

GOURMET Food & Wine SELECTION by SIAL

26 et 27 septembre 2011

Paris - Porte de Versailles / Pavillon 8

Les produits primés du Shopping Presse !

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.

Le Shopping Presse de GOURMET Food & Wine SELECTION a été réalisé avec la participation d'un jury de 8 membres journalistes et professionnels de la gastronomie. Ils se sont réunis et ont sélectionné 15 produits. A la demande du salon, tous les exposants ont eu la possibilité de présenter leur produit phare. Une centaine de produits ont été soumis au jury, en 2 temps. 2 chefs étoilés : Régis Douysset - Chef de l'Angélique à Versailles – Patron et Chef du restaurant l'Escarbille à Medon – Michael Feval – Chef du restaurant Antoine à Paris - ont dans un premier temps pré-sélectionnés une quarantaine de produits. Cette pré-sélection a été soumise au jury final.

Les critères de sélection ? Les qualités gustatives et qualitatives au travers de leur aspect GOURMAND et leur aspect GOURMET.

*A la fois bons, beaux, étonnants, modernes et élégants, les produits sélectionnés se sont démarqués par leur qualité, leur originalité et ont été classés en **5 Catégories** :*

- **Association gourmande (justesse des accords)**
- **Avant garde (modernité du concept)**
- **Élégance (esthétisme et raffinement)**
- **Retour aux sources (nostalgie et naturalité)**
- **Coup de cœur des terroirs (mise en valeur des produits régionaux)**

ASSOCIATION GOURMANDE



Rillettes de Harengs aux tomates confites

Une texture onctueuse pour une alliance parfaite entre le hareng fumé artisanal et la tomate confite légèrement sucrée, elles sont composées de harengs fumés, chair de poisson, crème, tomates confites, oignons, sel, poivre, extrait d'algues.

SARL ALGOPLUS – Bretagne

Stand : 8 Dumas 31

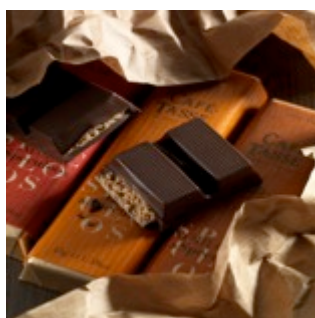


Moutarde bio saveur cèpes

Légèrement huileuse, cette moutarde peu forte a le goût des cèpes des sous-bois. Elle se décline en 12 parfums et 3 formats différents. Ce produit est incontestablement un franc succès. En effet, son aspect unique fait l'objet d'un brevet déposé. Chacune des moutardes révèle des saveurs inconnues.

SAVOR CREATIONS - Paca

Stand : 8 Dumas 32



Bâton au Spéculoos

Gamme de trois bâtons de chocolat fourrés à la pâte de Spéculoos : Chocolat noir fourré à la pâte de spéculoos, chocolat au lait fourré à la pâte de spéculoos, chocolat noir fourré à la pâte de spéculoos au café. Ce produit allie tendance, raffinement et authenticité.

CAFE-TASSE SA- Belgique

Stand : 8 Curnonski 60

AVANT GARDE



Préparation bio pour barres de céréales

C'est un produit original et innovant dans son concept de préparation à faire soi-même. Les barres de céréales sont moelleuses, les graines à l'intérieur apportant du croquant (tournesol, sésame, lin...). Les morceaux de figue et d'abricot et un peu de sucre complet très aromatique suffisent à sucrer les barres. Leur goût est réhaussé par une pointe de cannelle. Elles offrent un réel plaisir de la confection « maison » jusqu'à la dégustation, elles sont appréciées aussi bien comme encas énergétique qu'à l'heure du thé !

MARLETTE – Poitou-Charente

Stand : 8 Dumas 12



Kit à Tarte

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 – Poitou-Charente

Stand : 8 Bacchus 33



Cristaux d'huiles essentielles culinaires

Toute la richesse aromatique du basilic, de la menthe poivrée, de la coriandre ou de la bergamote qui explose en bouche. La pulpe d'agave donne de la rondeur à la puissance des arômes fleuris, fruités, épicés ou verdurés, créateurs de sensations inédites, plaisantes ou saisissantes.

