

GOURMET Food & Wine SELECTION est le rendez-vous biennal incontournable qui rassemble sur deux jours, à la Porte de Versailles, les professionnels de l'épicerie fine et de la gastronomie.

38 % de professionnels de l'épicerie fine ; propriétaire de commerce, acheteur pour corner, cavistes, restaurateurs et traiteurs présentent une nouveauté par semaine ou par mois. Ce secteur est une sphère dynamique qui développe en permanence de nouvelles tendances de consommation et favorise l'essor des produits alimentaires de qualité. C'est pourquoi le salon GOURMET Food & Wine SELECTION a choisi de mettre en lumière toutes les nouveautés de ses exposants.

Parmi les nombreux produits , les visiteurs pourront découvrir au fil des allées des avant-premières gourmandes, des produits beaux, bons, chics et gourmets qui feront le succès de leur offre en magasin.

Mise en bouche marine rafraîchissante aux notes fruitées, alliance savoureuse d'un foie gras mi-cuit mélangé aux abricots confis et amandes grillées, jus délicatement cuisinés aux légumes du sud, nouvelles pâtes à tartiner légères, recettes inattendues de chocolat ou fromages ...

PREMIER VOYAGE DANS L'UNIVERS DU SUCRÉ/SALÉ...

LES GOURMANDISES SUCRÉES

Le Cube Denis Lavaud

Le Maître Artisan Glacier Denis Lavaud signe en 2011 une nouvelle ligne de sorbets et de glaces aux saveurs sublimées. La collection se limite volontairement à 10 parfums rares et précieux élaborés selon des recettes sur mesure toujours parfaites. Les produits mis en œuvre sont sélectionnés pour leur goût et leurs grandes origines. La fabrication artisanale sans colorant, sans ajout d'arôme ni conservateur et sans gluten (sauf Fraise/Framboise et Nougatine) en garantit l'esprit d'authenticité.

L'Angelys

Stand : 8 Dumas 43

Napolitains

Petit carré de chocolat de 6 gr conditionné dans un emballage transparent (1ère mondiale). La gamme de napolitains est composée de 8 saveurs, noir 70 %, lait pur, lait nougatine, lait speculoos, blanc pistaches torréfiées, noir gingembre, noir cannelle et noir baies roses. Ce petit carré de chocolat se savoure avec un café, un champagne ou un vin.

Zaabär Belgium SA

Stand : 8 Curnonski 53

Saveurs d'antan

Boîte tulipe rassemblant des recettes inattendues et inédites de carrés de chocolat rappelant les saveurs d'autrefois : Choc'Cola et Choco Caramel.

L'originalité des saveurs : un chocolat au lait qui pétille, au parfum cola, rappelant la boisson préférée des enfants et un chocolat au lait au caramel, rendant hommage au célèbre bâtonnet caramélisé.

Le carré de chocolat pétillant : la fête au bout de la langue ! Associé au parfum cola, c'est simplement magique.

Le carré de chocolat au goût de caramel ! Un mariage de douceur qui fait voyager dans le temps.

Monbana

Stand : 8 Curnonski 28

Sucre Mamzel Amélie

Sucre brun parfumé aux notes fraîches de Combava, d'Ylang Ylang et d'hibiscus, épicées de muscade d'anis et de cannelle sur un lit de vanille Bourbon. Parfait pour les desserts de fruits jaunes ou exotiques comme un crumble mangue/pomme. A saupoudrer aussi en finition sur les desserts au chocolat.

Parfums de Table

Stand : 8 Dumas 65

LE KIT ULTRA COMPLET

Le Cercle Goulibeur

Un kit à tarte composé d'une galette précuite, d'un cercle bois, d'un papier cuisson, d'un sachet de sucre de canne, d'un pot de gelée de pommes du Poitou et d'un livret de recettes.

Goulibeur

Stand : 8 Bacchus 33

LES GOURMANDISES SALÉES

Berlingots de mer au saumon sauvage

Une nouvelle variation gourmande élaborée avec ce petit coquillage d'Amérique du Nord qui prolifère dans les eaux froides des côtes bretonnes. Sa chair souple et atypique est associée à une chair de saumon sauvage légèrement fumée et d'aromates acidulés afin d'obtenir une mise en bouche rafraîchissante aux notes fruitées...

Breizhcooking

Stand : 8 Apicius 28

Jus Cuisinés Légumes du sud, Cardamome et Citron vert

Un mélange de vinaigre de cidre, de bouillon de légumes et de sirops MONIN. L'acidité du vinaigre est contrée par le bouillon de légumes et les sirops permettant ainsi d'obtenir une base prête à l'emploi, qui peut être utilisée à chaud comme à froid pour assaisonner, napper, mariner ou déglacer les plats, entrées et salades.

Georges Monin SAS

Stand : 8 Dumas 69

Spécialité de Foie Gras de canard aux abricots confits et amandes grillées

Alliance d'un foie gras de canard mi-cuit issu d'une production traditionnelle (canards élevés 102 jours minimum ; gavés au maïs grain entier) et d'un savoureux mélange entre des abricots confits et des amandes légèrement grillées.

Lafitte

Stand : 8 Epicure 43

Terrines au fromage

- Terrine aux notes de Roquefort prononcées parsemée de petits raisins de Corinthe. Très goûteuse, elle surprendra agréablement les incondtionnels de ce fromage et saura étonner les convives à l'apéritif, en mini sandwich,... À accompagner d'un moelleux de Gascogne aux notes fruitées.

- Terrine aux notes de Cabécou de Rocamadour agrémentée de pépites de noix. La saveur caractéristique de ce petit fromage de chèvre tout rond et crémeux, fleuron de la gastronomie lotoise accompagnera les apéritifs printaniers et estivaux.

- Terrine au fromage de vache du Pays Basque soutenue du fameux piment d'Espelette. Saveur légère pour ce fromage au court affinage apportant une texture crémeuse et laissant libre cours aux saveurs chaudes et légèrement fumées du piment d'Espelette.

Les Ducs de Gascogne

Stand : 8 Dumas 54

Riso'FLEURS

Riz Carnaroli, imbibé dans des arômes naturels de fleurs (coquelicot, jasmin, rose, violette au choix) pour la préparation de risotto aux fleurs prêt en 12 minutes avec sa garniture de légumes séchés.

SARL Créa-T-Yves Culinare pétales & saveurs

Stand : 8 Dumas 39

ET ... COTÉ BOISSON :

La Violette du Manoir 2008

Vin issu de vignes de plus de 50 ans situées sur coteaux calcaires.

Couleur profonde, nez intense de fruits rouges aux arômes de violette, minéral. Belle attaque, c'est un vin onctueux, élégant et d'un bel équilibre et profondeur sur des tannins soyeux, finale longue dégageant une belle fraîcheur.

Terra Burdigala

Stand : 8 Bacchus 25

Pour plus d'informations : Rendez-vous sur le site www.gourmet-food-wine.com

INFORMATION PRESSE

Contact : Muriel Nicolas

71 rue Fondary

75015 Paris

Tel + 33 1 56 77 14 14

Fax + 33 1 56 77 14 15

www.opha.fr

contact@opha.fr

GOURMET Food & Wine SELECTION / SIAL

Contact : Valérie Dissaux

70 avenue du Général de Gaulle

92058 PARIS LA DEFENSE – France

Tel +33 1 76 77 12 72

Fax + 33 1 53 30 95 15

www.gourmet-food-wine.com

gourmetselection@sial.fr