

RETROUVEZ LES GAGNANTS DES TROPHÉES 2026

LORS DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Chaque année, les Trophées Saveurs des Plaisirs Gourmands mettent un coup de projecteur sur une sélection de produits primés par un jury de spécialistes : journalistes, influenceurs, chroniqueur et chef gastronomique* du secteur de la gastronomie et de l'épicerie fine.

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

*Chef gastronomique 2026 : Chef Damien

LES LAURÉATS DE LA 15EME ÉDITION DES TROPHÉES

CATÉGORIE OR



COUP DE CŒUR DU JURY

AVETTES & FLEURETTES - Miel pressé “Printemps” – Stand J19

Extrait par pressage, ce miel de printemps conserve au mieux les saveurs et les propriétés du produit. Mis en pot avant cristallisation, il n’a pas besoin d’être chauffé. Issu principalement de pissenlit, merisier, colza et aubépine, il se révèle doux et onctueux. Certifié bio, il est produit en Creuse, dans un rayon de 10 km autour de l’exploitation.

BONHEURE - Tisane énergie « Tu veux un coup de boost » – Stand H40

Alternative naturelle au café, cette tisane sans caféine offre un coup de fouet à toute heure, sans nervosité ni insomnie. Hibiscus, gingembre et cannelle de Ceylan, associés à la menthe, à l’écorce d’orange et à la réglisse, composent un goût frais, acidulé et épicé. Elle se déguste chaude ou froide.





BONHEURE - Tisane système immunitaire « Tu veux booster ton immunité » – Stand H40

Cette tisane au profil aromatique riche et épicé réunit gingembre, badiane, cardamome et cannelle, complétés par la datte, le raisin, le girofle et la vanille pour une saveur chaleureuse et douce. Son originalité : l’infusion peut se manger après usage, sans rien gaspiller. Elle se déguste chaude ou froide.

FROMAGERIES DE NORMANDIE ET ILE DE FRANCE - Camembert Moulin de Carel – Stand G20

Ce camembert AOP de Normandie est moulé à la main, à la louche, dans la plus petite fromagerie de Normandie, qui compte dix personnes. Il est élaboré avec du lait cru collecté chez quelques producteurs locaux. Il séduit par son goût typé et fruité ainsi que par sa texture onctueuse, dans le respect d’un savoir-faire traditionnel.



COUP DE CŒUR DU JURY



GINGER FLAME - Passion Paris – Stand E35

Signée Ginger Flame, la création Passion Paris associe le gingembre et le fruit de la passion. Elle réunit la vivacité du gingembre et la note exotique de la passion pour une préparation aux saveurs franches et gourmandes, qui a su convaincre le jury par son originalité et son équilibre aromatique.



LA PERLE DES DIEUX - Rillettes de maquereau Vadouvan – Stand B15

Nouveauté d'avril 2026, cette rillette de maquereau français, fabriquée en France, associe le poisson (60 %), le citron et la moutarde aux épices vadouvan, encore peu connues, à la croisée de l'Inde et de la France. Oignon, ail, cumin, fenugrec, fenouil et curcuma lui donnent une personnalité parfumée et originale.

LE ROUX CHOCOLATIER - Enrobés apéritif – Stand E39



Nouveauté de septembre, cette confiserie salée destinée à l'apéritif enrobe à l'amandine des fruits secs de caramel et de persillade maison. Les amandes et les noisettes sont françaises, tandis que les épices viennent du monde entier. Une gourmandise originale, qui mêle le croquant des fruits secs, le caramel et les notes d'herbes de la persillade.



MAISON BERTHON - Pâté en croûte de canard des Landes, foie gras et figues – Stand E34/F33

Ce pâté en croûte artisanal associe canard des Landes, foie gras et figues. Nouveauté de la maison Berthon, il revendique des saveurs authentiques, fruit d'une fabrication artisanale soignée. L'alliance de la richesse du canard et du foie gras avec la douceur de la figue promet une dégustation généreuse et pleine de caractère.

