

TOUTES LES TENDANCES DU QUOTIDIEN RÉUNIES DU 27 AVRIL AU 8 MAI 2019



AVRIL 2019

## DÉCRYPTAGE DES TENDANCES

Foire de Paris au cœur de l'univers Food !\*

> toutes les tendances sur  
**FOIRE DE PARIS**

## VIVRE, EXPÉRIMENTER, VIBRER SUR FOIRE DE PARIS

Village des Food Trucks, Ateliers Secrets de Cuisine, Bar à champagne. Une déconnexion assurée pendant 12 jours !

> rendez-vous sur  
**FOIRE DE PARIS**

## FOCUS GOURMAND

Les exclus 2019

> se connecter sur  
**FOIRE DE PARIS**

## S'INFORMER

Infos pratiques, contacts presse

> espace presse  
**WWW.FOIREDEPARIS.FR**

\* gastronomie



# QUOI - DE NEUF -

Foire de Paris,  
**LE rendez-vous d'une expérience  
gastronomique unique !**

Foire de Paris donne à nouveau rendez-vous aux gourmands pour un voyage des sens et une découverte des saveurs. Cuisine du monde, du terroir, food trucks ou encore douceurs sucrées : une multitude de spots gourmands seront à découvrir durant 12 jours. Les visiteurs ne resteront pas sur leur faim !

---

**Invitée gastronomique :**  
**Alexia de Top Chef 2019 sera au piano de  
Foire de Paris !**

> **Inédit** : pour la première fois sur Foire de Paris, Alexia Duchêne, candidate emblématique de la saison 10 de l'émission Top Chef diffusée sur M6 officiera au piano de Foire de Paris. Révélée dans la célèbre émission, elle sera présente à l'occasion pour partager avec le grand public ses expériences culinaires et des ateliers de cuisine.



©MARE ETCHEGOYEN/M6

## FOIRE DE PARIS

au cœur de l'univers Food\* !



« **63%** des Français veulent manger sainement... et **59%** de manière équilibrée. »\*\*

« Pour **63%** des Français, l'alimentation est avant tout associée au **plaisir**; contre **30%** qui la considèrent comme une **nécessité**. »\*\*

« Les Français optent de plus en plus pour la **cuisine asiatique** et d'**Amérique du Sud**. »\*\*



« Les attentes des consommateurs en termes de variété (**59%**) et de partage (**45%**) s'avèrent également très fortes. »\*\*

« Les goûts recherchés sont ceux qui apportent une **vraie sensation nouvelle**. »\*\*

\* gastronomie

\*\* Étude KANTAR Salon International de l'Alimentation (SIAL) 2018.  
Pascale Grelot-Girard  
Bernard Boutboul  
Xavier Terlet

## POUR CETTE NOUVELLE ÉDITION,

Foire de Paris se fait un plaisir d'accueillir de nombreux exposants de l'univers de la Food\* pour répondre aux goûts de tous !

Ci-dessous, un bref aperçu pour mettre l'eau à la bouche des visiteurs !

\* gastronomie



2.

#EPICERIE FINE/  
& DÉCOUVERTE/  
- Pavillon 7.1 -

3.

HOVEA

4.

### 1/ Vodka Lab,

des vodkas arrangées, fruitées, 100% artisanales et naturelles. **Stand 7.1 K 069**

### 2/ La Petite Couronne,

des bières naturelles, non pasteurisées, brassées dans le respect de la tradition et avec un goût pour l'innovation. **Stand 7.1 J 003**

### 3/ Hovéa,

jeune entreprise française qui offre de l'huile d'olive issue de leur propre oliveraie. Elle propose également des produits dérivés de l'olivier : des savons, des Caviars de légumes et des articles pour la cuisine en bois d'Olivier véritable. **Stand 7.1 L 073**

### 4/ Lafrenchi,

une gamme de pâtes à tartiner et de caramels maisons. **Stand 7.1 K 073**



©CIDRE MAURET

1.

#TERROIR/  
- Pavillon 7.1 -

2.