FLORISENS – Languedoc-Roussillon

Stand : 8 Bacchus 43

ELEGANCE



Huile vierge de noisette

Huile vierge à la couleur jeune et dorée, marquée par une belle brillance, elle présente un nez délicat avec des notes de chocolat, de léger boisé et de riz cuit. Cette huile se marie harmonieusement avec des mets très variés (poissons, crudités, légumes et même dessert).

LIBELUILE – Rhône-Alpes

Stand : 8 Dumas 77



Duo

Chocolats en majorité noirs à teneur moyenne en cacao (+/-57%) associé à des épices ou fleurs pures. Ce sont des chocolats au goût assez marqué. Le chocolat devient un véritable vecteur de dégustation de l'épice. La texture est croquante et bien fondante. Ce sont des chocolats de dégustation.

Zaabär Belgium SA – Belgique

Stand : 8 Curnonski 53



Huile d'olive Vierge Extra Fruité Vert Léger

Variétés d'olives : salonenque, aglandau, verdale et grossane, l'extraction se fait à froid, non filtrée. Fluidité moyenne, d'une couleur verte avec des reflets dorés, son goût fruité vert léger se caractérise par sa saveur fraîche, ses notes d'herbes et ses arômes d'amandes et noisettes.

DOMAINE DU BOIS GENTIL SARL – PACA

Stand : 8 Apicius 34

RETOUR AUX SOURCES



Miel de Thym, catégorie miel de cru

Odeur forte de type herbes aromatiques, légèrement piquante au nez. Arôme fruité puis de type herbes aromatiques (fleurs de thym), balsamique, frais en bouche, très persistant. Dans la gamme de miel de cru, le miel de thym se distingue par sa rareté et ses qualités organoleptiques.

EARL APIS MELLIFERA – Languedoc-Roussillon

Stand : 8 Bacchus 43



Sophie M le petit beurre

Trois recettes différentes au beurre de baratte, au sel de Guérande et avec des œufs frais : vanille (arôme vanille naturel), fraise (purée de fraise), chocolat (pâte de cacao et perles de chocolat). Un produit régressif (retour en enfance) et de qualité avec une touche d'originalité.

TASTY France – Ile de France

Stand : 8 Dumas 19



La Véritable Zézette de Sète

Biscuit sec de forme allongée, saupoudré délicatement de sucre cristal. Sa texture légère est à la fois croustillante et fondante. Son goût est le subtil mariage de l'arôme vanille et du vin de pays. Sa couleur dorée se décline jusqu'à celle légèrement caramel. Plus la Zézette est colorée plus l'arôme vanille-caramel est présent.

LA BELLE EPOQUE – Languedoc Roussillon

Stand : 8 Bacchus 43

COUPS DE CŒUR DES TERROIRS



Bouche Baie de cassis

Robe rouge violacée, un nez puissant, aromatique et subtil, une bouche délicate agrémentée d'une petite pointe d'acidité due à la baie de cassis, et une fin de bouche sur un parfum subtil et puissant rappelant les bourgeons de cassis; pour finir sur la légèreté du faible taux d'alcool.

MAISON PAUL REITZ – Bourgogne

Stand 8 Curnonski 65



Jambon ibérique de Bellota réserve

Il offre une saveur et une persistance en bouche que les amateurs reconnaissent immédiatement et qui est la caractéristique des meilleurs jambons ibériques. Ce jambon est issu de porc ibérique âgé d'au moins 18 mois, alimentés à partir des fameuses "bellotas" - les glands de chêne.

ARTURO SANCHEZ E HIJOS - Espagne

Stand : 8 Epicure 57



Coufi'Délice

Un pruneau dénoyauté fourré d'une crème de pruneau onctueuse et savoureuse. Cette confiserie régionale allie le plaisir d'une douceur sucrée et les bienfaits reconnus du pruneau d'Agen. Fruits de toutes les attentions, dénoyautés aux ciseaux puis délicatement fourrés à la main, cette délicieuse spécialité de l'Agenais ravira le palais de tous les gourmets.

UPF COUFIDOU – Aquitaine

Stand : 8 Bacchus 08

Découvrez tous ces produits à *GOURMET Food & Wine SELECTION*

Une mise en scène permettant de distinguer les cinq univers a été imaginée par les étudiants de l'Ecole Supérieure de Design de Troyes afin de présenter la quinzaine de produits sélectionnés. A découvrir exclusivement sur le salon.

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