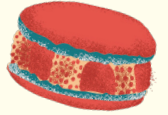




SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



04 - 07 DÉC. 2020 • ESPACE CHAMPERRET



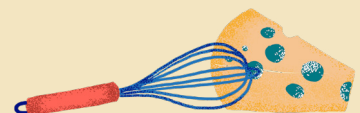
LE CHEF STÉPHANE JÉGO, PARRAIN DE L'ÉDITION 2020 DU SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Pour cette 24^{ème} édition du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, c'est Stéphane Jégo qui transmettra sa passion de la gastronomie et des produits du terroir. Du 04 au 07 décembre, le chef incontournable de l'Ami Jean viendra à la rencontre de tous les gourmets pour faire de cette nouvelle édition un événement festif et gourmand.



« Je suis ravi de pouvoir parrainer cette nouvelle édition du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands. Un événement qui a d'autant plus son importance dans cette année difficile, alors que les producteurs ont toujours été présents pour tous les Français, même en période de confinement. Des producteurs qui ont aussi souffert de la fermeture des restaurants. Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands prône des valeurs que L'Ami Jean défend : le respect de l'artisanat et la qualité du produit. S'y rendre est, cette année, un acte citoyen. J'ai hâte d'aller à la rencontre de celles et ceux qui sont capables de créer des produits uniques avec un savoir-faire et une excellence qui leur est propre ».

Pendant ces 4 jours de festivités, Stéphane Jégo ira à la rencontre des producteurs et des visiteurs à travers un programme riche en animations. Nocturne, démonstration culinaire... le parrain de l'édition 2020 mettra les petits plats dans les grands pour faire vivre à tous des instants gourmands.



| UN CHEF EMBLÉMATIQUE DE LA BISTRONOMIE

L'histoire de Stéphane Jégo, c'est avant tout l'histoire d'un passionné. Stéphane a fait ses premiers pas en cuisine aux côtés de sa grand-mère qui défendait une cuisine familiale et paysanne. Après un C.A.P., il s'installe à Paris pour débiter sa carrière. Repéré par Christian Constant qui confie son CV à Yves Camdeborde, il fait ses armes pendant 12 ans à La Régalade, où il participe à la naissance de la bistronomie.

Breton d'origine mais basque d'adoption, Stéphane Jégo et sa femme reprennent en 2002 la plus vieille institution basque de la place de Paris avec le soutien d'Yves Camdeborde : L'Ami Jean. Il y développe une cuisine de bistronomie généreuse caractérisée par le culte du produit et un respect des techniques traditionnelles, le tout allié à l'inspiration libre. Son envie ? Faire de L'Ami Jean un lieu de vie, où l'on peut découvrir une cuisine d'excellence... dans un bistrot !

« Au fil des années, je me suis constitué un réseau d'hommes et de femmes qui travaillent la terre, élèvent leurs animaux... Ma cuisine commence avec des produits d'exception travaillés par des artisans exigeants et respectueux de la nature ». Un savoir-faire et un terroir pour lesquels le chef milite chaque jour.



| UN CHEF ENGAGÉ

Stéphane Jégo est aussi un chef engagé qui n'a pas la langue dans sa poche. Célèbre pour ses coups de gueule, il n'hésite pas à défendre sa profession et tout son éco-système avec passion et conviction, comme lors de la crise Covid-19.

Il s'est toujours investi à titre personnel et professionnel pour l'intégration des personnes en difficulté. Parrain du Refugee Food Festival, il accueille chaque année un chef réfugié dans ses cuisines et à quatre mains, ils élaborent un menu. Un engagement qui ne se limite pas à la période du festival car Stéphane Jégo accompagne et encadre chacun des chefs résidents du Refugee Food Festival jusqu'à l'ouverture de leur propre restaurant.

| LES ACTUS DU CHEF STEPHANE JÉGO

A l'écoute de l'évolution de son métier, Stéphane Jégo propose de déguster son restaurant autrement. Désormais, L'Ami Jean s'emporte avec la formule Jégo To Go ! Des cocottes de partage pour retrouver en famille, entre amis ou collègues toute l'essence du 27 rue Malar.

Et chaque samedi, les clients peuvent avoir accès aux fruits et légumes de ses maraîchers en vente directe ainsi qu'à toute l'épicerie dans son restaurant L'Ami Jean. Autant de bons produits que les visiteurs du Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands pourront retrouver directement sur le stand du chef pendant 4 jours.

DU AU
04 07
DÉCEMBRE — DÉCEMBRE

LE VENDREDI DE 10H À 21H AVEC LA NOCTURNE FESTIVE
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10H À 19H
ET LE LUNDI DE 10H À 18H

TARIF

10€

Billetterie sur www.salon-saveurs.com

Accréditation presse sur demande

ESPACE CHAMPERRET

6 Rue Jean Oestreicher, 75017 Paris

Métro Ligne 3, stations Porte de Champerret — RER Ligne C, station Pereire

Bus Lignes 84, 92, 93, 163, 164, 165 et PC, arrêt Porte de Champerret

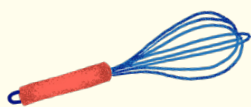
Station Vélib' n° 17107 - 182 boulevard Berthier

www.salon-saveurs.com



#SalonSaveurs2020

COMPTE TENU DE LA SITUATION INÉDITE LIÉE À LA COVID-19,
SPAS ORGANISATION PREND TOUTES LES MESURES SANITAIRES DESTINÉES
À GARANTIR LA SANTÉ DE CHACUN DES VISITEURS ET DES EXPOSANTS :
RAPPEL DES GESTES BARRIÈRES, PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
ET MISE À DISPOSITION DE GELS HYDROALCOOLIQUES.
LES EXPOSANTS SONT INVITÉS À APPLIQUER TOUTES LES MESURES
SPÉCIFIQUES LIÉES À LEUR PROFESSION.



Pour en savoir plus sur l'Ami Jean et l'offre Jego to Go :

<http://stephane-jego.com/vente-en-ligne/vente-a-empporter/>

https://www.instagram.com/l_ami_jean/?hl=fr

CONTACTS PRESSE

Anne-Marie Boyault - 06 89 28 42 29 - amboyaault@oconnection.fr

Julia Philippe-Brutin - 06 03 63 06 03 - jpbrutin@oconnection.fr

A propos de Spas Organisation



Le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands est organisé depuis 2016 par SPAS Organisation, spécialiste des événements grand public et professionnels, dédiés à la bio, à la santé au naturel, à la silver économie et à l'art de vivre. 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.