©XAVIER LAPLASSE



© JARDIN D'ESTHER

3.

**1/ Cidre Mauret (stand pop-up du 03/05 au 08/05),**

est un cidre pétillant naturel et sans additif produit dans les Hauts de France. En exclusivité sur Foire de Paris, Cidre Mauret sort 2 nouvelles gammes :  
Une gamme bio fabriquée à partir d'une seule variété de pomme, un peu tannique, plus fort en bouche  
Une gamme à la fleur de sureau subtilement fruitée issue d'une association entre Cidre Mauret et Monin. Le tout 100 % Made in France ! **Stand 7.1 J 003**

**2/ Les secrets d'Ézilda,**

fabrique, dans son atelier artisanal, des confitures ayant le vrai goût de l'enfance. **Stand 7.1 J 073**

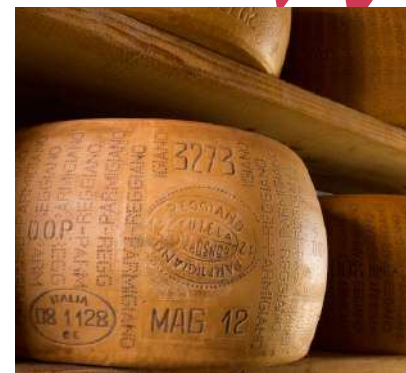
**3/ Le Jardin d'Esther,**

des fruits et des légumes de saison issus de l'agriculture raisonnée. **Terrasse 3 001**

#EUROPE/  
- Pavillon 7.1



©SWITZERLAND CHEESE MARKETING



©BRUGNOLI

**1/ La Tête de Moine AOP,**

est un fromage 100 % made in suisse à pâte mi-dure. Elle se déguste en rosettes très fines, à l'aide d'une Girolle. **Stand 7.1 E 025**

**2/ Campisi Gastronomie,**

offre dans sa boutique les saveurs des produits de qualité du terroir directement importés d'Italie et cuisinés maison. **Stand 7.1 S 029**

**3/ Brugnoli,**

produit du Parmesan Bio à travers un long processus, sages mélange de travail ancestral et de techniques modernes. **Stand 7.1 E 030**

1.



©ZABBAAN

2.



©BISSAO



©LADY MELZAH

#RICHESSSES DU MONDE /  
 TERRE DES TROPIQUES /  
 - Pavillon 4 -

3.

**1/ Zabbaan,**

une gamme de jus de fruits, 100 % naturelle, issue du Mali. **Stand 4 B 008**

**2/ Bissao,**

offre une boisson incontournable de la gastronomie africaine : le jus d'hibiscus bio plus communément appelé le bissap. **Stand 4 A 011**

**3/ La fine sélection d'Adjoua,**

est une épicerie fine africaine qui présentera sur Foire de Paris le Poivre patience de tipadipa de Lady Melzah ainsi que Akantea, marque de tisanes et thés traditionnels gourmets d'Afrique. **Stand 4 B 006**

## ENVIE D'UNE PAUSE GOURMANDE ?

FOIRE DE PARIS PROPOSE  
UN LARGE CHOIX  
D'ESPACES DE RESTAURATION

idéal pour reprendre des forces avant de continuer la visite :

- Restauration – Pavillons 7.1 et 4 -



### 1/ La Marocaine de Paris,

traiteur qui mêle les cultures orientales et occidentales pour une cuisine riche en saveurs et haute en couleurs. **Stand 4 J 070**



### 2/ Les Petits Savoyards,

une offre de restauration rapide savoyarde qui distribue la bière du Mont blanc. **Stand 7.1 T 032**



### 3/ L'Auberge De Morzière,

un restaurant qui propose du cantal, des truffades ou encore des farces aux pruneaux. **Stand 7.1 P 070**

## A RETROUVER ÉGALEMENT :

- / **DES SAVEURS ETHIOPIENNES** avec Debre zeit. **Stand 4 J 080 /**
- / **DES METS CORÉENS** avec Artgens. **Stand 4 J 093 /**
- / **DES REPAS ANTILLAIS** antillais avec La Case à Marie. **Stand 4 J 128 /**
- / **DES PLATS FRANÇAIS** avec Le Bistrot du bœuf bio. **Stand 7.1 T 094 /**
- ou encore
- / **DES PRODUITS DU TERROIR** avec Le Bistrot Auvergnat. **Stand 7.1 U 018 /**

...