NOISETTE & CO - Huile de noisette – Stand J29



Cette huile de noisette est élaborée à partir de noisettes 100 % françaises, selon une production raisonnée. Un produit simple et transparent, composé uniquement de noisettes, qui révèle toute la richesse aromatique du fruit. Elle s'invite en assaisonnement comme en cuisine pour apporter une touche gourmande et authentique aux plats du quotidien.



O POIVRE DE KAMPOT - Poivre rouge IGP de Kampot – Stand H32

Poivre rouge bénéficiant de l'IGP Kampot, cultivé de façon biologique au Cambodge. Il dévoile des arômes de fruits des bois et de miel, pour un goût à la fois fruité et boisé. Son indication géographique protégée garantit l'origine et la qualité de ce poivre d'exception, qui relève les plats avec élégance.

PURECAKE - Apéritif de l'Ouest "L'apéro réinventé" – Stand J47



Création apéritive artisanale 100 % végétale, fabriquée à la main à Saint-Nazaire. Noix de cajou, pomme, amandes, noisettes, noix de pécan, sarrasin et kombu royal se mêlent dans un mélange croustillant, relevé d'une délicate note fumée. Sans gluten, sans lactose, sans œuf et sans huile de palme, elle réinvente l'apéro aux saveurs de l'Ouest..



ROQUEFORT SOCIETE AOP - Roquefort AOP Caves Baragnaudes sélection crémiers – Stand F23

Ce Roquefort AOP se distingue par sa texture onctueuse et crémeuse, sa pâte ivoire au persillage vert clair et son goût subtil et raffiné. Élaboré selon le cahier des charges de l'AOP Roquefort, il a obtenu la médaille d'or au Concours Général Agricole 2026 ainsi que la médaille d'argent au concours d'Espalion 2026.

CATÉGORIE ARGENT



ABC DEL GUSTO - Coppa di Parma – Stand C11

Cuisse de porc d'origine italienne, la Coppa di Parma est élaborée dans la commune de Felino, dans la province de Parme, sur un territoire bénéficiant d'une IGP, avec une attention particulière portée à la sélection des matières premières. Douce et savoureuse, elle présente un beau persillage et une texture ferme et agréable en bouche.

ABC DEL GUSTO - Prosciutto di Parma – Stand C11

Produit exclusivement par Vittorio Simonini à Langhirano, à 600 mètres d'altitude et dans un environnement naturel préservé, ce jambon de Parme AOP est élaboré de façon artisanale selon des méthodes traditionnelles. La ventilation naturelle et le long affinage lui donnent un goût unique, doux et délicat, ainsi qu'une belle couleur rosée.





ALLÔ FIFI - Confiture exotique passion/mangue/ananas – Stand A25

Cette confiture exotique associe fruit de la passion, mangue et ananas dans une recette 100 % faite maison, de fabrication artisanale. Les fruits proviennent d'Espagne et de Colombie. Une préparation gourmande qui invite au voyage et apporte une touche de soleil aux tartines du petit-déjeuner comme aux desserts.

CLOS SAINT JOSEPH - Macon Village en Famille 2023 – Stand E31

Ce Mâcon-Villages AOP, millésime 2023, est issu à 100 % de chardonnay et vinifié en cuve sur lies pendant douze mois. Il offre la quintessence du chardonnay variétal, avec des arômes de fleurs blanches, de poire, d'amande et de fruits exotiques. Un vin de famille, expressif et aromatique, qui séduira les amateurs de blancs frais.





CONSERVERIE DE L'ILE D'YEUX - Eglefin fumé – Stand B27

Nouveauté de la Conserverie de l'île d'Yeu, cet églefin fumé est préparé de façon artisanale à partir de filet d'églefin pêché en Atlantique Nord-Est (94 %) et de sel de Noirmoutier. Fabriquée en France, cette recette simple et sobre met en valeur le goût délicat du poisson fumé. Un produit de la mer au caractère authentique, issu d'une fabrication française.



