



GOURMET SELECTION dévoile les lauréats 2022 du concours Best Of !

Pour la première fois, Gourmet Selection révèle, en amont du salon, les lauréats du concours Best Of, récompensant les meilleurs produits exposés !

Le jury, composé de professionnels de la gastronomie a sélectionné 14 produits primés sur des critères de qualité, d'innovation, d'originalité et de naturalité. Le label Best Of est un gage de qualité qui permettra aux vainqueurs de distinguer leurs produits et d'asseoir leur réputation dans le secteur.

Rendez-vous le 26 septembre prochain, à 10h30 pour assister à la remise des prix en direct du salon, sur l'Agora des Experts.



Le jury s'est réuni le **7 septembre 2022** afin de déguster plus de **90 produits** et départager les finalistes répartis en **11 catégories** : boissons alcoolisées ; boissons chaudes et infusions ; boissons non alcoolisées ; chocolaterie ; condiments et sauces ; confiserie, biscuiterie et pâtisserie ; confitures et miels ; épicerie salée ; huiles et vinaigres ; produits de la mer et aquacoles ; salaisons, charcuterie, traiteur. Devant la qualité des produits présentés, le jury a décidé de récompenser **14 lauréats dont deux ex-aequo** et d'ajouter deux catégories supplémentaires intitulées **Best Concept** et **Best Of Best**.

Enfin, les visiteurs du salon pourront élire, le **Prix du Public**, en votant pour leur **lauréat préféré sur l'espace Best Of dédié aux primés** !

Le Jury 2022, présidé par Vincent Ferniot :

- **Frédéric SIMONIN** : chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, président d'honneur du concours Best Of 2022
- **Stéphane MÉJANÈS** : journaliste gastronomique, auteur de plusieurs ouvrages
- **Vanessa BESNARD** : journaliste et blogueuse culinaire, auteur de plusieurs guides
- **Victoire FINAZ** : Chocologue®, experte de la dégustation et de l'analyse sensorielle autour du chocolat
- **Laurent TRÉGARO** : acheteur chez La Grande Épicerie de Paris
- **Cyrine JARRETIE** : cheffe




BEST OF 2022 : LES FINALISTES

BOISSONS ALCOOLISÉES

- DISTILLERIE HEROULT – Avis de Tempête
- BRASSERIE CAP D'ONA – Bière blanche à la Pêche de Roussillon

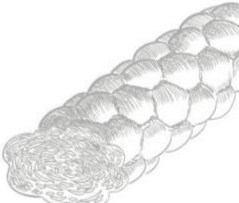
BOISSONS CHAUDES, INFUSIONS

- 
- STICKTEA – Thé vert avec menthe de Pancalier
 - COMPAGNIE COLONIALE / COMPAGNIE & CO – Tisane douceur des Cimes
 - LES JARDINS DE GAÏA – Un thé pour l'Océan
 - BVB LAGRANGE SARL – Calendrier de l'Avent


BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- GIMBER – Gimber n°2 Brut
- GILI – Gili Elixir de wasabi naturel & vitalisant Bio


CHOCOLATERIE

- 
- BOVETTI CHOCOLATS – Véritable pâte à tartiner rocher chocolat noir bio
 - LES COPAINS DE BASTIEN – Coffret découverte Bean to Bar 70%
 - LE CHOCOLAT DES FRANCAIS – Chocolat grand cru noir 70% Madagascar


CONDIMENTS, SAUCES

- 
- MAISON DEHESA – Garum de thon
 - LA PLANTATION – Sauce racines Khmères
 - LA TRUFFE DU VENTOUX – Ketchup à la truffe noire


CONFISERIES, BISCUITERIE & PÂTISSERIE

- 
- L'ATELIER D – Galette éclats de caramel
 - LA BISCUITERIE NAMUROISE – Moques Natureles


CONFITURES, MIELS

- 
- MIEL ET MIELS – Miel de Bourdaine du Plateau des Millevaches
 - MAISON PERROTTE – Kumquatin