Les visiteurs pourront également s'octroyer une pause dans un univers original et inspirant et vivre un instant de détente au **Bar à Champagne**, tous les jours de 10 h à 19 h et jusqu'à 22 h le 4 mai.

- Bulle Éphémère – Pavillon 3 - Stand 3 F 085 -

## 18 FOOD TRUCKS

réunis en un même lieu !

Pour les amateurs de salé mais aussi de sucré, ces cuisines ambulantes sont au rendez-vous au Village des Food Trucks. Une sélection large et éclectique de nouvelles saveurs pour des déjeuners sur le pouce.

- Village Food trucks - Terrasse A -

2.



1.

#FOOD TRUCK/

- Village Food trucks - Terrasse A -



3.



4.

### 1/ L'Avocatier,

prépare des Avocado Toasts vegans à bord d'un vélo triporteur.

### 2/ Munchies,

concept de food truck proposant une cuisine saine et équilibrée. Fusion de deux mondes : le fast-food américain et la gastronomie française.

### 3/ Dip & Go,

glaces et sorbets artisanaux mais également un frozen yogurt à travers un triporteur entièrement équipé.

### 4/ Brûlerie Saint Jacques,

est spécialisée dans la création de concepts mobiles autour du café.

Seront également présents au village des food trucks :

Queues de castor, Diane restauration, Le panHam, Tapas truck, le Trotter, New soul food, Cheesers, Ficelle et Chaudin, French Toque, Karr Lichou, L'Aligoterie, Le Comptoir Indien, Nolita Street, Un Amour de Bonbon.



## EN 2019, FOIRE DE PARIS FAIT LA PART BELLE AUX ATELIERS CULINAIRES, véritables centres d'attraction de la Foire.

Ateliers classiques pour réviser/apprendre le B.A.BA de l'art culinaire ou ateliers thématiques pour satisfaire la curiosité des apprentis chefs (bio, sans gluten, anti-gaspillage), il y en aura pour tous les goûts !

- Pavillon 7.1 – Ateliers « Secrets de cuisine » -



© COMÈTE

### COMÈTE,

est la première pâte à tartiner bio, cacao & noisettes sans huile de palme, fabriquée en France et moins sucrée !

Les plus gourmands pourront réaliser une délicieuse recette de brownie à la Pâte à Étoiler et découvrir comment au quotidien, il est facilement possible de réduire sa consommation de sucre. Des ateliers conçus spécialement pour les enfants seront proposés !

### PROGRAMME

Ateliers Pâte à Étoiler, Brownie gourmand avec moins de sucre

**27/04 13h15 - 14h15**  
**05/05 13h15 - 14h15**  
**08/05 15h00 - 16h00**



### AGENCE POUR LA VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES (AVPA),

est une organisation non gouvernementale à but non lucratif, essentiellement composée de producteurs et de passionnés du goût.

Leur objectif est de contribuer à la meilleure valorisation des productions agricoles et à la reconnaissance des producteurs d'excellence. C'est dans cet esprit que différents ateliers se dérouleront sur Foire de Paris.

Des ateliers conçus spécialement pour les enfants seront proposés !

### PROGRAMME

Initiation à la dégustation du thé

**30/04 13h15 - 14h15**

Découverte du café avec ses cinq sens !

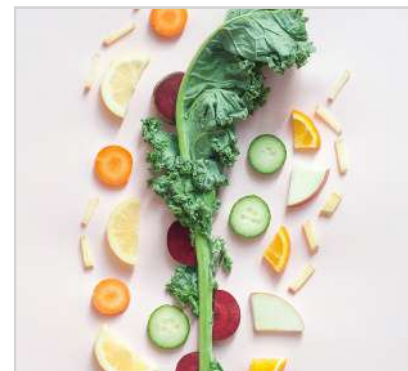
**03/05 13h15 - 14h15**

Découverte du café avec ses cinq sens !

