



LE SALON  
**GOURMETS & VINS**  
AVEC  
**ELLE**  
*à table*

## **A BRUXELLES**

Du 26 au 28 novembre 2010 • Brussel Expo

# **DOSSIER DE PRESSE**

**L'ÉVÉNEMENT HAUT DE GAMME DES PRODUITS DE QUALITÉ**

**GASTRONOMIE & VINS** sous le signe de la créativité...

**ANIMATIONS** avec des chefs nouvelle génération...

**CADEAUX GOURMANDS** autrement...

[www.gourmetsetvins.com](http://www.gourmetsetvins.com)

Contact presse : Agence Cathy BURG  
Tél : 00 33 (0)1 46 03 55 01 • E-mail : [cburg@cathyburg.com](mailto:cburg@cathyburg.com)

# >>> SOMMAIRE

## >>> Editos

>>> **Le meilleur de la gastronomie inventive !**

>>> **GOURMETS & VINS à Bruxelles : quand la gastronomie française & européenne devient un véritable art de vivre !**

>>> **Divins festins : morceaux choisis spécial GOURMETS & VINS !**

>>> **Comment sublimer la cuisine du quotidien... avec des produits d'exception signés GOURMETS & VINS !**

## >>> EDITOS



Pourquoi un nouveau rendez-vous de la gastronomie ? Qu'a-t-il de différent des autres manifestations ?

Le salon **GOURMETS & VINS** a été inspiré et organisé avec la complicité de professionnels et de producteurs du secteur.

Nous sommes spécialisés dans l'univers des salons et avons acquis une grande connaissance des bons produits ce qui nous a permis de créer un réseau d'exposants passionnés et de leur proposer un événement répondant à leur attente.

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à découvrir et à déguster notre sélection de produits que nous avons eu d'enthousiasme et de satisfaction à créer le salon.

**Michèle MENDES FRANCE,**  
**Directrice des Opérations**



**GOURMETS & VINS**, le nouveau lieu de rencontre des passionnés de gastronomie !

Permettre aux amateurs de bons produits de rencontrer directement le meilleur des producteurs, proposer à l'excellence des artisans culinaires de se faire connaître et de rencontrer une nouvelle clientèle, voilà toute l'ambition de **GOURMETS & VINS**.

Depuis plus d'un an, nous sélectionnons avec soin le top des producteurs dans toutes les catégories alimentaires et développons des animations culinaires uniques qui feront de Saint-Malo, Bruxelles et Lyon des capitales du bien-manger le temps d'un grand week-end.

Artisans du goût, vignerons, chefs... Tous viendront des quatre coins de France et d'Europe échanger et vous proposer, vous montrer, vous faire déguster le meilleur de leur savoir-faire.

Alors suivez le guide et venez préparer des fêtes de fin d'année particulièrement gourmandes au salon **GOURMETS & VINS**.

**David BRABIS, Directeur Général**

# >>> LE MEILLEUR DE LA CUISINE INVENTIVE !

**Un nouveau concept d'épicerie chic itinérante  
pour offrir sur un plateau le must de la gastronomie haut de gamme...**

**Un carrefour de tendances culinaires  
avec les artisans les plus créatifs pour inviter à la découverte...**

**Une vitrine exceptionnelle de produits médaillés & cadeaux gourmands  
pour surprendre les papilles des amateurs de nouvelles saveurs...**

A l'automne 2010, le nouveau salon grand public GOURMETS & VINS propose aux fins gourmets, une odysée exceptionnelle en 3 escales au cœur du meilleur de la gastronomie créative. SAINT-MALO, BRUXELLES et LYON, trois échappées belles gustatives à ne pas manquer où le concept inédit du salon GOURMETS & VINS sera décliné !

## >> Une mosaïque de produits haut de gamme créatifs & festifs

• **Le fleuron des produits gastronomiques haut de gamme pour les fêtes** : les meilleurs foies gras, magrets de canard, saumons, caviars, champagnes, crus... du marché (nombreux produits médaillés) pour concocter des menus de fête raffinés.

• **Le florilège des bons produits pour bien cuisiner** : beurre à l'ancienne, épices, huiles d'olive, conserves de la mer, plaisirs sucrés... La cuisine de tous les jours prend des airs de fêtes avec des ingrédients aux qualités gustatives exceptionnelles !

• **Une généreuse palette de produits innovants** : huiles essentielles 100% naturelles pour revisiter les parfums de la nature dans les assiettes avec créativité, épices rares pour renouveler les plats traditionnels et innover, meilleurs produits artisanaux de la gastronomie japonaise pour des mariages de goûts inédits, préparations bio pour gâteaux et pains maison...

• **Une sélection de produits « décalés » à la croisée des traditions régionales pour surprendre les papilles** : huiles d'olive du Sud et gâteau basque au pays du beurre et du

Kouign Amann à Saint-Malo, violette de Toulouse et Cannelé de Bordeaux à Bruxelles...

