Les pommes apportent de la fermeté et de la mâche.



COUP DE
CŒUR
DU JURY



CHOCOLATERIE BELLANGER - Coffret Pépites Sarthoises – D11/E11

Partez sur les routes de la Sarthe à la découverte de marques emblématiques de notre patrimoine local ! Nouveauté de la maison Bellanger, le coffret Pépites Sarthoises contient 6 tablettes de chocolat représentant chacune 6 emblèmes du département de la Sarthe.

UN PTIT BRETON - Unptitbreton nature - G24

Ce gâteau breton Unptitbreton au caramel beurre salé sera parfait à déguster autour d'un café ou en dessert.



COUP DE
CŒUR
DU JURY



DÉLICES DES PAYRES - Rillettes Traditionnelle 100% Oie – J17

Cette rillettes fondante 100% Oie est réalisée à partir du maigre de l'oie et est confit dans de la graisse d'oie durant 6h.

ROQUEFORT SOCIETE AOP - Caves Baragnaudes crémières – F23

Produit d'exception sélectionné et destiné aux Crémiers-Fromagers. Son goût subtil et raffiné et sa texture onctueuse et crémeuse vous raviront les papilles.



MAISON FÉLICIEN - Le Cake Pistache – B19

Succombez au charme et réconfortant de notre Cake Pistache maison, une véritable célébration des saveurs simples mais exquises.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

LA PERLE DES DIEUX - Sardine Poivre Sauvage de Madagascar – B15

Une recette iodée où le poivre sauvage vient délicatement parfumer notre poisson d'argent. Un mariage de saveurs qui permet au poivre sauvage de Madagascar d'exprimer toute sa puissance, libérant ainsi des notes boisées et fruitées sans dévoiler de piquant.



LES SABLES D'ASNELLES - Les Saléfins, sablés traditionnels au beurre demi-sel d'Isigny AOP – B13

La recette existe depuis 1997. Sa forme originale en coquille Saint-Jacques est un hommage aux pêcheurs de Port-en-Bessin et sa délicate pointe de sel aux origines bretonnes de son créateur. C'est un biscuit à la fois « salé » et « fin », à la texture légère et croustillante.



ALBAN LABAN - Foie gras au sel – C27-C28

Cette salaison, par son goût, est propre à chaque production ; ce qui en fait son originalité !



UN PTIT BRETON - Unptitbreton framboise - G24

Ce gâteau breton Unptitbreton à la framboise sera parfait à déguster autour d'un café ou en dessert.



ALBAN LABAN - Foie gras mi cuit au piment d'espelette – C27/C28

Sa texture et son léger assaisonnement au piment d'espelette le rend unique !



PAPAHUËTE - Beurre de chouchou – H28 bis

Ce beurre de cacahuète caramélisées est réalisé artisanalement à partir de cacahuètes et de sucre, caramélisé.

O'BOMB CHOCOLAT - Galaxy Bomb chocolat – J31

Ces bombes de chocolat révolutionnent nos chocolats chauds classiques, aussi beau que bon. Fabriquée à la main, en passant par la couleur (utilisation d'éponges, pinceaux,...) jusqu'à la gourmandise. Elle sont composées de chocolat noir et de guimauves.





DÉLICES DES PAYRES - Foie gras d'Oie Entier Mi-cuit – J17

Le foie gras d'Oie se démarque avec son grain à peine perceptible. Légèrement assaisonné pour garder ce goût original du foie gras d'Oie, il est mis en pot à la main afin de conserver les morceaux de lobe de foie gras.

MAISON HÉRON PÈRE ET FILLES - Le flan chocolat de Maison Héron – D13

C'est un flan avec des ingrédients Normands reprenant la recette de base du flan Normand de la Maison Héron Père et Filles, mais avec du chocolat provenant du leader Barry Callebaut située sur Louviers (Normandie). Cette recette unique a été mise au point en collaboration avec Barry Callebaut.



COUP DE CŒUR DU JURY

DOM PETROFF - Tarama 70% œufs de cabillaud – A18

Dom Petroff perpétue une tradition culinaire d'excellence et notre tarama en est l'illustration parfaite. Nous proposons un tarama unique et gourmand, avec un pourcentage exceptionnel de 70% d'œufs de cabillaud fumés, au-delà des standards qui oscillent entre 25 et 40%.

CAVE NOISEL - Huile de noix vierge traditionnelle – B35

Cette fabrication traditionnelle, avec un moulin en peule de pierre, offre un produit 100% artisanal et 100% noix.