ÉPICERIE SALÉE

- 
- MADEMOISELLE BREIZH – Gressins au sarrasin
 - SARAVANE – Curry Curepipe



HUILES, VINAIGRES

- 
- MOULIN DE LA VEYSSIERE – Huile vierge de cacahuète
 - LUCANGELI – Huile d'olive à la Bergamote

PRODUITS DE LA MER ET AQUACOLES

- 
- CONSERVERIE GROIX ET NATURE – Rillettes de langoustine au safran breton
 - CONSERVERIE ÎLE D'YEU – Ventrèche de thon à l'huile d'olive

SALAISONS, CHARCUTERIE, TRAITEUR

- 
- 
- CONSERVERIE SAINT CHRISTOPHE – Terrine de Bœuf Highland du Marquenterre au Whisky Picard
 - AGOUR – Pâté de cochon thym gingembre
 - CASA RIERA ORDEIX – Fuet à la truffe

RÉVÉLATION EN AVANT-PREMIÈRE DES BEST OF 2022

Boissons alcoolisées

DISTILLERIE HEROULT – Avis de Tempête

Le gin est le spiritueux à la mode en France chez les jeunes, tant en matière de consommation que d'élaboration. « Avis de Tempête » est un produit breton jusque dans ses matières premières, qui rend hommage aux distillateurs « grands bretons » avec son beau nez classique de genièvre soutenu par une complexité plus exotique. La bouteille de 20cl étroite et élégante conviendra aux rayons de épicerie fines et séduira le public des amateurs de cocktails.



Boissons chaudes et infusions

STICKTEA – Thé vert avec menthe de Pancalier

Quand un produit allie une qualité gustative et un packaging innovant mettant en avant la praticité d'utilisation cela mérite d'être primé. C'est exactement le cas ce Stick Tea, véritable alternative jetable à la boule à thé. Ce produit a séduit le jury par la qualité de son thé aromatisé aux feuilles entières de menthe piémontaise, et le procédé de micro-trous dans une élégante pointe de papier métallisé à tremper directement dans sa tasse d'eau chaude.



Boissons non alcoolisées

GIMBER – Gimber n°2 Brut

On connaissait les vertus de Gimber déjà récompensé dans ce concours et son incroyable succès commercial qu'il doit à la qualité aromatique indéniable de sa préparation à base de gingembre. Voici Gimber N°2 qui puise ses arômes dans une aromatique « autour du citron » : Gingembre (citron poivré), thym citron (citron herbacé), Yuzu (citron amer intense). Nul doute que ce produit avec plus d'arôme et moins de sucre que son grand frère rencontrera le même succès que celui de toute la famille Gimber.





Chocolaterie

BOVETTI CHOCOLATS – Véritable Pâte à tartiner rocher chocolat noir Bio

Nous sommes tous des enfants devant un pot de pâte à tartiner noisette et chocolat. Mais cette fois il faut rendre hommage à la maison Bovetti déjà connue pour son travail, qui se classe en tête d'une catégorie extrêmement fournie en produits de qualité, tablettes et pâtes à tartiner. La qualité des matières premières bio utilisées, noisettes du Piémont, pur beurre de cacao sans huile de palme ni de coco, teneur réduite en sucre, et le parfait équilibre des saveurs ont emporté l'adhésion du jury chocolat emmené par Victoire Finaz - La Chocologue. C'est une pâte à tartiner de connaisseurs.

Condiments et sauces

LA PLANTATION – Sauce racines Khmères

Avec cette sauce aux saveurs cambodgiennes La Plantation s'éloigne un peu de son produit fétiche, le poivre de Kampot (seul produit agricole cambodgien à bénéficier d'une IGP) pour mettre en œuvre trois rhizomes, trois racines cousines de la famille des zingibéracées : gingembre jaune, curcuma et galanga. Cette sauce formidablement parfumée et équilibrée vient couronner de succès un palmarès déjà entamé les années précédentes avec le poivre noir de kampot frais au sel et la sauce au poivre vert.



