

# PRODUITS FINS : LA SÉLECTION DU FROMAGER

## À RETROUVER SUR GOURMET SELECTION 2024

Au sein de leur point de vente, les fromagers-crémiers sont nombreux à intégrer l'épicerie fine en tant que complément de gamme. Confitures, miels, crackers, boissons... Autant de produits inscrits dans le prolongement de l'offre fromagère et qui répondent aux attentes de leur clientèle. Pour autant, les professionnels ne disposent pas toujours du temps nécessaire pour sourcer ces différentes références. Les dimanche 15 & lundi 16 septembre à Paris Porte de Versailles, Gourmet Selection leur offrira l'opportunité de découvrir dans un salon à taille humaine, une offre de produits complète, de niche et dans l'air du temps dont voici un avant-goût.

### LE PETIT ZESTE ET SES CRACKERS AUX GRAINES

Cette biscuiterie occitane a été fondée en 2020 par Dominique et Eloi, couple d'épicuriens, ingénieurs agronomes et agroalimentaires. Leur vocation ? Valoriser les matières premières de leur terroir à travers des biscuits, aux recettes gourmandes et originales, sans conservateur, sans arôme artificiel ni colorant. Cet été, Le Petit Zeste étoffe sa gamme salée de deux nouvelles références : les Crackers aux graines de millet et origan et les Crackers aux graines de lin et fleur de sel de Camargue. **Stand D-042**



### SUR LE SENTIER DES BERGERS ET SES AMANDES AU FROMAGE DE CHÈVRE

Le Sentier des Bergers mêle saveurs anciennes et tendances nouvelles pour créer des recettes originales, à partir de produits locaux et un minimum d'ingrédients. Comme ces amandes complètes, toastées et enrobées d'un mélange aromatique au fromage de chèvre de Banon. Originaire d'un petit village des Alpes-de-Haute-Provence dont il tire son nom, l'emblématique fromage de Banon incarne l'essence des fromages provençaux. De véritables petites pépites de gourmandise à picorer lors d'un apéritif gourmet ! **Stand B-017**



## PÉTA MILHOC, LE POP CORN GASCON

Peta Milhoc signifie « maïs qui éclate » en Gascon. Comme son nom l'indique, la marque propose du popcorn micro-ondable, fabriqué avec des arômes d'origine naturelle à Bézéril dans le Gers. Peta Milhoc travaille avec des producteurs situés dans un rayon de 200 km autour de Bézéril, qui cultivent le maïs selon les principes de l'agriculture régénératrice. Parmi les saveurs audacieuses proposées à la gamme, le pop-corn finement salé au bon goût de poivre agrémentera à merveille une planche fromagère. De quoi surprendre avec « éclat » ses convives à l'apéritif ! **Stand B-102**

## LES FRÈRES JAUMARD, LE MIEL TRUFFÉ

Producteurs et négociants en truffes noires et truffes d'été depuis trois générations, la Famille Jaumard fabrique des produits dérivés de la truffe de manière artisanale dans son atelier de Montoux aux pieds du Ventoux. L'une des spécialités culinaires de la maison associe l'arôme délicat de la truffe d'été au parfum sucré du miel d'acacia. À déguster sur des toasts de chèvre frais, dans une verrine de fromage blanc ou en accompagnement d'un fromage à pâte persillée comme le Bleu d'Auvergne. **Stand A-036**



## LA COUR D'ORGÈRES ET SA PALETTE DU FROMAGER

La Cour d'Orgères consacre ce coffret issu de sa collection « Les petites folies » aux accords confitures et fromages. La Palette du Fromager renferme quatre petits pots de confiture aux saveurs affirmées dont on fera volontiers tout un fromage : figues et violettes, cerises noires de Bâle, poire à la vanille ainsi que framboises. Ces confitures d'exception sont fabriquées dans l'atelier breton de La Cour d'Orgères à Quiberon, dans les traditionnels chaudrons de cuivre rouge avec des fruits de saison et de préférence locaux.

**Stand B-041**





## TEMPERA, IL FAUT LE BOIRE POUR LE CROIRE

Tempera, ce sont des assemblages gastronomiques sans alcool, imaginés par le chef triplement étoilé Mauro Colagreco. Conçues à base d'infusions et de fermentations de fruits, fleurs, plantes et épices, les six boissons à la gamme ont été pensées pour être dégustées en accord avec des mets, depuis l'apéritif jusqu'au dessert. L'objectif : proposer des boissons sans alcool aussi complexes, aussi raffinées qu'un délicieux verre de vin, mais sans en imiter les saveurs. Tempera n'utilise d'ailleurs ni raisin ni base de vin désalcoolisé dans ses recettes !

**Stand D-125**

### INFOS PRATIQUES

#### **Gourmet Selection**

Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 5.2

Dimanche 15 & lundi 16 septembre 2024

Horaires : 9 h 30 à 18 h 30

**Les exposants et visiteurs peuvent s'inscrire sur [www.salon-gourmet-selection.com](http://www.salon-gourmet-selection.com)**



### À propos de Gourmet Selection by SIAL

Organisé par Comexposium, Gourmet Selection fait partie du réseau SIAL, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, Gourmet Selection by SIAL, Djazagro à Alger, Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Food & Drinks Malaysia by SIAL) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

**Contact Presse :** Agence BPA - 02 99 36 24 07

Caroline Stum - [caroline@agence-bpa.com](mailto:caroline@agence-bpa.com) & Julie Enault - [julie@agence-bpa.com](mailto:julie@agence-bpa.com)