**06/05 13h15 - 14h15**

Initiation à la dégustation du thé :  
 Comment goûter le thé comme un pro ?  
 Comment juger de la qualité du thé et en parler ?

**07/05 13h15 - 14h15**



### SAVE EAT,

est une application qui guide le consommateur pour cuisiner les restes de son frigo et gérer ses dates de péremption en toute simplicité.

Accompagnés des deux fondatrices, Isaure et Dorothée, les plus curieux pourront apprendre à transformer facilement les restes et ne plus jeter à travers des ateliers de cuisine anti-gaspi ! Astuces simples et régal garanti, à reproduire sans modération !

### PROGRAMME

Les ateliers anti-gaspi

**29/04 11h00 - 12h30**  
**08/05 11h00 - 12h30**



**LIV,**  
Nouvelle alternative aux pâtes et au riz !  
LEUR MISSION : apporter une alternative incontournable aux féculents et permettre de préparer facilement des plats riches en fibres  
Au menu : recettes uniques de pâtes de konjac et d'avoine.



**LA MAROCAINE DE PARIS,**  
s'invite sur Foire de Paris 2019 avec pour mots d'ordre convivialité et plaisir du partage.  
Son ambition est de surprendre et d'offrir à ses hôtes des moments de découvertes culinaires inoubliables.



**JOURNÉE « BY TUPPERWARE » :**  
Tupperware est l'un des plus importants fabricants mondiaux d'ustensiles de cuisine et d'articles en matière plastique pour la maison et les loisirs.  
Le 5 mai, la marque Tupperware propose les fameux ateliers "Tupperware" pour vous faire découvrir sa large gamme d'ustensiles de cuisine.

## PROGRAMME

### LIV Pâtes à faibles calories

- Pesto aux noix du Brésil*  
**27/04 11h00 - 12h30**
- Ricotta et tomates séchées*  
**28/04 16h45 - 18h15**
- Carbonara Légère*  
**29/04 15h00 - 16h00**
- Ricotta et tomates séchées*  
**30/04 16h45 - 18h15**
- Pesto aux noix du Brésil*  
**02/05 11h00 - 12h30**
- Ricotta et tomates séchées*  
**03/05 11h00 - 12h30**
- Carbonara Légère*  
**06/05 11h00 - 12h30**
- Ricotta et tomates séchées*  
**07/05 16h45 - 18h15**

## PROGRAMME

- Msemen au beurre (galette marocaine)*  
**27/04 16h45 - 18h15**
- Tajine poulet aux olives et citron confit*  
**30/04 15h00 - 16h00**
- Msemen au beurre (galette marocaine)*  
**02/05 16h45 - 18h15**
- Tajine poulet aux olives et citron confit*  
**06/05 15h00 - 16h00**
- Berghir (Crêpes mille trous)*  
**07/05 15h00 - 16h00**

## PROGRAMME

### Journée « By Tupperware »

- 04/05**
- L'apéritif avec un grand A*  
**11h30 - 12h15**
- Cuisez sans stress, libérez la pression !*  
**13h00 - 13h45**
- Griller au micro-ondes, c'est possible*  
**14h30 - 15h15**
- Fraîcheur et créativité au service de l'été*  
**16h00 - 16h45**
- Quand vapeur rime avec saveurs*  
**17h30 - 18h15**



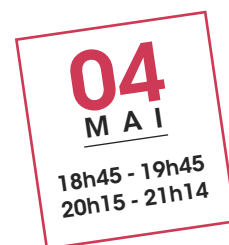
©MARIE ETCHEGOVEN/M6

## 2 ateliers au top avec Alexia !

En exclusivité, Alexia Duchêne, candidate emblématique de la saison 10 de l'émission Top Chef diffusée sur M6

aura le plaisir de partager avec le grand public ses expériences culinaires et des ateliers de cuisine au Top.