MON PASTEL - Pastel de nata caramel beurre salé – A12

Fait à la main, ces pastels de nata apportent des saveurs caramel beurre salé, avec une crème aux œufs et un fondant exceptionnel.

LA BARAKA MIEL - Miel de rhododendrons – J35

Ce miel de haute montagne est produit à 2000 mètre d'altitude et offre un miel clair, avec un parfum naturel de rose.



BOCAL BIGOURDAN - Boudin de porc noir de Bigorre – C22

Ce tartenable en conserve est un AOP Porc Noir De Bigorre.

NOISETTES CŒUR D'AUVERGNE - Noisettes caramélisées – J19

Noisettes récoltées et transformées sur notre ferme, dans une vieille cuve en cuivre. Nous torréfions et caramélisons nos noisettes issues de l'exploitation et y apportons une pointe de sel de Guérande.



C'RHUM - Douceur des Iles Tarocco/Vanille – E19

Ce produit est original par sa méthode de fabrication. Il n'y a pas de macération : les produits subissent des cuissons, tel la pâtisserie. Composé d'orange Tarocco, de vanille bio de Madagascar et de Rhum AOC 40° de la maison Clément ; nous y avons ajouté un sirop de canne fait maison avec des produits frais et de saison.

MIEL GIRARD - Sirop au miel de tilleul – E22/F21

Produit chez notre partenaire spécialiste en sirop : la Distillerie Combiar depuis 1834, ce miel de tilleul, en compensation du sucre est très rafraichissant.



SUNDAY ROUTINE - Cookie Caramelo – J28

Best seller Sunday Routine, produit artisanalement, le Cookie Caramelo est composé de pâte à cookie nature vanillée, de pépites de chocolat au lait et de caramel au beurre salé maison.



LA PERLE DES DIEUX - Filets de maquereaux à la moutarde, au miel et au thym – B15

L'association originale de la moutarde, du miel et du thym offre une belle alliance de sucré salé ! Les filets de maquereaux sont fondants, enveloppés de moutarde et délicatement sublimés par les notes sucrées du miel qui apportent une belle harmonie en bouche avec des notes de thym.



MAISON FÉLICIEN - Le Brownie – B19

Fusion de deux chocolats (noir 64%, au lait 35%), les noix de pécan et les graines de courge, caramélisées dans du sirop d'érable, apportent un croustillant et un croquant irrésistibles, faisant de chaque morceau une véritable gourmandise.



KANTHÉ - Clair de lune - Tisane – G28

Clair de lune est une invitation à la détente et au voyage. Ses notes de fruits et d'épices révèlent une infusion délicate et chaleureuse ainsi qu'une odeur envoûtante. Elle peut se déguster chaude et ou froide.



CATÉGORIE BRONZE



LA FERME SAINT SYLVAIN - L'éclatante Nala – A25

Ce cocktail de caractère, donne à cette tisane une véritable signature. Il est composé de verveine citronnelle, menthe poivrée, thym citron, orange déshydratée, fève de cacao et de poivre.

CAVE NOISEL - Moutarde aux noix – B35

Cette moutarde de Dijon est réalisée avec 20% de noix broyées. C'est une moutarde bien équilibrée avec le gras de la noix, pas trop piquante et avec des morceaux.



COUP DE
CŒUR
DU JURY

MAISON BOTEH - Sirop d'Or Noir - Sirop de Citron Noir d'Iran – E26

Ce produit unique est le premier Sirop au Citron Noir d'Iran. Produit artisanalement avec plusieurs étapes manuelles et un temps de repos de près de 24h.

SUNDAY ROUTINE - Cookie Matcha-Framboise – J28

C'est le cookie du moment (recette été 2024). Offrant un marbré associant deux saveurs, la pâte à cookie est une préparation bi-goût au matcha (thé vert japonais) et aux framboises, fourrée avec un confit de framboises maison.



AMPY Pâtisserie - Baba au rhum praliné – H19

Notre Best-seller, un dessert emblématique de la pâtisserie française, notre baba au rhum praliné se réinvente en version 100% végétale. Délicieusement croustillant, le praliné apporte une texture supplémentaire qui rend chaque bouchée encore plus gourmande.

GUERIN HG - Château Saint-Hilaire Graves rouge 2022 – D26

Cet AOP Graves est à 90% Merlot 10% Cabernet-Sauvignon.



CŒUR DES ÎLES - Liqueur de chocolat et rhum – H18

Cette liqueur est composée de chocolat, de rhum agricole Martinique, de cannelle, de vanille et d'arômes naturels.



