



SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS **LES GAGNANTS DES TROPHÉES 2020**

Depuis maintenant 9 ans, les Trophées Saveurs des Plaisirs Gourmands mettent un coup de projecteur sur une sélection de produits primés par un jury de spécialistes du secteur de la gastronomie et de l'épicerie fine.

Coup de cœur du jury



DIVIN LOIRE AUDE CLAVIER – AOC Touraine Oisly blanc, cuvée « Gaïa : la Terre mère », 2018.

Sauvignon blanc vinifié et élevé 9 mois sur lies fines en jarre en terre cuite. Pour créer cette cuvée, le domaine a sélectionné la parcelle de leur raisin Sauvignon Blanc. Le nom de cette cuvée lui a été donné en hommage à la déesse de la Terre mère, Gaïa, grâce à qui a été récolté ce vin typique du terroir de Touraine, au parfum si singulier et si envoûtant.

Catégorie - Vins



DOMAINE L'OR DE LINE – AOC Châteauneuf-du-Pape blanc 2019

Le domaine dispose de tous les cépages blancs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Le Grenache blanc, majoritairement présent, lui donne du gras et de la puissance. D'autre part, la Roussanne, aux jolis arômes de miel, le Picpoul blanc, à la belle acidité et aux parfums d'agrumes et le Picardan, cépage rarissime, en font un vin unique.



DOMAINE DES CLOSTIERS – VDF blanc demi-sec, cuvée « Confidences »

Un vin blanc demi-sec élevé en fût de chêne, parfaitement équilibré, tout en souplesse, entre fraîcheur et rondeur fruitée. Un nez riche avec des arômes vanillés, toastés. Une belle richesse en bouche sur des arômes boisés caramels. Une finale aux accents légèrement salins qui lui donne une belle tension.



DOMAINE L'OR DE LINE - Châteauneuf-du-Pape rouge, cuvée "Paule Courtil" 2019

Ce vin est un extrait des plus vieilles vignes du domaine, parmi les plus anciennes du continent européen. Ces très vieilles vignes ont des racines profondes, qui vont chercher loin la richesse du sol et la concentrent dans très peu de grappes, conférant ainsi à ce vin une fraîcheur unique et une complexité aromatique superbe.



DOMAINE LA LOUVIERE – AOC Malepère rouge, cuvée « L'Empereur », 2018.

Cet Empereur est un vin puissant et complexe : le meneur de la meute des loups du domaine La Louvière, qui fera débat entre vous tant il a de choses à raconter. Issu des meilleures parcelles du Domaine, les raisins sont sélectionnés et cueillis à la main ; l'élevage en fût de chêne de 18 mois est parfaitement maîtrisé pour un superbe équilibre général. Un vin aussi puissant qu'élégant, à déguster avec attention et plaisir.



DOMAINE DES CLOSTIERS – AOC Anjou Villages rouge, cuvée « Clos du Grand Riou », 2017

Un vin rouge, fin et complexe, élevé en fût de chêne dans de vieilles barriques. Une robe profonde couleur rubis et une grande complexité aromatique de fruits noirs. Une finale aromatique légèrement boisée. Un vin équilibré et prêt à être dégusté.

Catégorie – Produits alimentaires



CONFISERIE PARIÈS - Le Petit Paries Noir

La confiserie Pariès s'engage à garantir un plaisir sain et gourmand dans le respect et le choix des meilleures matières premières. Elle propose un cylindre de 7 biscuits sablés nature avec disque de chocolat noir. La production est artisanale et originaire du Pays Basque en France.



CONFISERIE PARIÈS - Le Petit Paries Lait

Depuis 1895, la confiserie Pariès prône un savoir-faire artisanal en proposant un cylindre de 7 biscuits sablés nature avec disque de chocolat au lait. La production est artisanale et originaire du Pays Basque en France.



CONFISERIE PARIÈS – Avellines, noisettes sablées

La confiserie Pariès propose une nouveauté : les Avellines®. Un sachet gourmand de 300g des noisettes qui sont grillées et sablées. La production est artisanale et originaire du Pays Basque en France.



TAAMALA – Miel de Moringa

Un savoir-faire ancestral pour un nectar onctueux. Des ruches artisanales méthodiquement positionnées en plein cœur du moringa, l'arbre de vie, pour collecter un miel d'exception premium, aux multiples bienfaits. Le sacré de la nature, cristallisé par des siècles et des siècles de tradition : C'est tout ça TAAMALA...



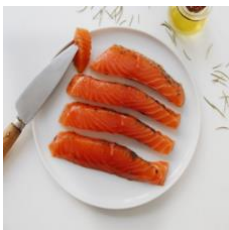
MANGE TES GRAINES – Topping de graines aux légumes

Mange tes graines utilise exclusivement les fruits et légumes frais. Cette nouvelle recette est à base de carottes et d'herbes de Provence. La recette est élaborée et produite à l'atelier parisien, sans gluten et certifié Bio.



LIONEL DUROT – Cœur de saumon fumé Ecosse Label rouge

Il s'agit de la partie la plus tendre du saumon fumé. Fondant en bouche, il garde une belle mâche. Et toujours, un fumage léger préservant le goût originel du saumon.



LIONEL DUROT - Saumon Gravlax Collection "Automne Hiver"

Justesse et précision pour ce Gravlax en tranches épaisses et fondantes. Chaque condiment s'insère dans un tout harmonieux. Saumon mariné à partir d'une recette scandinave "saveurs cacao, fenouil". La production est artisanale et originaire d'Ecosse.



ALBAN LABAN PRODUCTEUR – Foie Gras au sel

La ferme ALBAN LABAN poursuit depuis 1940 sa triple vocation d'éleveur, gaveur et conserveur pour offrir des produits de haute qualité. Le foie gras au sel se compose de Foie gras de canard, sel et poivre.



DELICES DES PAYRES - Rilette 100% pur oie

Depuis 1986, l'exploitation familiale Les Délices des Payres drômoise fait redécouvrir sa passion pour l'oie, les délices du foie gras et de sa cuisine traditionnelle d'antan. La Rilette 100% pur viande d'Oie est issue d'un élevage en plein air en France.

LE JURY 2020

- Stéphane Jego – Chef de l'Ami Jean et Parrain du Salon
- Benoît Rosenthal - Journaliste - Campagne Gourmande
- Janaina Pedrosa - Influenceuse - Parisabor
- Yann Wong – Influenceur – Yannouze
- Jean Michel Deluc - Sommelier et co-fondateur de lepetitballon.com

Ces produits sont exposés dans une vitrine à l'entrée du salon et sont à retrouver sur les stands des producteurs du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands 2020.