

# SAVEURS DE NORMANDIE AU PLUS PRES DES PROFESSIONNELS

## DE L'ÉPICERIE FINE ET DE LA RESTAURATION

La marque régionale Saveurs de Normandie entame sa rentrée sur les chapeaux de roue. Après un été riche en rencontres avec les consommateurs, Saveurs de Normandie donne **rendez-vous aux professionnels de l'agroalimentaire lors de deux salons incontournables** :

- Les 10 & 11 septembre à **Gourmet Sélection**, Porte de Versailles à Paris
- Les 2 & 3 octobre pour **Rest'hôtel** au Parc des Expositions à Caen

**Le Gourmet Sélection**, salon de l'épicerie et des circuits de détail, propose une offre de produits gastronomiques à forte valeur ajoutée. **A l'occasion de ses 20 ans, la marque Saveurs de Normandie y arborera un pavillon à ses couleurs.**

Six adhérents de la marque présenteront leurs gammes de produits aux circuits de distribution sélective ou spécialisée, aux corners gourmets ou à la restauration commerciale :

- Les Sablés d'Asnelles et ses biscuits
- Forchy Pâtissier et ses douceurs
- Norhuil et son huile vierge de colza
- Maison Peltier – Manoir des Abeilles et ses produits de la ruche
- Manufacture de Fécamp – Sepoa Delgove et son salage et fumage de poissons
- Passion Drêches (Les rescapés) et ses biscuits à base de drêches de bière

Durant ces deux jours, l'objectif pour Saveurs de Normandie est de **valoriser les produits normands auprès des principaux acheteurs du commerce** de détail.

*Pavillon Saveurs de Normandie, espace E084*

**Rest'Hôtel** est un événement à retrouver au Parc des Expositions de Caen les 2 & 3 octobre prochains. Ce rendez-vous incontournable rassemble les **acteurs clefs de la restauration hors domicile, dans un cadre régional et convivial.**

17 entreprises et producteurs adhérents seront présents pour mettre en avant leur gamme de produits et leur savoir-faire auprès des professionnels : André Guépratte, Brulerie du Havre, Fabrique-moi un Bonbon, Ferme des Glycines, Ferme de l'Odon, Granvilmer, Jambons du Bocage, La Chaiseronne, La Fontaine à Confitures, La Maison Lequertier, Les Glaciers Normands, Les Moulins Familiaux, Manche Marée,

Manoir de Durcet, Minoterie des Bois Olives, Minoterie Dubois-Rioux, Normandie Fraîcheur Mer.

Saveurs de Normandie sera également partenaire des animations culinaires « Le marché Normand ».

Rest'hôtel, c'est l'occasion pour la marque d'affirmer sa présence dans le paysage agro-alimentaire normand et **mettre en avant la valeur ajoutée de la marque** auprès des professionnels de la restauration.

### A Propos de Saveurs de Normandie

Repère de confiance et d'authenticité pour les consommateurs depuis 2003, Saveurs de Normandie fête cette année ses 20 ans. Elle propose aux consommateurs de découvrir la richesse alimentaire d'une région tournée vers la qualité, la diversité et l'équilibre, pour vivre des moments gourmands, sains et variés.

Portée par ses adhérents, pilotée par l'AREA Normandie et soutenue par la Région Normandie et l'UE, la marque s'engage autour de valeurs essentielles, piliers de son cahier des charges : **l'Origine, la Qualité, le Goût et l'Engagement Sociétal.**

<https://www.saveurs-de-normandie.fr>