Confiseries, biscuiterie & pâtisserie

L'ATELIER D – Galette Eclats de Caramel

Une simple galette peut tout contenir de la Bretagne. Trois produits emblématiques composent ce biscuit formidable : le beurre frais, les éclats de caramel et la fleur de sel de Guérande. Mais cela ne suffit pas à assurer la qualité qui réside pour beaucoup dans les textures. Une galette que le beurre bien travaillé rend friable et croustillante, un caramel qui reste craquant et ne colle pas et enfin des cristaux de sel qui croquent sous la dent. C'est un sans-faute, presque aussi emblématique de sa région que le Gwen-ha-du (le drapeau breton).



Confitures et miels

MIEL ET MIELS – Miel de Bourdaine du Plateau des Millevaches



Un or cuivré profond, liquide, parfaitement transparent et cristallin c'est ainsi que ce miel vous séduit au premier regard. Puis il vous séduit à l'ouverture du pot par ses arômes subtils qui se retrouvent à la dégustation, enveloppés dans cette texture si fine qu'elle ne semble jamais devoir cristalliser. Rien ne prédestinait le jury à le placer en tête d'une catégorie relevée en qualité. Mais ce produit simple dont toute l'élaboration est laissée aux abeilles parfaitement menées sur les arbustes de la « Montagne limousine » par des apiculteurs respectueux des engagements agri-éthiques, a touché les dégustateurs.

Épicerie salée

MADemoiselle BREIZH – Gressins au Sarrasin

Encore un joli coup des bretons qui viennent coiffer les italiens au poteau sur leur terrain. Ce gressin de sarrasin, une simple galette artisanale roulée et séchée au four, ravira les palais de ceux qui aiment son goût noisetté caractéristique. De plus, et en dehors de ses qualités gustatives et diététiques reconnues, le sarrasin ou blé noir n'est pas une céréale panifiable et ne contient donc pas de gluten. Cela permettra aux intolérants à ce type de protéines de trouver un produit adapté à leurs apéritifs.



”

Huiles, vinaigres

MOULIN DE LA VEYSSIERE – Huile vierge de cacahuète

Tout produit peut être délicieux pour peu que la matière première soit de qualité et le process bien mené. C'est ce que nous prouve cette huile d'arachide qui ravit le Best Of au nez et à la barbe d'huiles d'olive diverses de grande qualité. Alors que les huiles d'arachides industrielles insipides sont légion, voici un produit qui ne se compare en rien avec cette cohorte innommable, issu d'un moulin périgourdin dont le savoir-faire n'est plus à démontrer. Ses qualités aromatiques tiennent autant à la qualité des cacahuètes girondines mises en œuvre, qu'à la maîtrise de la chauffe de celles-ci pour obtenir ce grillé remarquable. Il nous rappelle la cacahuète grillée sortie de sa cosse et sera une alternative plus douce à l'huile de sésame des plats asiatiques.



Produits de la mer et aquacoles

EX AEQUO

CONSERVERIE GROIX ET NATURE – Rillettes de langoustine au safran breton

Quel que soit le produit que l'on déguste on désire retrouver dans la boîte, la bouteille ou le pot, ce qui est écrit dessus. Ici le contrat est parfaitement rempli. L'arôme fin de la langoustine, le plus délicat des crustacés, est bien présent et respecté, et la puissance contenue du safran apporte un contrepoint exceptionnel. La texture parfaitement tartinable de ces onctueuses rillettes ravira les amateurs de petits sandwiches au pain de mie, de canapés ou de dips. C'est un produit qui surnage dans un marché des « rillettes de la mer » par sa finesse et sa singularité.



CONSERVERIE ÎLE D'YEU – Ventrèche de thon à l'huile d'olive

Tous les amateurs de ventrèche (la partie grasse du ventre de thon) de thon connaissent la primauté des conserveurs espagnols pour ce produit. Mais cette fois-ci les vendéens (déjà primés par ce jury) frappent fort et bousculent même les basques avec un produit pourtant très bien réalisé. Cette ventrèche de thon blanc germon issu d'une pêche locale et responsable autour de l'Île d'Yeu est d'un moelleux absolument exceptionnel. Ses tronçons de filets qui se détachent en pétales, baignés d'une simple huile d'olive, laissent toute la place à l'arôme délicat et marin de ce produit. On peut dire que ce conserveur vertueux a vraiment trouvé le juste thon !