DISTILLERIE ARSENAL & CO - Acerum 5ans, Eau de vie d'érable – Stand D21

Acerum est une eau-de-vie d'érable de cinq ans d'âge, obtenue par la distillation artisanale de sirop d'érable. Nouveauté originale bénéficiant de l'IGP du Québec, elle est produite par la Distillerie Arsenal & Co au Canada et offre aux amateurs de spiritueux une expérience gustative inédite, à la découverte d'un terroir.

DISTILLERIE ARSENAL & CO - Gin Maritime – Stand D21

Ce gin artisanal de la Distillerie St-Laurent est élaboré avec des algues du fleuve Saint-Laurent. Nouveauté originale produite au Québec, au Canada, il propose aux amateurs de gin une expression singulière, tournée vers la mer, et un bel exemple d'inventivité dans l'univers des spiritueux artisanaux.





FIFI ET BOUTIN - Passion extrême – Stand G43

Signée Fifi et Boutin, la création Passion extrême met le fruit de la passion à l'honneur dans une recette audacieuse et gourmande. Une préparation qui séduit par son caractère affirmé et son intensité aromatique, pour tous ceux qui aiment les saveurs franches et exotiques. Une nouveauté à découvrir pour les amateurs.

HUILE DES ORGUES - Huile d'olive de variété Courbeil – Stand E28

Issue de la variété Courbeil, unique au Roussillon, cette huile d'olive vierge extra surprend par son équilibre à la fois fruité, doux et ardent en fin de bouche. Les olives du domaine sont récoltées à la main et pressées à froid dans le moulin, à Ille-sur-Têt. Une nouveauté au caractère affirmé.





HUILE DES ORGUES - Olives de Tables Noires de variété Lucques – Stand E28

Première production du jeune verger de Lucques, ces olives de table sont récoltées noires et préparées de façon traditionnelle. Leur texture gourmande, non adhérente au noyau, s'accompagne d'un délicieux goût d'olive noire confite. Une nouveauté produite à Ille-sur-Têt. Un produit gourmand et authentique, à déguster à l'apéritif ou en cuisine.

KAATHOON - Ananas ardent – Stand H36

Imaginée en 2026, cette sauce artisanale allie la douceur de l'ananas (40 %) et la force du piment, relevés de plantes aromatiques du Sri Lanka. Fabriquée en Seine-et-Marne à partir d'une recette familiale sri-lankaise, elle a reçu la médaille d'argent aux European Hot Sauce Awards de Berlin 2026, dans la catégorie free style.





KRIMA DELIZIA - Pâte pure pistache – Stand A38

Pâte de pistache 100 % pure, sans aucun additif, originaire de Sicile. Elle concentre toute l'intensité aromatique de la pistache, sans rien d'autre. Un produit brut et authentique, à décliner en pâtisserie comme en gourmandise, qui séduira les amateurs de saveurs intenses. Une matière première brute, qui apporte toute l'intensité de la pistache aux préparations sucrées.

LA BARAKA MIEL - Miel grand cru – Stand J35

Miel de miellat de sapin et de tilleul issu de l'apiculture biologique, produit dans l'Espace de Sérou. Il se révèle mentholé en début de bouche et sur la noix fraîche en finale, pour un profil aromatique original et complexe. Un miel bio à l'identité forte, qui sort des sentiers battus.





LA MER BLANCHE - Liqueur de yuzu "Yuzucello" – Stand H27

Cette liqueur de yuzu, le « yuzucello », est élaborée à partir d'agrumes issus de la production agroécologique du domaine, certifiée AB. Fabriquée en France, elle met en valeur le parfum acidulé et aromatique de ce fruit asiatique, dans un esprit proche du limoncello. Une liqueur fraîche et originale, travaillée avec soin par le domaine.