• **Un choix sélectif de produits du terroir haut de gamme** : haricots de Soissons, noix du Périgord, piment d'Espelette, Fourme de Vau... Quand les produits des belles régions françaises racontent bien des histoires gourmandes dans les assiettes...

• **Un éventail ensoleillé de produits italiens & européens** : porchetta de Bologne, truffe blanche d'Alba, parmesan, huiles d'olive de Péloponèse, de Crète, de Corfou, confitures grecques, miel de l'île d'Ikaria, de Crète...

• **Une ribambelle de cadeaux gourmands originaux** : chocolats fins aux parfums subtils, paniers de conserves raffinées, liqueurs aux bouteilles design, crus de renom, très vieux Cognac, véritables couteaux Laguiole...

• **Passage Gourmet** : noix, safran, épices... Des produits en vrac, légumes et fruits frais de saison seront achalandés sur les étals colorés et parfumés de ce véritable petit marché ! Un rendez-vous à ne pas manquer à Saint-Malo, Bruxelles et Lyon !

## >> Des échanges interactifs & privilégiés entre passionnés !

- **Un large panel d'artisans aux savoir-faire uniques** : tous les bons conseils pour bien choisir ses produits en connaissance de cause et optimiser ses recettes !

- **A la rencontre des oléiculteurs et des mouliniers des Huiles d'Olive de France** : le salon mettra en lumière une gamme

savoureuse d'Huiles d'Olive de France : à chaque terroir oléicole, des histoires, des savoir-faire spécifiques, des fruités bien caractéristiques, des typicités différents, des richesses gustatives... Toutes les facettes de ce produit d'exception qui fait l'âme de la cuisine provençale !

## >>> GOURMETS & VINS à Bruxelles : quand la gastronomie française & européenne devient un véritable art de vivre !

>> Alors que l'UNESCO vient d'inscrire « le repas gastronomique des Français » sur la liste de son « patrimoine culturel immatériel de l'humanité », la gastronomie française s'invite à Bruxelles avec 200 exposants jalonnés sur 4600 m<sup>2</sup> d'exposition à Brussels Expo !

A 15 jours de la Saint-Nicolas et à un mois des fêtes de fin d'année, le salon **GOURMETS & VINS** a pour ambition de répondre à une forte demande pour les produits alimentaires haut de gamme et un événement qualitatif de fin d'année.

**72%** des consommateurs belges préparent eux-mêmes leurs repas de fin d'année, **94%** des repas belges de fin d'année sont de type traditionnel (saumon fumé, crustacées, foie gras, gibier...), **85%** servent du vin et **68%** du champagne... C'est dire si cette escale sera très attendue et ne manquera pas de séduire les papilles des Bruxellois !

Source : CRIOC - décembre 2009

### **Le fleuron de la gastronomie sous toutes ses facettes !**

**Vitrine de toutes les tendances culinaires, le salon grand public GOURMETS & VINS invite à la découverte d'un art de vivre où la gastronomie est reine !**

**IDEES** gourmandes pour sublimer le quotidien comme les jours de fête...

**PRODUITS** haut de gamme pour cuisiner comme un chef à la maison...

**ECHANGES** privilégiés avec les artisans du goût pour bien choisir...

**CADEAUX** originaux pour combler ses amis et proches...

**DECOUVERTES** gastronomiques sans frontière...

## > Animations à l'affiche

### **Tout l'art de marier le vin au chocolat et à la confiture... avec Eric Boschman !**

Avant de devenir un sommelier hors pair, **Eric Boschman** a débuté en tant que Maître Fromager. Ce véritable spécialiste du vin a reçu de nombreux titres qui lui ont permis de devenir le plus grand sommelier d'Europe, le 4<sup>e</sup> au monde avec son activité FAWA (Food & Wine Academy) mais aussi avec de nombreux ouvrages sur le vin et la cuisine.

**Eric Boschman** fera partager aux visiteurs du salon GOURMETS & VINS à Bruxelles tout l'art d'associer le vin et le chocolat ainsi que le vin et la confiture pour le plus grand plaisir des papilles !

### **Les plus beaux livres de recettes du monde !**

Créés par Edouard Cointreau, les « Gourmand World Cookbook Awards » récompensent chaque année depuis 1995 les meilleurs livres de cuisine, de gastronomie et de vin. En 2010, ces prix représentent une sélection parmi plus de 9 000 ouvrages provenant de 144 pays !

A l'occasion de GOURMETS & VINS à Bruxelles, **Edouard Cointreau** invitera le grand public à découvrir plusieurs livres de cuisine considérés comme des œuvres d'art, comme l'art de Guy Martin par exemple, ainsi qu'une sélection des meilleurs livres du monde entier ayant comme thème la cuisine et les vins parus en 2010.

