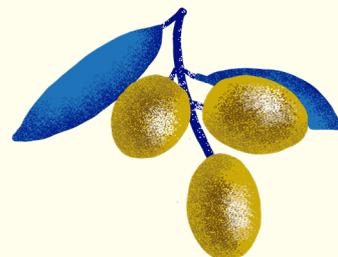




# SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



---

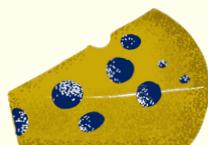
## VIVEZ LA REVOLUTION CULINAIRE AVEC LE « FOOD LAB » !

---

GRANDE NOUVEAUTÉ DE CETTE ÉDITION 2018, LE SALON SAVEURS CRÉE LE « FOOD LAB », UN **ESPACE ENTIÈREMENT DÉDIÉ AUX JEUNES ENTREPRENEURS ET AUX START-UPS**. VÉRITABLE **INCUBATEUR DE TALENTS**, CET ESPACE RÉUNIT DE JEUNES CRÉATEURS INVENTIFS PRÊTS À RÉVOLUTIONNER LE MONDE CULINAIRE AVEC **DES SOLUTIONS INNOVANTES**, DES PRODUITS ORIGINAUX ET DES IDÉES GOURMANDES POUR CUISINER AUTREMENT. UNE NOUVELLE FACETTE POUR LE SALON QUI SOUHAITE AINSI METTRE EN LUMIÈRE CES JEUNES POUSSÉS ET LES **TENDANCES ACTUELLES DE CONSOMMATION** DANS LESQUELLES ILS S'INSCRIVENT. DÉCOUVREZ EN AVANT-PREMIÈRE CERTAINES DES CRÉATIONS PRÉSENTES AU « FOOD LAB » !

### BEURRE DE CACAO STOLEO PAR **STEPHANE DUFRAINE**

Jeune trentenaire originaire du Creusot, Stéphane Dufraine vient bousculer les habitudes culinaires avec son beurre de cacao en poudre Stoléo, produit diététique 100% naturel et sans cholestérol. Très facile à utiliser, ce produit sec est neutre en goût et libère les saveurs naturelles de tous les aliments qu'il accompagne. Parfait pour la cuisson des viandes, poissons et légumes, il supporte les hautes températures sans éclaboussure ni fumée. Une alternative innovante et gourmande aux matières grasses classiques !



## INSECTES IHOU PAR DEBORAH, PAULINE ET KEVIN

Trois entrepreneurs ont pris le pari de faire des insectes la nouvelle alternative alimentaire intelligente ! Avec un élevage basé dans l'Est de la France, c'est toute une gamme de recettes élaborées à partir d'ingrédients naturels, sélectionnés pour sublimer l'insecte, qui est proposée. Grillons sucrés, salés, naturels ou en energy bar, Ïhou pimente les apéritifs avec sa gamme d'insectes à croquer.



## ASSAISONNEMENTS OCNI FACTORY PAR BENOIT, TRISTAN, ALESSANDRA ET ARTHUR

Dans son studio de design basé à Alès et spécialisé dans l'innovation alimentaire, la jeune équipe d'OCNI FACTORY booste les tendances de consommation avec sa gamme d'assaisonnements OCNI, comprenez « Objets Comestibles Non Identifiés ». Très simples d'utilisation, ces savoureux condiments se présentent sous la forme de crayons à tailler et se déclinent en plusieurs saveurs : citron confit, piment d'Espelette, gingembre, ail noir (coup de cœur de la cheffe Flora Mikula !)... Une nouveauté pratique et ludique à partager à table !



**VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS ?  
INTERVIEWER L'UN OU PLUSIEURS DE CES JEUNES CRÉATEURS ?  
CONTACTEZ-NOUS !**

### CONTACTS PRESSE

Lucile Leclercq - 06 24 30 56 55 - lleclercq@oconnection.fr  
Delphine Daney - 06 82 39 89 47 - ddaney@oconnection.fr

### A propos de SPAS

Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands est porté par SPAS Organisation, spécialiste de l'organisation d'événements grand public et professionnels, dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable. Le Salon Saveurs bénéficie de son expertise reconnue sur l'organisation de salons sélectifs, ciblés et à taille humaine. Avec une volonté affichée de présenter une programmation toujours plus qualitative, SPAS Organisation s'attache à orienter ce rendez-vous parisien de la gastronomie dans un esprit de qualité, de proximité et de durabilité.