**AU MENU : de délicieuses ravioles aux côtés d'Alexia !**



**DES MOMENTS SAVOUREUX**

AVEC FRANCE BLEU !

idéal pour reprendre des forces  
avant de continuer la visite :

Proche de sa région et de ses auditeurs, la radio France Bleu Paris installe son studio...  
et son espace cuisine, au cœur du **pavillon 7.1 vins & gastronomie !**

**TOUS LES JOURS,  
UN GRAND CHEF Y PROPOSERA  
DES ATELIERS DE 13H À 16H**

avec les visiteurs comme commis !

L'occasion de partager leurs trucs et astuces  
pour devenir de vrais cordons bleus... et déguster le fruit de leur travail !

De son côté, **Marie-Hélène Mahé**,  
chroniqueuse cuisine de l'émission « La Vie en Bleu » de 10h à 11h,  
interviendra en direct des allées de la Foire de Paris  
pour donner la parole aux producteurs régionaux.



/ EMISSIONS / ANIMATIONS / DÉGUSTATIONS / CADEAUX...

- Pavillon 7.1- stand T070 -

## PLAN DU SALON



## INFOS PRATIQUES

DES **TARIFS** POUR TOUS ET UNE **BILLETTERIE** DÉJÀ OUVERTE  
[www.foiredeparis.fr/Infos-pratiques-services/Billetterie](http://www.foiredeparis.fr/Infos-pratiques-services/Billetterie)



**TARIF PRÉVENTE** : 11€ (jusqu'au 26 avril 2019 uniquement sur le site web)  
**TARIF SITE WEB** : 12,50€ (du 27 avril au 8 mai 2019 uniquement sur le site web)  
**PLEIN TARIF CAISSE** : 15€ (aux caisses de la Porte de Versailles du 27 avril au 8 mai 2019)  
**PASS FAMILLE** : 35€ (2 billets adultes + 2 billets enfants, sur le site web et aux caisses)  
**TARIF NOCTURNE** : 7€ (accès à Foire de Paris 2019 le jour de son choix dès 17h du 27 avril au 8 mai 2019 y compris les week-ends et jours fériés)  
**TARIF ENFANT (7-14 ans)** : 7€ (sur le site web et aux caisses)  
**ENFANT (moins de 7 ans)** : gratuit  
**TARIF HAPPY HOUR** : 7€ (tous les jours à partir de 17 h)

SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ FOIRE DE PARIS  
#foiredeparis @foiredeparis  
[www.foiredeparis.fr](http://www.foiredeparis.fr)

## ACCREDITATION MODE D'EMPLOI

POUR **GAGNER DU TEMPS** ET OBTENIR  
VOTRE **ACCREDITATION** DÈS MAINTENANT,  
MERCİ DE SUIVRE CE LIEN ET DE REMPLIR  
LES CHAMPS DEMANDÉS :

<https://badge.foiredeparis.fr/accueil.htm?Cat=PRESSE>



## FOIRE DE PARIS

du 27 avril au 8 mai 2019,

Tous les jours de 10 h – 19 h et jusqu'à 22 h le 4 mai  
Au Parc des expos - Porte de Versailles

Retrouvez toutes les informations, communiqués et visuels sur l'espace presse de l'événement :  
[Foiredeparis.fr/Espace-Presse](http://Foiredeparis.fr/Espace-Presse)

C O N T A C T S P R E S S E

### MÉDIAS PRINT WEB ET E INFLUENCE | rpca |

Laurence FAUCHET / l.fauchet@rpca.fr  
Guillaume CONSTANTIN / g.constantin@rpca.fr  
Hyacınthe PRACHE / h.prache@rpca.fr  
Pauline VIAL / p.vial@rpca.fr  
Tél : 01 42 30 81 00



### TV & RADIOS

Estelle BIGOURET / estelle.bigouret@comexposium.com  
Mathilde DUPOUTS / mathilde.dupouts@comexposium.com  
Tél : 01 76 77 14 93