### **Street Food / cuisine nomade avec Yvan Cadiou**

Rendez-vous vendredi 26 novembre 2010 sur le stand Edouard Cointreau pour des recettes étonnantes.

## > Partenariat GOURMETS & VINS, COCOON & JUMPING INTERNATIONAL

Entre le 26 et le 28 novembre 2010, Bruxelles sera sous le charme du Jumping & Dining & Cocooning.

Outre GOURMETS & VINS, le grand public pourra visiter avec un seul combi-ticket du 26 au 28 novembre 2010 Cocoon (20/28-11) ainsi que le Village Prestige du Jumping de Bruxelles (Audi Masters) à Brussels Expo.

## > Carnet pratique destination BRUXELLES

**Quand ?** Du vendredi 26 novembre 2010 au dimanche 28 novembre 2010

**Où ?** Brussels Expo - Parc des Expositions de Bruxelles - Place de Belgique 1 - A Bruxelles

**Horaires ?** 26/11 : 11h/23h > 27/11 : 11h/19h > 28/11 : 11h/19h.

**Tarifs ?** 10 Euros pour une entrée commune pour GOURMETS & VINS, COCOON ET JUMPING INTERNATIONAL (Village Prestige).

## >> DIVINS FESTINS : MORCEAUX CHOISIS SPECIAL GOURMETS & VINS\* !

Un concentré d'idées originales  
pour revisiter les repas de fêtes de fin d'année !

### > Mets d'exception

Quand le foie gras, le saumon et le caviar s'affirment comme les stars des repas de fête !

#### ❖ Barthouil

Une gamme de saumons fumés d'élevage & sauvages aux saveurs uniques grâce à la technique de fumage à l'ancienne, que seul Barthouil perpétue encore. Autre produit phare côté mer : le tarama préparé avec un taux exceptionnel d'œufs de cabillaud, 70% ! Côté terroir, Barthouil se distingue avec la qualité de ses foies gras mi-cuits au torchon et « A ma façon » !

#### ❖ Domaine de Castelnau Foies Gras

La finesse et l'onctuosité des foies gras de canards fermiers des Landes Label Rouge de la maison séduisent les papilles des fins gourmets. Autres produits phares aux marchés du palais : confits et manchons de canards, plats cuisinés (Sauté de canard aux asperges...).

#### ❖ Foie Gras Jacquin

Authenticité, traçabilité et éthique pour cette exploitation installée depuis 33 ans dans le Quercy ! 3 produits ont été médaillés au Concours Général Agricole 2010 : foie gras traditionnel, foie gras entier mi-cuit et rilette pur canard ! Nouveautés en vue : marbré de magret au foie gras, pâté de foie gras au safran et au chocolat, duo de canard au miel et au thym...

#### ❖ Foie Gras Marie Calmeil

Une cuisine de femme, celle de la grand-mère de Marie Calmeil ! Cette dernière perpétue la tradition des tours de main de la famille au travers d'un florilège de produits du Sud-Ouest : foie gras, pâtés, rillettes...

#### ❖ La Ferme du Luguen

Installée à Maure de Bretagne au Luguen depuis 3 générations, la famille Lelièvre propose un festival de saveurs : foie gras mi-cuit, roulé de magret au foie gras, marbré de cou au foie gras, tournedos d'aiguillette au foie gras, rilette au foie gras...

#### ❖ Les Salaisons du Golfe

Le saumon d'Alaska pêché en ligne fumé au bois de chêne est la grande spécialité de la maison ainsi que d'autres poissons fumés. La technique de fumage du saumon révèle en bouche un goût plus long et délicat.

#### ❖ Maison Lucas

L'authenticité du poisson sous toutes ses formes, avec en produits phares les saumons fumés bios et Label Rouge ! Un must pour les fins palais ! Autres spécialités iodées : Marlin, thon, lieu noir, anguille sauvage, sardine et maquereau fumés, tarama, rilette d'esturgeon ou de saumon fumé...

#### ❖ Maison Paris

Tous les foies gras de canard et d'oie de la maison sont entiers. Les modes de cuisson créent la différence toute en subtilité. Foie Gras Paris propose également de la charcuterie haut de gamme : magret séché ou fumé, porc noir de Bigorre, jambon ibérique Bellota de Guijuelo...

## > Fromages de légende sur un plateau

**Apéritif, entrée, plat ou dessert, le fromage joue la vedette sous toutes les formes. En fin de repas, c'est le cérémonial tant attendu avec ses appellations en provenance des 4 coins de la France !**

### ❖ **Marayn de Bartassac**

Une cinquantaine de fromages réalisés à partir de recettes traditionnelles pour un voyage unique au cœur du terroir de Gascogne et de Guyenne...

