

# Saveurs féeriques de Noël !

A quelques jours des fêtes de fin d'année, une véritable odyssée gustative commence à l'occasion du **Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands • Edition d'hiver**, du 7 au 10 décembre 2007, à l'Espace Champerret, à Paris ! Ce temple de la gastronomie dévoile ses plus beaux trésors. Une sélection de produits d'une rare finesse pour concocter des festins mémorables : mets d'excellence, spécialités régionales haut de gamme, saveurs des îles, cadeaux originaux... Une initiation grandeur nature à la gastronomie, entre tradition et originalité, pour des papilles comblées !

*édition d'hiver*



# Magiques petites perles noires !

Raffinement, délicatesse, élégance... Le caviar incarne le must du luxe ! Natures ou alliées à d'autres saveurs, ses graines noires sont garantes de sensations et d'émotions uniques.

Découverte des précieux écrins présentés au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands. Un éventail de perles exceptionnel !

- **Barthouil** : le Caviar d'Aquitaine est l'une des grandes spécialités de la maison. Des œufs d'esturgeon aux qualités gustatives remarquables...
- **Caviar de Gironde** : finement salé, léger goût de noisette, persistance en bouche, sensation de fraîcheur...
- **Caviar italien** : un produit étonnant. Jamais le caviar d'élevage n'avait atteint ce niveau de perfectionnement !
- **Ebène** : grain d'exception... Couleur parfaite... Arômes délicats... Le caviar français Ebène invite à l'éveil de tous les sens !
- **Groupe Petrossian** : Béluga, Oscîêtre, Sevruga... La maison, parmi les plus grandes spécialistes, propose une très large gamme de graines noires. Une véritable invitation au voyage des papilles !
- **La Bourriche aux Appétits** : sélection raffinée de caviars à déguster seuls ou à marier avec des mets de fête.



Quelques recettes autour du caviar à pêcher en ligne :

[www.caviarebene.com](http://www.caviarebene.com)

Caviar Ebène sur coussin d'œuf brouillé

Caviar Ebène sur coquilles St Jacques

Caviar Ebène sur flans de sole

[www.petrossian.fr](http://www.petrossian.fr)

Tagliatelles au caviar Petrossian & saveurs d'Ecosse

Gaufres de pommes de terre au caviar Ossetra Petrossian

Huîtres à la gelée de caviar Petrossian

[www.caviardegironde.com](http://www.caviardegironde.com)

Caviar de Gironde sur son lit de parmentier d'huîtres

Caviar de Gironde sur œuf à la coque

# Le saumon sur son 31 !

En filet, en pavé, en dé... Fumé, cru, mi-cuit... Grillé, à l'unilatéral, au four... Le saumon joue sur toutes les tendances pour faire chavirer les fins palais. La provenance et les procédés de fabrication artisanaux garantissent la haute qualité des saumons proposés par les exposants du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands.

- **Barthouil** : belle gamme de saumons fumés à l'ancienne, en suspens au bois d'aulne, qui a fait la renommée de la maison.
- **Groupe Petrossian** : saumon fumé extra royal au goût délicat et à la texture soyeuse... Saumon fumé entier tranché... Une fumaison en suspens dans des fours en brique dans les règles de l'art !
- **Le Borvo** : Norvège, Ecosse, Irlande, Islande... Des saumons « atlantiques » d'origines diverses mais une constante : un saumon fumé à la chair ultra-moëlleuse et fondante, au fumage délicat et à l'assaisonnement équilibré, signé par l'une des grandes maisons familiales françaises.
- **Maison Lucas** : pavé fondant de saumon fumé Label Rouge, saumon fumé à l'aneth et à l'huile d'olive, saumon bio fumé à la tranche ou entier... Une multitude de recettes de saumon fumé à l'ancienne au bois d'hêtre pour des saveurs inégalables.

