



RENDEZ-VOUSSALON



LES CLASSIQUES ON DIT OUI

Les guest stars traditionnelles font toujours le buzz.

DÉLICAT FOIE GRAS : on sort des accords classiques pour goûter au foie gras de canard entier au safran du Quercy ou à la vieille prune cuisinée en exclusivité par Le Clos Saint Sozy. Le Domaine de Saint Gery vient au Salon avec sa spécialité : le Bacchus, un foie gras poché dans du vin rouge de Cahors et des épices douces.

LE FUMET DES FUMÉS. La Maison Lucas, à Quiberon, est spécialisée dans la fumaison artisanale de poissons. Ses best-sellers : son saucisson de thon et ses taramas. On fond pour les saumons fumés au bois d'aulne de la maison J. Barthouil.

GRAIN DE LUXE. On plébiscite le caviar très frenchy de Dom Petroff, que l'on déguste avec de la vodka Dragon Bleu à la rose de chez Aurige.

TRUFFES À GOGO à la maison Pebeyre, qui propose, à côté de ses truffes blanches et noires, des produits dérivés comme l'huile, le beurre. On peut aussi aller puiser dans l'espace italien avec Il Tartufo di Paolo de Delicima, pour ses sauces ou ses crèmes de truffes.

RÉDACTION RENDEZ-VOUS

CITYGUIDE : COORDINATION CLAUDINE HESSE. **VOYAGE :** CHRISTIAN-LUC PARISON. **BEAUTÉ :** MARIE-ANGÉLIQUE OZAN. **ENFANT :** SOPHIE CARQUAIN. **GOLF :** ALYETTE DEBRAY-MAUDUY. **SALON :** SOPHIE GRÉZAUD.

dégustations au menu

Pour "shopper" en avant-première les must have gourmands à partager pour le réveillon, on fonce au Salon Saveurs. Les meilleurs artisans de France et d'ailleurs y présentent leurs nouveautés. s. g.

LES PRODUITS CULTES ON ADORE

Des saveurs inédites, des productions hors normes, c'est le moment de faire le plein.

UN VRAI BALSAMIQUE en direct de Modène. Leonardi élève ses vinaigres dans des fûts en bois précieux.

UN CHOCOLAT DE PASSION, celui du chocolatier bourguignon Bernard Dufoux, qui célèbre les 50 ans de sa maison en créant des disques en chocolat.

UN TENDRE NOUGAT en direct des Cévennes de la Nougaterie des Fumades. Leur particularité ? Les nougats sont parfumés naturellement au citron, à la rose, au gingembre.

UN CRAQUANT MACARON originaire de Joyeuse, en Ardèche. Une recette qui date de 1581 et que perpétue la Maison Charaix

LA CONFITURE

ON EN FAIT TOUT UN PLAT
Les confitures nouvelle génération sortent de leur pot de tradition. Sucrées ou salées, elles jouent les VIP pour sublimer ou accompagner vos plats.

IDÉE À CROQUER. Présent pour la première fois au Salon, Aix & Terra a sélectionné les meilleures noix de l'Isère pour une étonnante confiture aussi consistante que croquante. À poser sur une boule de vanille ou un feuilleté.

COMPLÈTEMENT FOOD. Les confitures La Cour d'Orgères sont cuites au chaudron et rassemblées dans des coffrets thématiques (« foie gras », « apéro »), composés de confitures aux noms rigolos, comme Croque-moi (courgette, vanille et citron vert) ou Explosive (mangue et piment d'Espelette).

TROP BIO. Osez les Voyages en Saveurs du confiturier bio Philippe Mordelet. Il mixe confiture et chutneys dans un même coffret : chutney, oignon, cacao, pour déglacer une escalope de gibier ou des aiguillettes de canard ; la confiture Orange douce façon pain d'épice, à tomber avec un foie gras ; chutney Prune bleue de Montauban, pour réveiller un poisson grillé ou des légumes.

SALON MODE D'EMPLOI

Avec 10 000 m² et 400 exposants, le Salon est pendant quatre jours le plus grand marché de France ! **AUTHENTIQUE.** Toutes les spécialités du terroir français sont présentes. Mais pas seulement ! La gastronomie italienne occupe tout un espace.

FACILE. Préférez le vendredi et le lundi, moins surchargés que le week-end. Arrivez tôt pour trouver de la place au parking du sous-sol. Pensez aux paniers ou chariots, ils seront vite remplis. **CONVIVAL.** On peut goûter à tout et discuter avec des artisans passionnés donc... passionnants.

Les six restaurants permettent une pause découverte.
Salon Saveurs des plaisirs gourmands, du vendredi 3 au lundi 6 décembre, Espace Champeret, 75017 Paris.
www.salon-saveurs.com