DOM PETROFF - Cœur de Saumon fumé à la Truffe d'été Tuber aestivum Vitt. – A18

Chez Dom Petroff, nous avons associé deux joyaux des tables festives de fin d'année : le saumon fumé et la truffe. Nous avons choisi la truffe d'été avec ses notes délicates et subtiles, plutôt que la truffe noire, pour accompagner notre saumon fumé. Ce mariage exquis donne naissance à notre Cœur de Saumon Fumé à la Truffe, une symphonie de saveurs qui saura séduire les palais les plus exigeants.



MAISON TIARÉ - Rhum "Arcachon" spiritueux gastronomique – C25

Notre slogan : "Osez les mettre à table". En effet, nos rhums ont été créés dans le but de remplacer un vin au cours d'un repas. Tous les ingrédients sont mis un à un dans la bouteille avec un ordre bien précis, et chaque bouteille est faite à l'unité. Ce rhum est composé de rhum blanc, pin, zeste de citron, de salicorne et de laitue de mer. Au nez, le pin domine puis le citron arrive en 2ème. En bouche, une complexité aromatique laisse en fin de bouche une légère salinité.

MIEL GIRARD - Miel d'Acacia & gousse de Vanille de Tahiti – E22-F21

L'infusion d'une gousse de vanille dans un miel d'acacia le rend totalement unique ! Le miel est récolté par nos soins et la gousse est sélectionnée par notre partenaire Vanilla Bridge. Ce miel d'acacia et cette gousse donne une douceur et fait ressortir des arômes de vanille. Une association subtile pour le plaisir des papilles.



PAPAHUËTE - Beurre de cacahuète à la fleur de sel de l'île de Ré – H28 bis

Ce beurre est réalisé à partir de 98% cacahuètes et y sont ajouté 2% fleur de sel de l'île de Ré.

L'EURÉLIENNE - Bière sans alcool – H11

Avec une base d'American Pale Ale, L'Eurélienne Sans alcool saura vous impressionner par sa belle robe or, presque orangée et ses saveurs d'agrumes et de fruits exotiques, obtenues grâce au houblonnage à cru (dry-hopping). Cette bière est élaborée à partir des céréales cultivées sur la ferme familiale, près de Chartres.



LE FONDANT BAULOIS - Fondant Baulois Praliné – A17

Avec un cœur praliné à la noisette de piémont et aux amandes grillées, il est accompagné d'un mini Caramande placé au dessus du gâteau.



MAISON BOCQUET - Thérèse – F13 BIS

Cette liqueur d'assemblage naturelle avec un taux de sucre faible est produite artisanalement. Elle offre une dominante de framboise, avec des notes de cassis, de romarin et de citron vert.



Tous les **produits** sont **testés selon les critères** suivants : la qualité, le goût, l'innovation, le mode de production, la composition, l'origine et l'esthétique du packaging.

Parmi l'ensemble des produits proposés, les **catégories** suivantes sont **représentées** :

Gourmandises & Chocolats, Produits de la mer, Épices et Condiments, Viandes et Salaisons, Fromages, Vins et Spiritueux.

LE JURY GOURMAND ET GOURMET ÉTAIT COMPOSÉ DE :

- Grégory Cohen – Parrain du salon 2024 et Chef cuisinier – Médaille de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole en 2023
- Xavier Vankerrebrouck – Mon Paname
- Alexis Thiebaut – Pari d'Alexis
- Annie – By ACB 4 you (14,1 K)
- Fabienne Garcia – Cuisine Actuelle / Femme Actuelle / Le Figaro
- David Kolski – France Bleu Paris / France 3 Paris
- Julia Philippe Brutin – Oconnection
- Anne-Marie Boyault – Oconnection
- Sophie Le Bihan – SPAS Organisation
- Karelle Geyer – SPAS Organisation
- Loïc Lemen – SPAS Organisation

DU 06 AU 09 DÉCEMBRE 2024

ESPACE CHAMPERRET

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

7€ pour une entrée réservée sur le site internet / 10€ pour une entrée achetée sur place
Billetterie sur salon-saveurs.com

ESPACE CHAMPERRET
6 Rue Jean Oestreicher, 75017 Paris

Métro Ligne 3 station Porte de Champerret ou station "Louise Michel"— RER Ligne C,
station Pereire-Levallois

Bus Lignes 84, 92, 39, 163, 164, 165 et PC, arrêt Porte de Champerret

salon-saveurs.com



#SalonSaveurs2024

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.