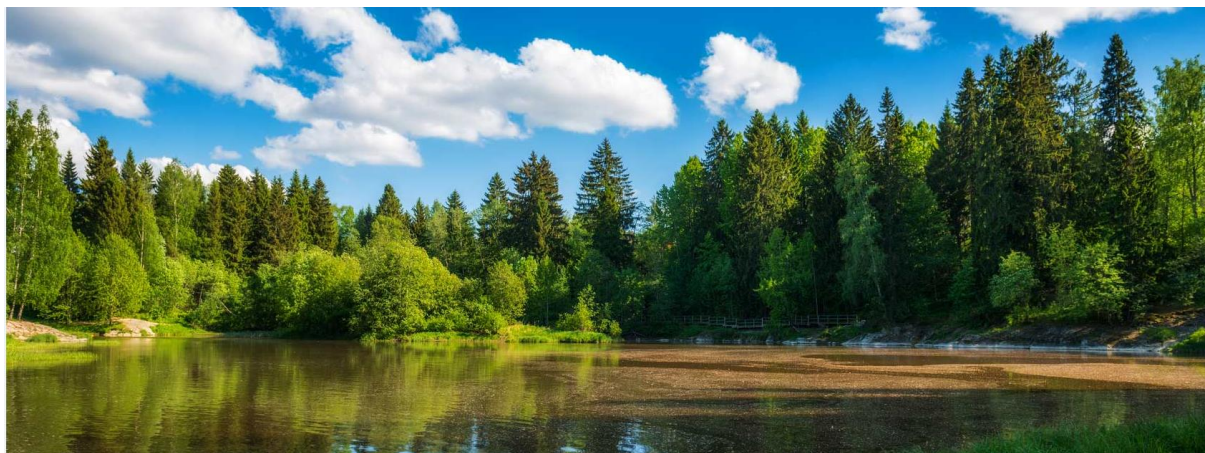


Communiqué et invitation presse Semaine de la haute gastronomie finlandaise à Paris



Une promesse de gourmandises !

Du 1^{er} octobre au 8 octobre, la gastronomie finlandaise fait succomber Paris aux saveurs fines et naturelles des produits issus de ses terroirs. Car la Finlande ne se résume pas au saumon fumé, loin de là. Ce pays ne se contente pas d'être celui du Père Noël, même si c'est un grand honneur. Il est terre fertile dans laquelle poussent généreusement et naturellement fraises, petits pois « bons comme des bonbons », baies sauvages et arctiques, rhubarbes, seigle et céréales, ...

Des rendez-vous dégustation à ne pas manquer

La semaine est ponctuée de rendez-vous pour vous faire découvrir et déguster ce que l'alchimie du froid et du soleil de minuit produit de plus savoureux et authentique.

Mercredi 4 de 17 h à 20 h, Maison Plisson



« Emmer », c'est plus fort que tout, « Emmer » ...

La Comtesse Kristina avec l'aide de son mari, développe une ferme spécialisée dans l'agriculture biologique au Manoir de Malmgård, demeure familiale ancestrale. Elle vous fera découvrir le MIX de Malmgård, un délicieux mélange de trois céréales : blé emmer, épeautre et orge. Des grains d'anciennes variétés qui se complètent en termes de saveur, texture et couleur pour combiner pointe de rusticité et léger goût sucré. Ce mélange 100 % bio se prête parfaitement à la réalisation de salades, risottos et pilaf. Elle vous présentera également d'autres produits et anciennes variétés de céréales qu'elle a soigneusement remises au goût du jour.

Maison Plisson : 93 Boulevard Beaumarchais,
75003 Paris.

Jeudi 5 de 14 h à 17 h, Salons Marceau

Instant gourmandises

Chaga, œufs de poissons naturels, Salmiakki, thé aux baies sauvages, jus concentré de rhubarbe 78% fruit, jeunes pousses de sapin et les pétales de rose du Soleil de minuit, sont quelques uns des raffinements de gastronomie à savourer en bouche.



Les producteurs finlandais vous attendent pour vous faire découvrir tous ces produits d'épicerie fine très tendance, 100 % naturels et sains.

Salons Marceau : 79bis avenue Marceau 75116 Paris

Vendredi 6 de 15 h30 à 19h30 et samedi toute la journée Aux Caves du Château à Versailles

Vins de baies... et « baie » oui !



Ces vins produits à base de baies sauvages, qui poussent naturellement et généreusement dans les forêts finlandaises, sont une nouvelle découverte, un appel au voyage fruité. Nombreuses fois primés dans les concours internationaux, ils sont ... à goûter absolument ! Le caviste se fera un plaisir de les associer aux saveurs finlandaises, naturellement.

Aux Caves du Château,
9 Place Hoche, 78000 Versailles

Tél.: 01.39.50.02.49.

Samedi 7 octobre de 8 h 30 à 13 h, Ecole Lenôtre Yachts de Paris (1)

TERVETULOA KEITTIÖÖN ! *

*Bienvenue en cuisine ! La Chef finlandaise Alexandra Marschan-Claude, accompagnée d'un Chef de l'Ecole Lenôtre, vous fera découvrir des saveurs incroyables : du fourneau à l'assiette, à vous les amuse-bouches aux jeunes pousses de sapins, les Blinis à la farine de Talkkuna accompagnés d'œufs de corégone blanc, préparation façon Risotto (emmer, épeautre et orge) aux cèpes de la Laponie et queues d'écrevisses et la glace aux pétales de roses du soleil de minuit et baies sauvages arctiques.



Et comme vous êtes les bienvenus autour d'un petit-déjeuner finlandais, n'hésitez pas ensuite à enfiler le tablier de cuisine, si le cœur vous en dit, pour concocter votre déjeuner. Oui, chef !

École Lenôtre, Yachts de Paris
Quai Henri IV 75004 Paris

Pratique

Vous souhaitez participer à nos ateliers dégustation, venir nous rencontrer, organiser des rencontres et interviews avec les producteurs, la Comtesse, la Chef, disposer de photos HD (et apprendre le finnois !) ... nous sommes à votre entière disposition.

Contact presse : Action Finland, Jarna Coadic : jarnacoadic@gmail.com :06 24 32 14 73, www.action-finland.fr

(1) L'école ayant besoin de connaître le nombre de participants pour mieux vous accueillir, merci de confirmer votre participation auprès de Jarna 48 h à l'avance.