Salaisons, charcuterie, traiteur

CONSERVERIE SAINT CHRISTOPHE – Terrine de Bœuf Highland du Marquenterre au Whisky Picard

Les Van Oost ont toujours été d'ardents défenseurs de leur département de la Somme et du terroir picard tourné vers la mer. Leurs terrines et spécialités racontent toujours leur Baie de Somme et ici le Parc du Marquenterre qui est l'un des fleurons du littoral. Cette terrine picarde est un hommage très réussi aux cousins écossais : du bœuf de race Highland mais élevé en Marquenterre, du whisky de la région comme exhausteur de goût composent un met de choix avec du caractère mais beaucoup d'équilibre, peu gras sans être sec. Un beau produit qui réglera vos apéritifs et casse-croûtes.

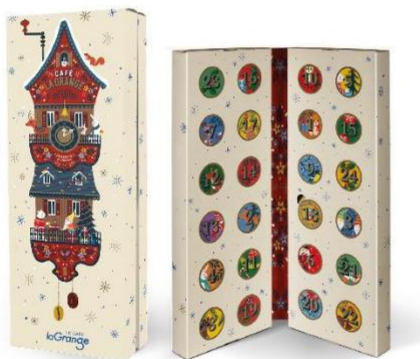


PRIX SPÉCIAUX

BEST CONCEPT

BVB LAGRANGE SARL – Calendrier de l'Avent

Depuis que les chocolatiers industriels se sont accaparés les calendriers de l'avent, bien peu avaient aussi judicieusement marié des produits de qualité avec la joie de la découverte quotidienne qui révèle chaque matin la magie de Noël. C'est chose faite avec ce calendrier de la Maison Lagrange, imaginé en premier lieu pour les thés et infusions et qui offre désormais chaque jour du mois de décembre une dose quotidienne de cafés en grains des meilleures origines. Il permettra un voyage gustatif complet dans le vaste monde du café, assis tasse en main dans le traineau du père Noël.



BEST OF BEST

MAISON DEHESA – Garum de thon

Voilà un produit qui nous fait voyager dans le temps, à l'origine de notre civilisation méditerranéenne. Le garum est une sauce de poisson fermentée dans sel. C'était le principal condiment de la cuisine romaine à une époque où le sel, le séchage et le fumage représentaient les seuls modes de conservation de la chair animale. Ce garum de thon, comme on le faisait déjà à cette époque dans le sud de l'Espagne se rapproche par sa puissance du nuoc mam et par son utilisation de la colatura d'anchois ou du pissalat niçois. Utilisé très parcimonieusement il parfamera délicieusement une cuisine de légumes, de viandes ou de poissons en apportant une touche complexe et indéfinissable.



Venez rencontrer sur le salon les producteurs lauréats et dégustez leurs produits

Assistez à la remise des prix lundi 26 septembre 2022 à 10h30, en direct du salon sur L'Agora des Experts

[CLIQUEZ ICI POUR VOUS ACCRÉDITER ET RECEVOIR VOTRE BADGE](#)

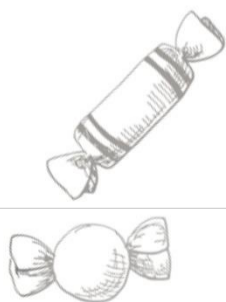


À propos de Gourmet Selection by SIAL

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.

À propos de Comexposium

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2BC dans le monde entier et couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, l'agroalimentaire, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.



Gourmet Selection 2022
Paris Expo Porte de Versailles
Pavillon 7.1
Dimanche 25 et lundi 26 septembre 2022
Horaires
9 h 30 – 18 h 30
www.salon-gourmet-selection.com