LA MER BLANCHE - Limoncello "Les voiles de la mer blanche" – Stand H27

Les agrumes de ce limoncello sont acheminés à la voile depuis Majorque jusqu'au port d'Argelès-sur-Mer, où se situe le domaine. Transformée dans le laboratoire du domaine selon les règles de l'agriculture biologique (AB), cette liqueur nouvelle conjugue démarche responsable et saveurs franches du citron.





LE COMPTOIR DE KATIA - Thé gourmand – Stand J30

Nouveauté du Comptoir de Katia, ces oursons de thé se dégustent à boire ou à manger. Biologiques et sans gluten, ils se déclinent en plusieurs saveurs : fraise, pomme, citron, orange… Préparés avec de l'extrait de thé vert, ils offrent une façon ludique et gourmande de savourer le thé.

MAISON DES PIERRES - Cognac Esprit Organic Conviction – Stand H20

Cognac biologique de producteur, Conviction est issu d'un domaine familial engagé en agriculture biologique depuis plus de vingt ans, en Fins Bois. Double distillation charentaise, élevage en fûts de chêne : il livre des notes d'abricot sec, de prune, de fruits confits et d'épices, avec une finale fraîche sur le clou de girofle.





MAISON TRESOR - Crème de rhum vieux Intense – Stand E32

Cette crème de rhum associe rhum vieux et rhum blanc agricoles de Guadeloupe pour des saveurs de canne à sucre plus marquées. Élaborée de façon artisanale avec de la liqueur de café, de la liqueur de chocolat, du lait et de la crème, elle offre une dégustation intense et gourmande. Une crème de rhum qui fait la part belle aux rhums agricoles de Guadeloupe.

MAISON TRESOR - Crème de rhum vieux Extase – Stand E32

Cette crème de rhum artisanale est élaborée à partir de rhum vieux agricole de Guadeloupe, dans lequel ont macéré des écorces de bois bandé, auquel s'ajoutent une liqueur de gingembre, du lait et de la crème. Très végétale et un peu coquine, elle surprend par son caractère original et sa personnalité affirmée.





MANGE TES GRAINES - Croq'muesli aux fruits – Stand H28bis

Ce croq'muesli aux fruits, de fabrication artisanale, est élaboré à base de flocons sans gluten et d'amarante soufflée. Mélange généreux composé de produits de qualité, il apporte croquant et gourmandise au petit-déjeuner. Une nouveauté qui allie plaisir et ingrédients soigneusement sélectionnés.

MARIE PASSION - Marie Passion – Stand F37

Liqueur artisanale à base de rhum, de fruit de la passion et d'épices tropicales, cannelle et vanille. Puissante, elle se déguste en apéritif ou en digestif et accompagne aussi les desserts. Médaillée d'or au concours de Lyon en 2024, 2025 et 2026, elle est produite en France. Une liqueur de caractère, tournée vers les saveurs exotiques.





NOISETTE & CO - Crème noisette et Süvy – Stand J29

Pâte à tartiner sans sucre, élaborée à partir de noisettes françaises issues d'une agriculture raisonnée et associée à Süvy. Cette crème de noisette propose une alternative gourmande et originale pour les tartines du petit-déjeuner. Elle a reçu la médaille d'argent aux Épicures de Paris.

ROQUEFORT SOCIETE A.O.P - Roquefort AOP Maria Grimal – Stand F23

Ce Roquefort AOP séduit par sa texture fondante et onctueuse et sa pâte blanche au persillage vert intense. Élaboré selon le cahier des charges de l'AOP Roquefort, il se distingue par un goût franc et puissant, pour les amateurs de bleus de caractère. Un fromage de caractère, à découvrir sur un plateau pour les amateurs de saveurs affirmées.





SAS NOOR INTERNATIONAL (NOOR TERROIRS) - Thé blanc Gorreana BIO – Stand F25

L'un des rares thés blancs cultivés en Europe, ce thé bio provient de la plantation de Gorreana, fondée en 1883 aux Açores, la plus ancienne d'Europe. Récolté tardivement à l'été, de type Shoumei et très peu transformé, il offre une saveur délicate et douce, aux notes herbacées, plus légère que le thé vert ou noir.

