



CHEF DAMIEN, NOUVEAU PARRAIN DU RENDEZ-VOUS GOURMAND DE FIN D'ANNÉE

Du 4 au 7 décembre 2026, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands revient à l'Espace Champerret, à Paris. Pour cette nouvelle édition, le rendez-vous incontournable des amoureux de la gastronomie accueillera un nouveau parrain : Chef Damien. Une personnalité appréciée du grand public, engagée en faveur du fait maison, de la transmission et de la valorisation des savoir-faire culinaires.

Depuis près de trente ans, le **Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands** réunit **producteurs, artisans et entrepreneurs venus de toute la France et d'ailleurs** pour faire découvrir **le meilleur des terroirs et de l'épicerie fine**. Véritable **marché premium** avant les fêtes de fin d'année, le salon s'est imposé comme un lieu privilégié de rencontres, de dégustations et d'achats pour préparer les tables de fête.

Près de **30 000 visiteurs** sont attendus pour cette **édition 2026** afin de rencontrer **250 exposants**, découvrir des produits d'exception et partager des moments conviviaux autour de la passion du goût.

CHEF DAMIEN, UN PARRAIN ENGAGÉ ET POPULAIRE

Cuisinier, enseignant de formation et entrepreneur, **Damien Duquesne, plus connu sous le nom de Chef Damien**, s'est imposé comme **l'une des figures les plus appréciées de la gastronomie française**. **Cofondateur du site 750g**, pionnier des vidéos culinaires sur Internet et défenseur du fait maison, il œuvre depuis plus de vingt ans à transmettre le goût des bons produits et le plaisir de cuisiner simplement.

À la tête du **restaurant 750g La Table, à Paris**, il poursuit aujourd'hui son engagement en faveur d'une gastronomie plus responsable à travers **Necense**, l'entreprise qu'il a cofondée et qui développe des **boissons artisanales à infuser destinées aux professionnels de la restauration**. Les visiteurs pourront d'ailleurs découvrir sur le salon les créations de la marque, dont **Figurette**, sa dernière boisson signature née de l'alliance de la fleur de sureau et de la feuille de figue.

Son parcours, à la croisée de la transmission, de l'entrepreneuriat et de l'innovation, fait écho aux valeurs portées par le salon : **authenticité, exigence, proximité et passion du goût**.



Je suis très heureux et honoré d'être le parrain de cette édition. Le goût, c'est avant tout une rencontre : celle avec des producteurs passionnés, des artisans engagés et des femmes et des hommes qui aiment transmettre leur savoir-faire.

UNE ÉDITION 2026 RICHE EN DÉCOUVERTES



Cette nouvelle édition mettra à l'honneur les évolutions du paysage gastronomique, entre traditions et nouvelles tendances.

Les visiteurs pourront découvrir **une nouvelle zone internationale dédiée aux inspirations culinaires du monde**, un **marché de vigneron inédit**, ainsi qu'une offre élargie autour des **boissons innovantes sans alcool** et des **spécialités de café**.

La **15^e édition des Trophées Saveurs** viendra également rythmer le salon avec un **nouveau jury de professionnels de la gastronomie**. Répartis au sein de **huit grands univers**, les exposants proposeront le meilleur des produits du terroir et de l'épicerie fine – **produits de la mer, viandes et charcuteries, fromages, douceurs sucrées, vins et boissons** – pour une **véritable immersion au cœur des saveurs françaises et internationales**.



Entre découvertes, dégustations et rencontres avec les producteurs, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands confirme sa place de rendez-vous incontournable pour tous ceux qui aiment préparer les fêtes en privilégiant le goût, la qualité et le partage.



SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

DU VENDREDI

04

DÉCEMBRE

AU LUNDI

07

DÉCEMBRE

2026

LE VENDREDI DE 10H À 21H AVEC UNE NOCTURNE FESTIVE DE 19H À 21H
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10H À 19H
ET LE LUNDI DE 10H À 18H

TARIFS

7€
pour une entrée réservée
sur le site internet

10€
pour une entrée
achetée sur place

Gratuit pour les enfants jusqu'à 14 ans
Billetterie sur www.salon-saveurs.com
Accréditation presse sur demande

ESPACE CHAMPERRET - HALL A

6 Rue Jean Oestreicher, 75017 Paris
Métro Ligne 3, station Porte de Champerret sortie 1 — station Louise Michel sortie 2
RER Ligne C, station Pereire-Levallois
Bus lignes 39, 84, 92, 163, 164, PC – arrêt Porte de Champerret
Vélib' station n°17107 – 182 boulevard Berthier
Accès parking : Périphérique – sortie Porte de Champerret

www.salon-saveurs.com @ f in #SalonSaveurs

CONTACTS PRESSE

Agence ØCONNECTION

Anne-Marie Boyault - amboyault@oconnection.fr - 06 89 28 42 29
Eugénie Dospital - edospital@oconnection.fr - 06 95 72 63 72