### ❖ **Salaisons des Alpes et du Jura**

En avant les fromages AOC de "Grande Réserve" : vieux gruyère d'alpage, vieux comté médaillé, beaufort, brebis, chèvre, bleu extra, grosses tommes de vaches nature, au poivre, aux herbes de Provence, aux noix, aux châtaignes. La maison propose

également de la charcuterie haut de gamme : jambon Pata Negra, Bellota, Ibérico (cochon noir nourri aux glands et aux châtaignes), saucissons extra maigre fumé, aux herbes, au poivre...

### ❖ **Saveurs d'Antan**

Du Jura à la Suisse, en passant par la Savoie, Mireille retrace l'histoire des goûts et des compositions du fromage : Tommettes de Savoie, Gruyère Suisse, Meules de Savoie et son inimitable comté du Jura biologique...

## > Place aux délices sucrés

**Chocolats, macarons, nougats, pains d'épice... Des trésors de gourmandise à partager entre amis !**

### ❖ **Lemoine Cannelé**

Quoi de plus appétissant qu'un véritable Cannelé de Bordeaux avec sa robe nacrée de caramel ! Il se décline en version miniature pour les cafés et thés gourmands. Autres spécialités : sucette en forme de Cannelé, la guimauve (de façon artisanale), le Macaron de Saint-Emilion proposé dans de multiples parfums...

### ❖ **Maison Francis Miot**

Les Coucougnettes du Vert Galant, les Tétions de la Reine Margot, les Galipettes, les Prunes de Monsieur... Autant de confiseries originales qui ont fait la réputation de la maison. Côté confitures, les fruits sont mijotés soit au sucre de canne avec un taux de sucre inférieur à la

confiture traditionnelle, soit sans saccharose ajouté pour un résultat 100% naturel.

### ❖ **Talar Jose**

Les délicieux pains d'épices 100% artisanal de notre enfance dont le pain d'épices de Noël avec ses 16 fruits secs et confits. Autre must : le nougat nature, à la fraise, l'orange, la cannelle, le chocolat, la figue, le raisin, etc. Nouvelles saveurs à découvrir en association avec le foie gras.

### ❖ **Terroir de Provence**

Les Marrons Glacés de Collobrières sont parmi les meilleurs grâce à la qualité des châtaigniers de la Forêt des Maures et leur fabrication artisanale. A découvrir également : crème de marron, marrons au sirop...

## > Vins de fête

**Bordeaux, Jura, Bourgogne, Roussillon, Provence... Un véritable Tour de France des grandes appellations pour se constituer une cave hors pair et voguer vers bien des plaisirs gustatifs !**

### ❖ **Caves du Revermont**

Situé au pied du Jura, le domaine cultive une gamme exceptionnelle de 5 cépages dans la tradition de la région. Parallèlement le domaine propose un affinage de Comté, Morbier A.O.C/A.O.P et de salaisons du Haut Doubs, entre qualité et tradition...

### ❖ **Château Cantegrive**

A environ 6 km de Saint-Emilion, le domaine familial jouit d'un terroir exceptionnel avec pour cépages : Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon. Il privilégie un retour à la tradition bordelaise avec une vinification douce et lente en barriques. A découvrir : la cuvée rare Rubis 2006, la sublimation d'un terroir...

### ❖ **Château Lamaroutie - Monbazillac**

Ce domaine viticole situé sur les hauteurs de Monbazillac propose une gamme d'excellents crus de Monbazillac, Bergerac rouge et blanc en AOC pour accompagner foie gras, gibier, viande... Nouveautés cadeaux : les WIT (Wine in Tube), tubes de vin très raffinés contenant l'équivalent d'un verre de vin (Merlot, Sauvignon et Monbazillac).

### ❖ **Domaine FL**

Le Domaine FL propose une généreuse gamme d'appellations de vins de Loire parmi les plus prestigieuses, avec pour particularité une production respectant les règles strictes de l'agriculture biologique ! Deux crus haut de gamme à déguster : l'Anjou Blanc les Bergères, frais et aromatique et le Savennières Chamboureau, à l'attaque franche, ouvrant sur une structure tendue et fraîche.

### ❖ **Domaine Saint Michel Archange**

Situé depuis des siècles en plein pays Cathare où les vignes sont bercées par le Cers et l'air humide de la Méditerranée, le domaine privilégie une culture au plus proche de la nature : la vendange à la main. Cette tradition rend le vin soyeux et profond en bouche... Tant de papilles en éveillent !

### ❖ **Fruitière Vinicole de Pupillin**

Cette fruitière regroupe une cinquantaine de vigneronnes. Arbois, Arbois Pupillin, Côtes du Jura, Macvin (vin de liqueur), Crémant du Jura... Un merveilleux voyage au cœur des parfums des appellations du Jura !

### ❖ **Louis Max**

La maison produit les plus belles appellations de Bourgogne depuis le chablisien jusqu'à la côte mâconnaise en passant par la Côte de

Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise... Médaille d'argent pour le Mercurey 1<sup>er</sup> cru Les Vasées 2008, médaille de bronze pour le Mâcon Villages 2008...