SAS TJ DISTRIBUTION-DORÒN PUNCH DORON - Punch bissap/gingembre – Stand A40

Ce punch artisanal marie rhum blanc agricole de Guadeloupe, sirop de bissap et sirop de gingembre, relevés de cannelle et de vanille. Floral, fruité, épicé et très chaleureux, il garde une belle fraîcheur en bouche. Il est élaboré, mis en bouteille et étiqueté à Nogent-l'Artaud, dans l'Aisne.





SAS TJ DISTRIBUTION-DORÒN PUNCH DORON - Punch passion/fruits exotiques – Stand A40

Très parfumé et exotique, ce punch artisanal propose un équilibre parfait entre rhum blanc agricole de Guadeloupe, sirops de fruit de la passion, de mangue et d'ananas, relevés de cannelle et de vanille. Généreux et doux, il est élaboré dans les locaux de la maison à Nogent-l'Artaud.

SAVEURS DES GRAINES - Graines de courge curry – Stand D36

Nouveauté originale, ces graines de courge sont torréfiées puis aromatisées au curry et au sel de Guérande. Biologiques, elles proposent un en-cas savoureux et croquant, à grignoter à tout moment. Les courges et le sel sont d'origine française. Un en-cas original, qui revisite la graine de courge avec une touche d'épices.





VELOURS DE L'ABBAYE - Moutarde agrumes – Stand F28

Cette moutarde associe la puissance aromatique de la moutarde de Dijon à la fraîcheur des agrumes, avec des morceaux de citron de Menton et de bergamote confits dans le velours de vinaigre. Les graines entières offrent un effet caviar craquant. Sans arôme artificiel, colorant, additif ni conservateur, elle est fabriquée en France.

VELOURS DE L'ABBAYE - Velours de vinaigre curry – Stand F28

Enchanteur et épicé, ce velours de vinaigre au curry repose sur un assemblage de 13 épices issues de racines ou de graines entières, parmi lesquelles curcuma, cannelle, cumin, gingembre et cardamome. La cuisson lente au chaudron lui confère velouté, puissance et vivacité. Fabrication française..



CATÉGORIE BRONZE



AU FONDANT BAULOIS - La barre pistache – Stand A17

Cette barre artisanale, inspirée de la tendance « façon Dubaï », sublime la pistache : praliné fondant, pâte et éclats croquants, relevés d'un croustillant de kadaïf et d'une pointe de fleur de sel. Le tout est enrobé de chocolat au lait 35 %, pour une gourmandise raffinée et généreuse.

AVETTES & FLEURETTES - Miel pressé “Fleurs d'été” – Stand J19

Extrait par pressage, ce miel de fleurs d'été conserve les saveurs et les propriétés du produit et n'est pas chauffé, car mis en pot avant cristallisation. Dominé par les fleurs de ronce et de trèfle, il est parfumé et finement cristallisé. Certifié bio, il est produit en Creuse, dans un rayon de 10 km.





BADIGEON - Marinade sweet chili & cacahuètes – Stand G26

Inspirée des sauces satay balinaises, cette marinade audacieuse fait voyager les assiettes avec sa sauce chili, sa citronnelle, ses cacahuètes, son gingembre frais, sa coriandre et sa menthe. Fabriquée de façon artisanale, sans additif ni conservateur, elle est conditionnée en bocal de verre de 200 ml.

BIERES L'EURELIENNE - Bière l'Eurelienne de Noël – Stand H11

Bière de saison d'hiver brassée à partir de céréales cultivées sur la ferme familiale, près de Chartres. Élaborée avec du malt d'orge, du miel, du houblon et des épices, elle se veut chaleureuse et gourmande et invite au partage. Disponible en bouteilles de 33 cl et 75 cl, elle contient du gluten..





