



RENDEZ-VOUSSALON

menus plaisirs

L'été célèbre les charmes d'une gastronomie de plein air avec des produits inédits à découvrir sans retenue au Salon Saveurs*. s. g.

VITE, ON PREND LE LARGE !

Avec l'été, on redécouvre les produits de la mer faciles à utiliser pour...

UN APÉRITIF IODÉ avec des tapas qui font

le buzz, comme les mini-sardines et mini-moules à l'huile d'olive, une nouveauté des Mille et Une Huiles (ci-dessus).

UN DÉJEUNER SUR LE POUCE en puisant dans le nec de plus ultra des boîtes de sardines ou de thon germon. Les plus authentiques conserveries des côtes bretonnes et de Vendée, comme La Quiberonnaise ou La Perle des Dieux, viennent au Salon avec leurs compositions des plus classiques aux plus créatives, comme les sardines au fromage de chèvre, les crèmes et les rillettes à tartiner.

UN DÎNER CHIC, et là pas d'hésitation, on sort le grand jeu avec Diva de Caviar de France. On peut aussi opter pour une chair de crabe Dom Petroff, à servir avec une salade d'avocat et de pamplemousse. En plat de résistance, le saumon fumé écossais Label Rouge, salé à la main au sel de Guérande de Patrick Chauchard du Fumage artisanal d'Arzon, se suffit à lui-même. On sert cette merveille avec une petite ratte du Touquet vapeur, et le tour est joué !



ON FAIT PROVISION D'ANTIPASTI

C'est le moment où jamais de découvrir le meilleur de l'Italie avec un rassemblement unique d'artisans. Montagne de parmesan, jambons, pâtes fraîches et surtout bocaux d'antipasti. Non seulement ils sont beaux et colorés mais les tomates, artichauts, champignons, poivrons et les légumes conservés dans l'huile accompagneront les moments festifs et gourmands de l'été.



ON FOND POUR LE SUCRÉ

C'est le temps des douceurs et d'une régression certaine avec des créations vedettes à découvrir en avant-première.

LES TENDRES GUIMAUVES déclinées en douze parfums : fleur d'orange, myrtille, abricot... L'Atelier des Douceurs les fabrique à Montélimar sans conservateur ni stabilisant.

LES CROQUANTS MACARONS avec un duel serré entre le Comptoir du Cacao, dont les macarons se conservent plus de deux mois, et les Macarons de Joyeuse de la Maison Charaix fabriqués depuis 1581.

LES DIVINES CONFITURES des Confitures de Raphaël. En direct de Saint-Malo, elles ont le goût d'une success-story à la française. Artisanales, elles sont cuites dans de grandes bassines de cuivre et développent des goûts authentiques d'abricot, kiwi, cerise mais aussi des recettes uniques comme la fraise et des chutneys.

LE MIEL MALIN de Miel et Une Tentations qui le mélange aux épices. Un savant dosage comme le miel culinaire saveur indienne à badigeonner sur du poisson avant de l'enfourner. Effet garanti !

SALON, MODE D'EMPLOI

Pendant quatre jours, l'Espace Champerret à Paris devient la plus grande épicerie fine de la capitale avec 250 artisans et producteurs. On profite à fond de ce marché unique et éphémère en prenant son temps pour...

DES DÉGUSTATIONS

CONVIVIALES et de superconseils que vous proposent les artisans pour préparer et présenter leurs produits.

UN DÉJEUNER AUTHENTIQUE dans l'un des six restaurants pour déguster des huîtres de Noirmoutier, des pâtes fraîches et des gnocchis au restaurant italien Bonta del Mondo ou une omelette géante aux cépes. À noter, pour la première fois, la cuisine créole en direct de Marie Galante.

PHOTOS BERNHARD WINKELMANN ET D.R.

*Salon Saveurs des plaisirs gourmands, du 28 au 31 mai, Espace Champerret, 75017 Paris. Rens. sur www.salon-saveurs.com