### ❖ **Mas Castello**

Parmi les crus du Mas Castello : Folie Blanche 2008, Côtes Catalanes, tout en finesse équilibre et puissance aromatique - Folie Rouge 2006, exprimant la verveine et le laurier avec une pointe anisée - Folie Rouge 2007, Côtes du Roussillon Villages typique avec ses arômes d'épices et de petits fruits des bois, enrobé d'un équilibre harmonieux - Folie Rosé 2008, Côtes Catalanes, empreint d'une grande puissance aromatique née de l'association de la Syrah et du Grenache noir.

### ❖ **Struk-Ohana Bordeaux**

Entreprise familiale spécialiste des grands Crus Classés de Bordeaux : Saint-Emilion Grands Crus, Pomerol, Médoc, Pessac, Sauternes Margaux... Quand le terrain rencontre le haut de gamme !

### ❖ **Vignerons de Beaumes de Venise**

Muscat de Beaumes de Venise, Beaumes de Venise, Côtes du Rhône, Vacqueyras, Côtes du Ventoux... Autant de noms qui font rêver les amateurs de grands crus !

### ❖ **Vignobles Laffourcade**

Avec pour philosophie la quête de l'excellence dans le respect du terroir, l'exploitation propose trois crus prestigieux de l'Anjou : Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Savennières. Sans oublier des Coteaux du Layon, des Anjou Villages...

## > **Bulles enivrantes**

**Symbole par excellence des jours de fête, le champagne distille bien des bulles de plaisir au fil des coupes.**

### ❖ **Champagne André Jacquart**

Les champagnes de la maison tirent leur quintessence de 2 crus prestigieux situés au cœur de la Côte des Blancs, région prisée pour la qualité de son Chardonnay. Une vinification sous bois et des dosages en sucre faibles pour respecter toute l'expression du terroir et offrir toute une palette aromatique !

### ❖ **Champagne Jean Moutardier**

La cuvée Carte d'or (85% Meunier & 15% Chardonnay) est sans aucun doute le best seller des champagnes Jean Moutardier à base de Pinot Meunier. Depuis 2009, la maison a lancé un 100% Meunier non dosé «Pure Meunier» haut de gamme : la quintessence du savoir-faire de la maison pour un goût unique !

### ❖ **Champagne Paul Hazard**

Douceur et pétillance ! Telle est la signature des champagnes Paul Hazard millésimés peu dosés, élaborés dans la Vallée de la Marne, dans la plus pure tradition champenoise. Parmi les incontournables : cuvées brut 2005, 2007 et rosé 2007 composés des 3 cépages champenois - Cuvée du Pape (Blanc de Noirs)-Cuvée Clémentine (Blanc de Blancs)...

## > **Elixirs enchanteurs**

**A l'heure de l'apéritif ou du pousse-café, quelle fierté de présenter à ses proches ses très vieux Cognac, Armagnac, Pineau ou ses belles bouteilles de liqueur au design élégant et au nectar si parfumé...**

### ❖ **Distillerie Artisanale Gayral**

Spécialiste des apéritifs régionaux, des liqueurs et des eaux de vie, cette petite distillerie invite et innove à travers des alcools hors du commun : vin de noix, ratafia, fleur d'acacia, hypocras, liqueur de coing ou de thé d'Aufrac, eaux de vie de vieille prune, ou encore de marc de l'Aveyron-Marcillac....

### ❖ **Pineau Cognac Gauthier**

Fondée en 1755, cette maison traditionnelle située en plein cœur des coteaux de Malaville, possède un savoir-faire transmis de père en fils depuis 8 générations. Autant dire que le Cognac de cette maison est

### ❖ **Champagne Paul Augustin**

Un must pour les Fêtes ! Le champagne Blanc de Blancs, baptisé Paul Augustin Grand Chardonnay, élaboré à partir de Chardonnay sans autre assemblage a été récompensé par deux étoiles dans le Guide Hachette des Vins 2010 !

l'expression d'une histoire, d'une tradition et d'un savoir-faire inégalée...

### ❖ **VinoCacao Chocolatier**

Du vin au chocolat ! Voilà le concept inédit de la maison qui a su marier avec subtilité le vin de Bordeaux ou le Cognac, fleurons de la tradition vinicole française avec du cacao en provenance des plaines d'Amérique Centrale : VinoCacao Noir au vin rouge de Bordeaux - VinoCacao Ivoire, au vin blanc de Bordeaux - VinoCacao Excellence, à la liqueur de Cognac vieilli en chêne.