BIERES L'EURELIENNE - Confit de bière – Stand H11

Élaboré de façon artisanale pour revaloriser la bière dans une démarche anti-gaspillage, ce confit est composé à 55,4 % de bière blonde L'Eurélienne, de sucre, de pectine et de jus de citron. Il vient sublimer les repas festifs. Produit en région Centre-Val de Loire. Une idée astucieuse et gourmande, qui donne une seconde vie à la bière.

COUFIDOU - Les Caprices – Stand A28

Les Caprices de Coufidou associent des produits et des textures pour séduire les curieux et les gourmands : une coupelle de nougatine garnie de crème de pruneaux, surmontée d'un cerneau de noix, le tout enrobé de chocolat noir. Une confiserie artisanale fabriquée en France. Une gourmandise qui joue sur les contrastes entre croquant, fondant et douceur.





DÉLICES DE GUYANNE - L'Or Pailleté – Stand C24

Liqueur originale produite et conditionnée en Guyane, qui associe la rondeur du rhum agricole à la note fruitée de l'hibiscus, agrémentée de paillettes d'or alimentaire 23 carats. Titrant 32 % vol., à forte identité guyanaise, elle convient aux moments festifs et fait une belle idée cadeau. Médaille d'or Top Spirit 2021.

ESAT CHATEAU BELLEVUE - Foie Gras de Canard Gras IGP Sud-Ouest – Stand F22/G19



Issu de l'élevage de l'ESAT Château Bellevue, ce foie gras de canard gras IGP Sud-Ouest, de qualité extra, est élaboré de façon artisanale à Baigts-de-Béarn selon la tradition béarnaise. Les canards sont gavés avec le maïs de la production. Composé de foie gras, de sel et de poivre, il révèle le goût de l'authenticité.



ESAT CHATEAU BELLEVUE - Rillettes de Poulets – Stand F22/G19

Ces rillettes de poulet, de fabrication artisanale, associent des morceaux de poulets nobles, élevés en plein air sur les coteaux béarnais, à de la graisse de canard. Transformées à l'ESAT Château Bellevue, elles offrent une texture généreuse et gourmande, relevée de sel fin, de poivre noir et d'un arôme d'ail.

GINGER FLAME - Golden Booster – Stand E35



Golden Booster est un concentré de gingembre et de citron signé Ginger Flame. Il réunit la vivacité du gingembre et la fraîcheur acidulée du citron dans une préparation pratique, pleine de peps, qui s'invite facilement dans le quotidien des amateurs de saveurs toniques. Un produit simple et efficace, qui met le gingembre à l'honneur.



HABAN'S - Sauce Pers&Vert – Stand J27bis

Cette sauce artisanale associe la fraîcheur du persil et du citron vert à la puissance aromatique du piment habanero. Herbacée, vive et intense, elle apporte une chaleur franche sans masquer les saveurs. Fabriquée dans les Yvelines, elle est composée notamment de poivron, d'oignon, de concombre et de pomme de terre.

HABAN'S - Sauce Mangue – Stand J27bis



Sauce piquante artisanale qui marie la douceur exotique de la mangue fraîche (34 %) à la puissance aromatique du piment habanero. Son équilibre sucré-chaleureux en fait un condiment idéal pour relever les plats tout en apportant une touche fruitée originale. Fabriquée dans les Yvelines.



KAATHOON - Chili Sauce – Stand H36

Sauce d'origine familiale sri-lankaise, repensée pour un goût universel et mise sur le marché en 2026. Fabriquée de façon artisanale en Seine-et-Marne, elle associe tomates, piments, gingembre, ail et plantes aromatiques du Sri Lanka. Médaille d'or aux European Hot Sauce Awards de Berlin 2026, catégorie medium spicy.

