

CETTE ANNÉE ENCORE, GOURMET SELECTION RIME AVEC INNOVATION

Gourmet Selection, salon de l'épicerie fine et du bon goût, sera de nouveau le rendez-vous incontournable des producteurs et distributeurs de produits fins en cette rentrée 2023, avec 350 entreprises et marques exposantes. Thé 100% français, mousse de moutarde, cuillère apéritive au sarrasin, limonade à la lavande : cette 10^{ème} édition réserve à ses visiteurs de nombreuses et belles découvertes ! Pour patienter, Gourmet Selection dévoile en avant-première une sélection de produits gourmets, qui seront exposés les 10 et 11 septembre à Paris Porte de Versailles :

LES PLANTATIONS D'ACAPELLA ET SA RÉCOLTE DE THÉ FRANÇAIS – STAND C109



Les Plantations d'Acapella est une jeune société créée en 2021 et spécialisée dans la production, transformation et vente de café, thé et cacao. Elle présentera à Gourmet Selection 2023 sa toute première récolte de thé français cultivé dans le Roussillon, grâce à un système de culture unique en France.

Ces plantations de thés sont inédites par leur localisation, leur ampleur (30 000 plants de thés et de cafés dans une serre de 4 hectares d'un seul tenant) et un agroécosystème résilient sous panneaux photovoltaïques. Cette récolte marque une première dans l'industrie du thé en France. Différents thés seront présentés : deux thés verts de printemps - La Tramontane et Le Marin, un thé noir de printemps, un thé blanc de printemps, un thé blanc d'automne et un thé vert d'automne.

SAVOR & SENS ET SES MOUSSES DE MOUTARDES - STAND F017

Savor & Sens a été fondée par Alain Leon en 2009 avec la volonté de proposer des produits d'épicerie fine, savoureux, originaux et hauts en couleurs dans des packagings toujours plus attractifs et colorés. Les produits Savor & Sens sont tous fabriqués dans l'atelier de la marque, situé à Signes, dans le Var. De l'étiquette au coffret, en passant par le produit, tout est pensé, conçu et créé en France.

Afin d'innover dans le secteur des moutardes, Savor & Sens mise sur la création de mousses de moutardes qui apportent onctuosité et raffinement aux plats. Leur texture aérienne vient se poser délicatement sur le bord de l'assiette ou sur la viande, pour le plus grand plaisir des papilles. Cinq parfums inédits sont proposés : nature, piment d'Espelette, truffe, tomates séchées et épices fumées, fines herbes.



L'ATELIER CONTAL, L'APÉRITIVE CUILLÈRE À CROQUER SARRASIN - STAND A056



Depuis décembre 2019, Vincent Contal, agriculteur ardennais, et sa famille, fabriquent des biscuits artisanaux, bio et sans gluten. À la fois paysans, meuniers, biscuitiers, ils sont les premiers à être certifiés bio et sans gluten en France pour la farine de sarrasin et de lentilles vertes, des champs aux biscuits.

Reconnus pour le goût de leurs produits par certains chefs de restaurants gastronomiques et étoilés, ils ont souhaité développer une gamme de biscuits à garnir destinée aux traiteurs, restaurateurs, fromagers mais aussi au grand public. L'Atelier CONTAL a donc créé des Cuillères à Croquer dédiées aux apéritifs dînatoires comme aux cafés gourmands. Après le succès des Cuillères à la farine de lentilles vertes, l'entreprise a créé une deuxième référence au sarrasin. Moins sucrée, l'Apéritive Cuillère à Croquer au sarrasin se veut plus polyvalente, pour être à la fois garnie de salé et de sucré.

KHLA, L'ÉPICERIE DU MÉKONG ET SON POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP - STAND F091

Khla, l'épicerie du Mékong, est une entreprise familiale, qui depuis 2016, distribue sans intermédiaire, en direct de la ferme, poivres, sels, épices, thés et riz certifiés Bio. Hippolyte, le fils et créateur de l'entreprise réside à Kampot, au Cambodge, où il gère la production, le sourcing, le packaging ainsi que l'export vers la France des produits Khla, dont les entrepôts sont situés à Vienne, au sud de Lyon.

Récolté à maturité, le Poivre Rouge de Kampot Khla est conditionné en grains pour être ensuite fraîchement moulu dans un moulin à poivre ou concassé au mortier, libérant ainsi toute sa saveur sur des viandes blanches, barbecue, poissons etc, mais c'est surtout dans les desserts qu'il les développe. Il sublime compotes, confitures, pâtes de coings, soupes de fraises, sorbets, tartes aux fruits, ... Gage de qualité, le choix du producteur exclusif de poivre a été soigneusement sélectionné par Khla pour la rigueur de son cahier des charges. L'exploitation ainsi que son atelier de séchage-triage sont à Kampot même, berceau du poivre éponyme, au sud du Cambodge.



ELIXIA ET SA LIMONADE BIO À LA LAVANDE - STAND D066



Savant mélange de modernité et de savoir-faire traditionnel, Elixia, marque historique française, propose des limonades artisanales aux goûts uniques. Eau issue du Jura, sirop d'agave, des eaux florales et extraits biologiques de plantes : depuis 1856, Elixia maintient une recette inchangée qu'elle décline en différentes saveurs, toutes plus étonnantes qu'authentiques.

Parmi elles, la lavande fait son arrivée au sein de la gamme biologique. Connue pour ses vertus apaisantes, la lavande est appréciée pour ses nombreux bienfaits mais aussi pour sa saveur délicate. Récoltée dans la Drôme Provençale, cette plante apporte subtilité et douceur à la limonade. Une boisson idéale pour s'offrir une parenthèse pleine de finesse ! A déguster seules, en cocktail ou mocktail, ces limonades raviront les consommateurs et seront de vrais atouts pour les mixologues. Deux autres parfums accompagnent cette nouveauté : basilic et verveine citronnée.



COMEXPOSIUM LANCE SA NOUVELLE MARKETPLACE, THE SHOWP

Anciennement CXPM, la nouvelle marketplace, The SHOWP, a été pensée comme une solution innovante, conviviale et relationnelle pour offrir une expérience B2B augmentée, complémentaire au salon. THE SHOWP est un concentré unique des savoir-faire physiques et digitaux en accompagnant ses clients et en leur permettant d'améliorer leur business.

<https://www.theshowp.com/fr>

À propos de Gourmet Selection by SIAL

Gourmet Selection est le rendez-vous professionnel de l'épicerie et du bon goût. L'édition 2023 donne rendez-vous aux producteurs et distributeurs de produits fins, les 10 et 11 septembre à Paris Expo Porte de Versailles. Découvertes, concours, animations culinaires et conférences sont au programme de cette 10ème édition placée sous le signe de la gourmandise et de l'expertise ! En 2022, le salon a réuni plus de 330 entreprises et marques, issus de 12 pays différents.

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 Mumbai, 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.