## > **Art de la Table & ustensiles de cuisine**

**Des pièces uniques signées par des artisans émérites ainsi que des ustensiles pratiques pour faciliter la création de bons petits plats !**

### ❖ **Coutellerie Laguiole Honoré Durand**

Seule entreprise artisanale française maîtrisant en interne la fabrication des couteaux Laguiole de A à Z, pièces de forge et montage compris, pour un résultat haut de gamme unique ! Au choix : couteaux Laguiole pliants, ménagères, couteaux personnalisés... En nouveauté : le Laguiole droit « Laguiole Antique », premier couteau fermant et le Laguiole « Élégance » se pliant pour se faire discret dans une poche ou un sac.

### ❖ **Maridée Création**

Le platiniem pour matière première ! Voilà la clé du succès de la gamme de moules silicone et d'ustensiles de pâtisserie, sans odeur et résistants, signés par Jean

Daudignac depuis 2 générations. Chaque année, la gamme s'étoffe par des formes inédites. Nouvelle collection 2011 Daudiflex : des kits étudiés pour réaliser facilement ses pâtisseries, pains et chocolats avec un livret de recettes !

### ❖ **Racines Carrées**

Une magnifique gamme d'assiettes et de verres transparents aux bords délicatement émaillés ! Elaborée dans l'atelier de Saint-Malo, spécialisé dans le travail du verre thermoformé, cette vaisselle est très prisée par les grands restaurants français et étrangers pour son originalité. Nouveauté : nouvelle gamme de verres colorés pour illuminer les tables de fin d'année.

# >> COMMENT SUBLIMER LA CUISINE AU QUOTIDIEN AVEC DES PRODUITS D'EXCEPTION SIGNES GOURMETS & VINS\*

Tous les bons produits du placard  
pour laisser libre cours à son imagination !

## > Parfums d'ici & d'ailleurs

**Révolution dans les assiettes ! Des épices, des fleurs, des parfums d'ailleurs pour de nouvelles aventures culinaires !**

### ❖ **Au Cœur des Epices**

Un arc-en-ciel d'épices aux couleurs du monde pour élaborer une cuisine qui va en étonner plus d'un ! A découvrir : thés & épices du monde entier, poivres, vanille, véritable vinaigre balsamique de Modène...

### ❖ **Délice & Sens**

Neuf formulations d'huiles essentielles culinaires (associées à du sirop de canne ou d'huile de tournesol issue de l'agriculture biologique) pour créer et aromatiser ses plats de manière originale. Anisé, Zest, Garrigue, Shéhérazade, Bombay, Fresh, Tea-time, Passion, Délice... Bien des noms évocateurs !

### ❖ **La Maison de la Violette**

Tout un monde gourmand où la violette est reine ! Une simple touche de violette dans une sauce, une crème, une glace, etc, permet d'apporter de la fantaisie. En nouveauté, les coffrets « La violette passe à table » avec sel, moutarde, confit à la violette & fiche de recettes. Une belle idée de cadeau pour les fêtes !

### ❖ **Saravane**

Epices du monde, huiles essentielles, colorants naturels... La caravane des saveurs épicées haut de gamme de Saravane promet bien des découvertes gustatives. A découvrir : le

mélange indien Champaï Chaï, à base de cardamome, cannelle, gingembre.

### ❖ **Salines de Millac**

Les produits des Salines de Millac - fleur de sel, gros sel et salicornes... - sont récoltés à la main dans les marais salants de Bourgneuf-en-Retz par des paludiers héritiers d'une longue tradition salicole au cœur du milieu naturel préservé de l'ancienne "Baye de Bretagne". Le plein d'iode garanti avec les belles déclinaisons de fleur de sel (thym, fenouil, épices, algues...), le sel gris moulu ou l'exclusivité des Salines de Millac, le "Blanc de Retz", les salicornes, etc !

### ❖ **Vanille Bourbon de Madagascar**

La reine des épices de Madagascar révèle ses parfums enchanteurs de mille et une façons : vanille en gousses, vanille en poudre, extrait de vanille, fleur de sel à la vanille, rhum à la vanille, vinaigre et huile d'olive à la vanille, thé à la vanille...

### ❖ **The Sol Ar**

The Sol Ar vous fait découvrir ce que le Portugal offre de meilleur ! Discret, ce pays compte de nombreux mets aussi bien traditionnels que contemporains encore inconnus du grand public ! A déguster : Boa Boca Gourmet, Crere, Velharias de Janas... De quoi faire voyager les papilles !

## > Histoires d'huiles d'olive

**Véritables rayons de soleil dans les assiettes, les fruités des huiles d'olive apportent toute leur magie gastronomique !**

### ❖ **Castelas**

Un festival de saveurs ! L'huile d'olive Castelas puise ses origines sur les piémonts des Alpilles, au cœur de la Provence. Sa finesse, sa fraîcheur, son équilibre, ses arômes d'amande et d'artichaut sont le fruit d'un assemblage de 4 variétés d'olives typiques de la Vallée des Baux de Provence : Salonenque, Bérugnette, Grossane et Verdale.