KOUIGN MARIE - Kit "Je fais mon far breton aux pruneaux" – Stand E41

Kit haut de gamme qui réinvente la pâtisserie bretonne, fidèle à un savoir-faire familial transmis depuis 1920 en Pays Bigouden. Quasi complet, il réunit préparation, lait, pruneaux d'Agen, rhum sans alcool Sober Spirits et moule en bois réutilisable, pour un far fondant aux pruneaux moelleux. Seul le beurre demi-sel est à ajouter.





KRIMA DELIZIA - Crème à tartiner 45% de pistache – Stand A38

Crème à tartiner contenant 45 % de pistache, originaire de Sicile, sans huile de palme et sans gluten. Une nouveauté gourmande qui met la pistache à l'honneur, pour des tartines au goût intense et authentique. Un produit gourmand, élaboré en Sicile, qui comblera les amateurs de pistache sans aucun compromis sur le goût.

L'OIE DES PRUNEAUX - Mi-cuit d'oie entier 200g – Stand F24

Nouveauté de L'Oie des Pruneaux, ce mi-cuit d'oie entier de 200 g est préparé de façon artisanale en France. Composé uniquement de foie gras d'oie, de sel et de poivre, il propose une recette sobre qui laisse toute la place au goût délicat du foie gras. Une spécialité gourmande, à partager à l'occasion des repas de fête.





LA BARAKA MIEL - Miel 1er cru – Stand J35

Miel de miellat de chêne et de frêne issu de l'apiculture biologique, produit à Durban-sur-Arize. Il se distingue par une saveur de chocolat blanc, à la fois douce et originale. Un miel bio à l'identité singulière, qui s'écarte des saveurs habituelles. Une saveur rare dans l'univers du miel, qui surprend et séduit les gourmands.

LA BELLE-ILOISE - Pesto tomates séchées & algues – Stand E22/F21

Cette recette 100 % végétale réinvente le pesto du quotidien grâce à l'alliance inédite de tomates séchées, de basilic français et d'algues de Bretagne. Constellé de graines de tournesol concassées croquantes, il marie la douceur acidulée des tomates à la fraîcheur du basilic. Fabriqué à Quiberon.





LA PERLE DES DIEUX - Sardines au curcuma, gingembre et poivre noir BIO – Stand B15

Nouveauté 2025, ces sardines bio, pêchées fraîches à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, sont mises en boîte à la main de façon traditionnelle. Cuites à l'huile de tournesol, elles sont ensuite associées à une purée de curcuma et de gingembre, à de l'huile d'olive vierge extra et à du poivre noir.

LE ROUX CHOCOLATIER - Enrobés noisette – Stand E39

Des noisettes du Lot-et-Garonne enrobées d'une coque de praliné noisette plutôt que de chocolat, pour encore plus de goût de noisette. Réalisées à la turbine, ces gourmandises ont été distinguées par un International Chocolate Award. Une nouveauté signée Le Roux Chocolatier. Un croquant de noisette intense, pour une gourmandise raffinée à partager.





LIN DES PYRÉNÉES - Huile vierge de Lin – Stand D32

Fruit de deux ans de R&D et d'un double dépôt de brevet, cette huile vierge de lin bio est pressée mécaniquement selon un procédé breveté, à partir de lin cultivé en Béarn. Riche en oméga-3, elle offre une texture sirupeuse et des notes de noisette et de noix. Épicure d'Or 2023, déjà adoptée par des chefs.

MAISON DUFOUX - Réglette palets fourrés – Stand H16

Pastilles de chocolat noir fourrées au cassis ou de chocolat au lait fourrées au caramel au beurre salé, avec une gelée et un caramel faits maison. Grâce au procédé One Shot, chocolat et fourrage sont réalisés simultanément. Chocolat noir à 69 % de cacao, chocolat au lait à 35 %. Une innovation technique au service de la gourmandise.