# Tentations au fil du net !

**Commande de produits... Conseils de dégustation & de conservation... Idées de recettes... Les artisans du Salon Saveurs Saveurs des Plaisirs Gourmands communiquent sur la toile. En quelques clics, commander des mets d'exception est un jeu d'enfants !**

- **Confiserie Azurée** - [www.confiserieazureenne.com](http://www.confiserieazureenne.com) : peu sucré, onctueux à cœur, légèrement vanillé, enrobé d'un glaçage translucide... Le véritable marron glacé fabriqué dans la plus pure tradition !
- **Escargotière Bonvalot - L'Escargot du Jura** - [www.escargotiere.com](http://www.escargotiere.com) : escargots à la crème d'ail des ours, escargots poêlés au vin jaune et aux morilles, escargots au safran, aux noisettes...
- **Kerex - Terre Exotique** - [www.terreexotique.com](http://www.terreexotique.com) : poivre du Penja, sel du monde, épices, sucres, condiments... Le raffinement au quotidien !
- **Janoueix Pierre-Emmanuel Vignobles** - [www.pejanoueix.com](http://www.pejanoueix.com) : Montagne Saint-Emilion, Pomerol, Saint-Emilion Grand Crû... Que de noms qui font rêver pour des déjeuners ou dîners inoubliables !
- **La Maison de la Violette** - [www.lamaisondelaviolette.fr](http://www.lamaisondelaviolette.fr) : vinaigre, thé, sucre, miel, confitures, bonbons, senteurs... Tout un monde dédié à la petite fleur de Toulouse !
- **Le Manoir Alexandre** - [www.manoir-alexandre.fr](http://www.manoir-alexandre.fr) : grand choix de foies gras dont le dernier né aux abricots, cous d'oies farcis, cailles fourrées au foie gras, confits, gésiers, terrines, coffrets cadeaux...
- **Peybère Truffles** - [www.trufarome.fr](http://www.trufarome.fr) : foies gras truffés à 10%, truffes, huile arôme truffe...
- **Pole Sud** - [www.polesud.eu](http://www.polesud.eu) : sorbets sucrés mais aussi salés : parmesan, chèvre, roquefort, concombre...

# Savoureuses douceurs de Noël...

**La cheminée crépite. Un petit air de jazz en fond sonore et l'odeur ambiante d'un thé épicé. L'heure des plaisirs sucrés a sonné. Découverte de petits sacrilèges au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands pour fondre de plaisir !**

- **Chocolats Bernard Dufoux** : le Dessert de Coline, un praliné & caramel aux amandes grillées à servir avec une glace vanille, un sorbet fruit de la passion...
- **La Maison du Biscuit** : langues de chat, galettes normandes, cookies aux noisettes, mini rochers coco, financiers... Que de délices dans les jolies boîtes cartonnées old fashion de la maison !
- **La Petite Marquise** : les Quernons d'Ardoise, une spécialité angevine, composée de nougatine caramélisée aux amandes et aux noisettes, enrobée de chocolat bleu imitant les ardoises typiques angevines.
- **Le Jardin des Gourmandises** : confiture potiron & orange, confiture de poires Conférences au chocolat & à la cannelle... pour des tartines généreuses d'antan.
- **Lemoine Canelé** : croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, comment résister à la typique pâtisserie bordelaise ?
- **Maison Paries** : l'inimitable gâteau basque à la cerise ou nature, les Kanougas, les Mouchous, les Tourons... Autant d'emblèmes gastronomiques du Pays Basque !
- **Nicolas Pain d'Epices à l'Ancienne** : odeur envoûtante de la cannelle... nature ou aux fruits... Des pains d'épices à l'ancienne typiques du pays de Cézanne. Irrésistibles !
- **Savour France** : petit baba au rhum conservé dans un écrin de verre.
- **Safran du Quercy** : les Lolottes, mini madeleines fondantes au safran du Quercy. Un plaisir simple et raffiné idéal pour l'heure du thé !
- **Thé Cool** : toute une gamme de thés parfumés et de gâteaux faits maison pour un esprit très british.