### ❖ **Château Les Gardis**

Aglandou, Bouteillan, Cayon et Picholine assurent la typicité du nectar du Château, une huile d'olive AOC vierge extra de Provence au naturel, mais aussi au romarin, au basilic, à la truffe blanche... La cuvée 2009 fruité vert, médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2010, se singularise par sa délicatesse, son onctuosité et son équilibre. Tendances et chics, les bouteilles du Château marient le beau et le bon !

### ❖ **Domaine Le Grand Servan**

Niché au pays d'Alphonse Daudet, le Domaine Le Grand Servan élabore une gamme d'huiles d'olive vierge extra à l'ancienne. Les olives des 15 000 arbres sont écrasées par une meule en pierre ce qui permet de proposer des huiles d'olive douces et fruitées dans la plus pure tradition provençale.

### ❖ **Huile d'Olive Papillon**

Cette huile d'olive vierge extra pressée à froid, aux taux d'acidité bas de 0,23% (norme à 0,8%) offre un goût très fruité, ni piquant ni amer, avec des arômes de pomme, d'artichaut et d'amande. Sans résidu de pesticide, l'huile d'olive Papillon est un pur jus

de fruit conservant l'intégralité de ses qualités nutritionnelles. La présence du nom Papillon est un gage de grande qualité gustative...

### ❖ **La Fabresse**

Créée en 2006, La Fabresse élabore un grand cru d'huile d'olive AOC de la vallée des Baux de Provence. Elle bénéficie d'une reconnaissance nationale et internationale des professionnels de l'oléiculture avec, notamment en 2010, une 3<sup>e</sup> Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris. A découvrir également la belle gamme de tapenades noires et vertes, de pulpes d'olives vertes au basilic ou à la tomate...

### ❖ **Les Huiles d'Olives AOP du Midi de la France**

Avis aux adeptes d'huiles d'olives ! Le soleil du Midi de la France fait une éclaircie pour présenter une large gamme de saveurs afin de faire découvrir les richesses gustatives de ce produit d'exception. De toutes les textures, chacun trouvera l'huile d'olive à son goût !

### ❖ **Moulin du Calanquet**

Créé en 2000, le moulin dispose d'une oliveraie de plus de 10 000 pieds. Sa spécificité est sa production d'huiles d'olives monovariétales qui permet de découvrir les multiples saveurs et parfums de chaque variété afin de les associer à différents mets. Véritable expert de l'olive et de l'huile, le moulin possède le must des oliviers: Grossane, Bouteillan, Salonenque, Aglandou... et fabriquent aussi des produits dérivés comme la tapenade, la confiture.

## > Conserves & ingrédients du terroir d'exception

**Des invités à l'improviste ? Pas de panique avec de délicieuses conserves. Tartines originales, entrées iodées, plats mijotés... Un festival d'idées tout droit sorties du placard !**

### ❖ **A Suara La Corse La Vraie**

La véritable charcuterie corse artisanale de qualité à l'honneur: charcuterie de Sorbo Ocagnano, fromages de brebis de la vallée de Prunelli et la Pietra, bière corse à la châtaigne...

### ❖ **Bayard Distribution**

Véritable spécialiste de la pomme de terre, l'entreprise Bayard Distribution allie terroir et modernité pour cultiver ses produits au goût et à la qualité unique. De nombreuses variétés à découvrir: Princesse Amandine, Chérie, Ratte du Santerre, Juliette des sables, Corne de Gâte, Vitelotte...

### ❖ **Goutez-la**

Spécialiste de la fabrication artisanale de tapenades à divers parfums : basilic, citron confit, poivron, piment... Tout pour réaliser des canapés haut en couleurs et saveurs !

### ❖ **Marlette**

Une toute nouvelle société sur le marché du bio gourmand proposant des préparations bio pour pains, pâtisseries et apéritifs, au goût authentique et raffiné à réaliser chez soi en toute simplicité. Parmi les produits à réaliser : pain de seigle aux algues, pain de son au fenouil, crumble aux flocons d'avoine, fondant au chocolat, financier... Et en éditions limitées pour les fêtes : préparations bio pour pain d'épices et biscuits de Noël...

### ❖ **Noix du Périgord**

Bénéficiant de l'AOP « Noix du Périgord », les noix des Vergers de La Guillou Noix sont vendues en coque et en cerneaux de noix pour réaliser bien des recettes sucrées ou salées. La maison réalise une remarquable huile de noix traditionnelle vierge extra, récompensée par un Coq d'Or du Guide des Gourmands.

### ❖ **Saucisson Lyonnais Artisanal**

Saucissons (pistaché, forestier) de fabrication artisanale à cuire, chaudin lyonnais,

saucisson sec 250 gr, véritable rosette de Lyon (1,2 kg & 1,5 kg) médaillée d'or... Toute l'âme de la cuisine lyonnaise !