MANGE TES GRAINES - La forêt noire – Stand H28bis

Inspirée du célèbre gâteau, cette création artisanale à base de flocons d'avoine certifiés sans gluten, de graines et de fruits à coque associe le chocolat et la cerise en topping, avec de la compote de cerise et de la cerise déshydratée. Une recette gourmande, pensée pour le petit-déjeuner.

MIEL GIRARD - Miel de fleurs d'été – Stand E18/F17

Récolté sur un nouveau rucher, en lisière d'un bois d'acacia et de champs de myrtilles et de framboises, ce miel artisanal est un miel d'acacia avec une pointe de fruits rouges. Produit à La Breille-les-Pins, en Maine-et-Loire, il offre une douceur florale et fruitée. Un miel de caractère, doux et parfumé, à savourer en tartine ou en cuisine.





S INDUSTRIE - Nalak – Stand A28

Sauce thaï tout-en-un issue d'une recette familiale thaïlandaise, Nalak relève et parfume wok, nouilles, riz, poulet, crevettes, légumes et marinades. Une seule sauce pour une multitude de recettes, qui peut remplacer plusieurs sauces asiatiques du quotidien : moins de bouteilles, plus de saveurs.

SAFRAN DU VIPLAIX - Gelée groseille safranée – Stand G44

Mélange subtil de groseille acide et de safran envoûtant, cette gelée est transformée sur l'exploitation avec les groseilles du verger et le safran de la production, à Viplaix, dans l'Allier. Sans colorant, sans conservateur et sans arôme ajouté, elle est préparée avec du sucre, du jus de citron et un gélifiant.





SAS TERROIR DE L'EST - Miel crème au pollen frais – Stand E26

Cette crème de miel polyflore au pollen frais réunit les minéraux et les vitamines de la ruche. Artisanale, sans conservateur ni sucre ajouté, elle est originaire de la République de Moldavie. Une nouveauté à la texture onctueuse, qui allie plaisir gourmand et richesse naturelle. Une gourmandise naturelle, à savourer à la cuillère ou en tartine.

SAS TERROIR DE L'EST - Miel acacia, noix de Grenoble – Stand E26

Symbiose idéale pour accompagner les fromages et les petits-déjeuners, ce miel d'acacia associe des noix de Grenoble dans une préparation artisanale originaire de la République de Moldavie. La douceur délicate de l'acacia rencontre le goût de la noix pour une association simple et gourmande.





SAVEURS DES GRAINES - Graines de courge caramélisées – Stand D36

Nouveauté originale : des graines de courge torréfiées, puis enrobées de caramel. Composées uniquement de graines de courge et de sucre, elles offrent une gourmandise croquante et biologique à grignoter à tout moment. Les courges sont d'origine française. Une douceur croquante qui revisite l'en-cas biologique avec gourmandise.

SCEA LES SAVEURS DU VAL DE LOIRE - Les saveurs à Rhum'atics – Stand H42

Rhum infusé au yuzu et à la baie de Timut, cultivés sur l'exploitation, élaboré avec un rhum agricole de Guadeloupe à 50° pour un produit fini à 31°. Équilibré, il se déguste seul ou en cocktail et s'impose comme le parfum le plus vendu depuis deux ans, avec de très bons retours des clients.





SCEA LES SAVEURS DU VAL DE LOIRE - Le sirop des saveurs – Stand H42
Sirops originaux élaborés de façon artisanale avec les plantes aromatiques de l'exploitation, comme le tagète Lemonii, à la saveur naturelle de fruit de la passion. Préparé avec de l'eau de source, du sucre et de l'acide citrique, ce sirop exotique se marie avec les produits laitiers, les fruits, les glaces, les vinaigrettes et les cocktails.

DU 04 DÉCEMBRE — AU 07 DÉCEMBRE 2026

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

salon-saveurs.com **#SalonSaveurs**

CONTACTS PRESSE
Héloïse Salgues - 01.77.37.63.55 - hsalgues@spas-expo.com

Spas Organisation
Membre d'Event Flow,
le pôle Evénementiel d'UNIFY Group

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.