# Mini-mets maxi délices !

Canapés élégants... Associations de saveurs en verrines... Cuillères gourmandes... Dips chauds froids... Pots de crèmes aux légumes... Les mises en bouche sont les stars de toutes les soirées réussies.

Une myriade de trésors à découvrir au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands pour laisser libre cours à son imagination.

- **Conserverie Marine AlgoPlus** : foie de lotte à la fleur de sel couché avec délicatesse sur du pain de campagne légèrement toasté. Un régal !
- **Boudin Blanc de Rethel Duhem** : entièrement naturel, sans farine ni mie de pain, boudin blanc de Rethel coupé en tranches pour picorer à l'apéritif.
- **Conserverie La Perle des Dieux** : mini sardines de Saint Gilles Croix de Vie pour des toasts très iodés.
- **Domaine de St Géry** : foie gras parfumé au safran pour des bouchées terroir revisitées.
- **Kerbriant** : coques fumées à l'huile de tournesol et aux algues pour concocter des verrines de la mer !
- **Las Terrenas** : tranchettes de Pasta Negra Bellota, l'un des meilleurs jambons du monde, pour une ambiance bodega !
- **L'Atelier des Saveurs** : chutney de dattes Medjool à l'orange pour accompagner dés de jambon à l'os, petit boudin noir...
- **Touquet Savour** : la petite pomme de terre violette au fameux goût de châtaigne, La Vitelotte, à servir en tranches, surmontées de crème fraîche épaisse à la ciboulette.

## Histoires de bulles enchanteresses...

Pas de fête sans bulles ! Les champagnes blancs ou rosés, les crémants et autres apéritifs pétillants s'invitent sur toutes les tables de fin d'année pour apporter gaieté et évasion.

Visite de bulles en bulles au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands :

- **Cave de Bissey - Bourgogne** : à l'apéritif, en accompagnement de poissons, de volailles, de veau... Crémant de Bourgogne Blanc Brut, senteurs de fruits mûrs au nez et notes légèrement florales au palais.
- **Champagne Ariston Fils - Champagne Aspasia** : Brut de Fût, assemblage d'un monocru issu de raisins sélectionnés dans les plus vieilles vignes, élaboré uniquement lors des années exceptionnelles pour un résultat en bouche incomparable.
- **Champagne Chauvet** : des cuvées de Chardonnay et de Pinots Noirs unies au Rilly-Rouge pour un champagne rosé élégant et sensuel !
- **Champagne Gonet Sulvoca** : douce teinte rosée... Arômes souples et fruités... Un verre de Champagne Rosé Brut Gonet, romantique et séduisant à souhait, tel un passeport vers la plénitude !
- **Champagne Moutard** : Arbane Vieilles Vignes, offrant une attaque en bouche d'abord nerveuse et laissant place à une tendresse persistante dominée par la pêche blanche.
- **Les Jardins de l'Orbrrie** : Pink Lady, un pétillant 100 % artisanal au savoureux goût de pomme.
- **Pêlé de Groseille** : une boisson pétillante régionale du Nord Pas de Calais, à la couleur rubis, idéale pour l'apéritif et pourquoi pas pour accompagner un délicieux foie gras. Au choix : cerise, framboise et bien sûr groseille !
- **Fattoria Mondo Antico** : le Lambrusco, le célèbre vin pétillant italien dont le nom est une invitation en soi au voyage. Rouge, rosé, blanc... A chacune de ses couleurs, ses notes au palais !

## Texto

### Chiffres clés

10 000 m<sup>2</sup> d'exposition  
12 espaces régions & départements  
400 exposants, du petit producteur  
aux regroupements professionnels  
50 000 visiteurs attendus

### Infos pratiques

du 7 au 10 décembre 2007  
à Paris, Espace Champerret  
Métro : ligne 3  
Porte de Champerret

### Horaires

vendredi 7 : 10h/22h  
samedi 8 et dimanche 9 : 10h/20h  
lundi 10 : 10h/19h