### ❖ **Roger Vidal**

Les pâtés et terrines Roger Vidal doivent leur goût unique et raffiné au meilleur choix des ingrédients qui les composent. Riche de son savoir-faire traditionnel, il a su innover et se diversifier dans un large éventail de produits qui se compose de 6 gammes : Traditionnelle, Terroir, Provence, Raffinée, Tendance et Sucrée Salée. Dans sa dernière gamme bio, il a eu l'audace d'introduire du fromage dans ses terrines : quelle réussite !

### ❖ **O Saveurs des Montagnes**

Un véritable savoir-faire d'antan qui réunit goût et plaisir autour d'une large gamme de fromage et de charcuterie de montagne !

### ❖ **L'Herbier de Milly**

Véritable spécialiste des produits bio, l'Herbier de Milly présente une large gamme de produits, des fruits et légumes mais aussi des produits cosmétiques en passant par les tisanes, les pains d'épices du Gâtinais, les sirops et liqueurs. Que de choses à découvrir !

## > **Savoureuses notes italiennes**

**L'Italie s'invite sur toutes les tables et apporte ses saveurs ensoleillées tout au long de l'année...**

### ❖ **Azienda Agricola Brugnoli**

Parmesan bio !

### ❖ **Azienda Agricola Raimo Carmine**

Spécialité de très petits artichauts à l'huile extra vierge.

### ❖ **Casera Del Delfinato**

Créée en 1742, cette maison est spécialisée dans les fromages et la charcuterie italienne. A ne pas manquer : ses Tommes des Alpes Italiennes !

### ❖ **Cioccobello**

Confiseries & chocolats italiens du Piémont.

### ❖ **Dal Marco Goloso**

Sélection de salamis et fromages de toute l'Italie dont des fromages typiques du Piémont, du parmesan de 36 mois d'âge, des fromages d'alpage...

### ❖ **Nespoli Funghi**

Produits artisanaux : cèpes séchés, huile d'olive, tomates séchées, vinaigre balsamique 12, 30 et 100 ans d'âge, truffe blanche...

### ❖ **Nunzio Fonsdituri e Figli**

Huile d'olive de la région de Puglia.

## > Goûters au coin de la cheminée

**A l'heure du thé ou du chocolat chaud près de l'âtre crépitante, les douceurs sucrées et les tartines gourmandes s'invitent sur un plateau...**

### ❖ **La Table des Lutins**

Associer fruits et plantes, un pari difficile que Manuel Larraux a réussi à merveille ! Son secret ? Des produits non traités ou cultivés en biodynamie. Des jus de fruits aux plantes aromatiques, des fruits en verrines peu sucrées, des confitures sans sucre... Un vrai panel de nouvelles saveurs ! Cette facette du bio est à découvrir sans modération...

### ❖ **Le Rucher de l'Ecole**

La famille décline avec brio les spécialités des abeilles noires depuis 2 générations. Belle palette de miel aux saveurs intenses et surprenantes ainsi que tout un univers de produits au miel : nougat, crème de nougat, confiserie, gâteau, pain d'épices...

### ❖ **Les Macarons de Charlou**

Une palette de 20 parfums à faire craquer plus d'un palais : caramel beurre salé, cassis, pain d'épices, rose, coco, violette, anis... Moelleux et frais, sans crème entre les 2 coques, les macarons de Charlou sont confectionnés sans colorant, sans conservateur et sans gluten.

### ❖ **Lindfield Fine Teas**

De l'Angleterre à la Chine en passant par la Russie, tel est le voyage autour du monde qu'offre Lindfield. Les meilleurs thés de Propriétés et y compris les thés bio du monde spécialement sélectionnés !

### ❖ **Ze Fruits**

Plus de 60 fruits secs déshydratés pour concocter tout au long de l'année clafoutis, tartes, gâteaux aux fruits, etc ! Le plus de Ze Fruits ? De nombreux fruits originaux pour ensoleiller ses recettes : aloé-vera, myrtille, pamplemousse, cerise, cerise noir, tomate cerise carambole...

### ❖ **NewTree**

Enfin des chocolats qui allient plaisir, bien-être et développement durable ! NewTree s'inspire de ce qu'offre la nature afin de créer des saveurs inédites qui ne cesseront pas de surprendre ! A découvrir parfums piment, thym, gingembre, cannelle, cassis, cerise...

### ❖ **Relais & Châteaux**

Envie de voyager ? Envie de bien-être et de détente absolue ? Rien de plus facile ! Relais & Châteaux sélectionne les plus beaux hôtels de charme et les restaurants gastronomiques du monde ! Quelle que soit la destination, une sélection des meilleures tables et des plus grands chefs dans des cadres de rêves. Leur seule ambition : « vous faire vivre une expérience unique » !

**\* Liste non exhaustive des exposants.**