



Salon Gourmet Selection : une édition à la pointe des tendances !

La 9^{ème} édition de Gourmet Selection, s'est tenue les 25 et 26 septembre 2022 à Paris Expo Porte de Versailles. Un événement à la pointe des tendances, placé sous le signe de la convivialité, de l'excellence et surtout propice aux échanges et aux affaires.

Retour sur ces deux jours de découverte, de gourmandise, d'expertise et de qualité !

« Gourmet Selection confirme d'année en année sa dimension incontournable pour tout professionnel de l'épicerie fine et des métiers de bouche. Au-delà de notre sélection pointue qui fait la force et la différence du salon, nous avons à cœur de proposer des contenus à forte valeur ajoutée qui séduisent nos visiteurs. Je suis très fière du succès de cette dernière édition qui a su répondre à toutes les attentes, du côté des producteurs comme des distributeurs. »

Chantal de Lamotte, directeur du salon Gourmet Selection

LA 9ème ÉDITION EN QUELQUES CHIFFRES

338 exposants et marques dont 47% de nouveaux

24% d'exposants internationaux, originaires de 12 pays

4 300 professionnels dont :

52% de visiteurs originaires des régions françaises et 48% d'Île-de-France 10% de visiteurs étrangers principalement en provenance de Belgique, d'Italie, d'Espagne et du Royaume-Uni

64% de commerces de détail dont 44% d'épiceries fines

L'EXCELLENCE RÉCOMPENSÉE PAR LES CONCOURS BEST OF ET QUINTESSENCES

Les remises de prix Best Of et Quintessences ont eu lieu lundi 26 septembre sur L'Agora des Experts : des instants riches en émotion et en fierté pour les lauréats.

Ces trophées sont des gages de reconnaissance d'experts et professionnels de la gastronomie, mais aussi de véritables labels d'excellence permettant de se différencier.

Rappelons que Vincent Ferniot et les membres du jury ont désigné parmi plus de 100 produits présentés, 14 lauréats Best Of 2022.

DISTILLERIE HEROULT – Avis de Tempête - Boissons alcoolisées

STICKTEA – Thé vert avec menthe de Pancalier - Boissons chaudes et infusions

GIMBER – Gimber n°2 Brut - Boissons non alcoolisées

BOVETTI CHOCOLATS – Véritable Pâte à tartiner rocher chocolat noir Bio - Chocolaterie

LA PLANTATION – Sauce racines Khmères - Condiments et sauces

L'ATELIER D – Galette éclats de caramel - Confiseries, biscuiterie & pâtisserie

MIEL ET MIELS – Miel de Bourdaine du Plateau des Millevaches - Confitures et

Miels MADEMOISELLE BREIZH – Gressins au Sarrasin - Épicerie salée

MOULIN DE LA VEYSSIERE – Huile vierge de cacahuète - Huiles, vinaigres

CONSERVERIE GROIX ET NATURE – Rillettes de langoustine au safran breton - Produits de la mer et Aquacoles

CONSERVERIE DE L'ÎLE D'YEU – Ventrèche de thon à l'huile d'olive - Produits de la mer et Aquacoles

CONSERVERIE SAINT CHRISTOPHE – Terrine de Bœuf Highland du Marquenterre au Whisky Picard - Salaisons, charcuteries, traiteur

Prix Spéciaux :

BEST CONCEPT : BVB LAGRANGE SARL – Calendrier de l’Avent pour le café

BEST OF BEST : MAISON DEHESA – Garum de thon

PRIX DU PUBLIC : BOVETTI CHOCOLATS – Véritable Pâte à tartiner rocher chocolat noir Bio

Un nouveau prix a fait son apparition : **BEST of Excellence**. Il récompense la régularité dans le savoir-faire et la qualité des produits. Il a été attribué à LA PLANTATION qui, lors des trois derniers concours, a remporté un prix à chaque session.



Remise des prix Best Of – **BEST of Excellence**

Stéphane Méjanès, membre du jury 2022, l’équipe de La Plantation, lauréat de la catégorie condiments et sauces et **BEST of Excellence**, Vincent Ferniot, président du jury, Laurent Trégaro, membre du jury 2022, Chantal de Lamotte, directeur du salon Gourmet Selection.

Côté concours **Quintessences**, **Emmanuelle Jary** et son jury ont dévoilé les **3 meilleures épiceries fines de France** qui ont remporté la préférence du jury parmi **90 candidats** sur des critères d’originalité, de concept, d’authenticité, d’éthique, d’engagements écoresponsables et de positionnement :

QUINTESSENCE D’OR : LES CINQ CONTINENTS – Le Crès, Hérault

Une adresse qui permet à tous les gourmets d’être conseillé, surpris et de découvrir des nouveaux produits, exotiques, inattendus.

QUINTESSENCE D’ARGENT : L’ATELIER D’ARÔME VOYAGEUR – Tournus, Saône-et-Loire

Le retour par excellence à l’origine du mot épicer avec cette adresse spécialisée dans les épices, poivres, plantes.

QUINTESSENCE DE BRONZE : LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE – Paris

Une belle histoire de famille pour cette adresse traditionnelle avec la valorisation du savoir-faire des terroirs et des bons produits.



Remise des prix Quintessences

Chantal de Lamotte, directeur du salon Gourmet Selection, Claude Faliu, gérante de l’Épicerie des Cinq Continents, Emmanuelle Jary présidente du jury, Marie-Noëlle Bouissy et Farhane Assabat, gérants de l’épicerie L’Atelier d’Arôme Voyageur, Monsieur Loi, l’un des gérants du Comptoir de la Gastronomie et Alexis Roux de Bézieux, Président des Epiciers de France et membre du jury.

DES ANIMATIONS GASTRONOMIQUES ET DES CONFÉRENCES À LA POINTE DE L'EXPERTISE

L'espace « **De l'Epicerie à l'Assiette** » a accueilli de nombreux ateliers animés par des chefs de renom comme Massimo Tringali ou Thibaut Spiwack pour aider les professionnels à conseiller leur clientèle.

Du côté de **l'Agora des Experts**, le marché a été abordé sur l'axe des tendances et des bonnes pratiques pour les professionnels des métiers de bouche. Ce fut notamment l'occasion de présenter aux visiteurs l'étude « **Les Français et les produits d'épicerie fine** », réalisée par Gourmet Selection en partenariat avec Opinion Way.

De nombreuses autres thématiques ont été évoquées telles que développer la communication digitale, comment gérer un commerce en toute sérénité, revitaliser les centres-villes ou savoir sélectionner les thés...

De véritables instants d'échanges, de discussions, de témoignages et de pédagogie, très appréciés par les professionnels venus chercher de nouveaux produits, conseils et inspirations.



RENDEZ-VOUS EN 2023 POUR LA 10^{ème} ÉDITION

Gourmet Selection
Paris Expo Porte de Versailles
Dimanche 10 & lundi 11 septembre
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 douze 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 et Mubaï, SIAL America Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL, Djazagro à Alger, Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.