



GOURMET SELECTION dévoile les lauréats 2022 des Quintessences !

Pour la première fois, Gourmet Selection révèle, en amont du salon, les lauréats des Quintessences, le concours de la meilleure épicerie fine de France.

Le jury, composé de professionnels de la gastronomie a choisi de récompenser trois lauréats sur des critères d'originalité, de concept, d'authenticité, d'éthique et de positionnement. Le label Les Quintessences est un gage de qualité qui permettra aux vainqueurs de distinguer leur commerce et d'asseoir leur réputation dans le secteur. Les Quintessences 2022 ont été organisées en partenariat avec la Fédération des Épiciers de France.



Le jury s'est réuni le **6 septembre 2022** afin de départager près de **90 distributeurs** : épicerie fines, artisans de bouche, traiteurs, cavistes, magasins d'alimentation générale, marché en ligne, etc.

Devant la qualité des concepts présentés, le jury a effectué une présélection de **13 finalistes**, puis a désigné **3 lauréats**.

Le Jury 2022, présidé par Emmanuelle Jary :

- **Alexis ROUX DE BÉZIEUX** : président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur des trois épicerie Causses
- **Jean-François MALLET** : ancien chef reconverti en photographe, journaliste et auteur culinaire
- **Marion SAUVEUR** : journaliste et chroniqueuse gastronomique
- **Chantal DE LAMOTTE** : directrice du salon Gourmet Selection



QUINTESSENCES 2022

LES ÉPICERIES FINALISTES

- **L'ÉPICERIE D'ICI**
Baulou, Ariège
- **LES TOQUÉS DU TERROIR**
Trouville-sur-Mer, Calvados
- **LA FEUILLE DE VIGNE**
Honfleur, Calvados
- **L'ÉPICERIE DU COING**
Pont d'Ouilly, Calvados
- **MAISON FERRERO**
Porticcio, Corse
- **MOLENDINI, L'ÉPICERIE VRAC**
Louviers, Eure
- **LA MAISON GOSSELIN**
Saint-Vaast-la-Hougue, Manche
- **LA FRIGOUSSE**
Ay, Marne
- **CITY MARKET**
Larmor Plage, Morbihan
- **LOCAL & VOUS**
Saint-Ouen-sur-Seine, Seine-Saint-Denis



LES LAURÉATS

QUINTESSENCES D'OR : LES CINQ CONTINENTS - Le Crès, Hérault

QUINTESSENCES D'ARGENT : L'ATELIER D'ARÔME VOYAGEUR – Tournus, Saône-et-Loire

QUINTESSENCES DE BRONZE : LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE - Paris

Rencontrez les lauréats et découvrez leurs concepts Assistez à la remise des prix lundi 26 septembre 2022 à 12h, en direct du salon sur L'Agora des Experts

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



QUI SONT LES 3 MEILLEURES ÉPICERIES FINES DE FRANCE 2022 ?

QUINTESSENCES DE BRONZE

LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE – Paris, 1^{er} arrondissement

Le Comptoir de la Gastronomie est une histoire de passion et de famille qui a débuté dans le quartier des Halles. En 1970, le jeune Dominique Loi reprend une crèmerie familiale rue Etienne Marcel et devient marchand de vins. En 1989, il déménage et installe son commerce rue de Montmartre dans une splendide boutique de style art nouveau datant de 1894. Ce sont à ce jour ses filles, Lucie et Fanny qui ont repris l'affaire en apportant une touche de modernité sans renier les valeurs gourmandes de leur père... d'autant que certains salariés font partie de l'aventure depuis 40 ans !

Le Comptoir de la Gastronomie est aussi l'une des rares épicerie fines de Paris à continuer de produire une très large partie de ses produits sur place et de manière artisanale, reconnue « Artisans et producteurs de qualité » par le Collège Culinaire de France. Côté produits, la maison propose les grands incontournables de l'épicerie fine à la fois en produits frais et secs en mettant à l'honneur le savoir-faire et les terroirs français : foies gras de canard maison, poissons fumés, œufs de poissons et caviars, charcuterie traditionnelle faite maison, une très belle sélection de fromages de petits producteurs, une un assortiment de canards en bocaux ou en conserve, une offre de truffes et autres champignons sylvestres, des condiments et confitures. Le Comptoir de la Gastronomie dispose aussi d'une belle cave à vins, champagnes et spiritueux, mais également d'une partie traiteur avec une sélection de plats cuisinés, ainsi qu'un restaurant « Bistro » se tenant à côté de l'épicerie fine.

Du fait de son positionnement, la maison ne propose pas que des produits locaux mais a véritablement à cœur de sélectionner, en direct du producteur, des produits répondant à des démarches environnementales durables.

Tout au long de l'année sont organisées des dégustations et animations en points de vente pour créer du lien social au sein du quartier. Enfin, Le Comptoir de la Gastronomie propose un service de click & collect et de livraison en France et en Europe.

Ce qui a séduit le jury : une belle histoire de famille avec une adresse traditionnelle du quartier des Halles, ancien « ventre de Paris » qui perdure ! Une approche du métier mélangeant épicier fin, traiteur, artisan de bouche et restaurateur avec pour passion de valoriser le savoir-faire, les terroirs et le bon, tout simplement.



QUINTESSENCES D'ARGENT

L'ATELIER D'ARÔME VOYAGEUR – Tournus, Saône-et-Loire

Arrière-petit-fils d'un cultivateur d'épices de Madagascar, Farhane Assabat a souhaité ouvrir une adresse spécialisée dans les épices, mélanges d'épices, poivres et plantes (thé, tisanes et poudres, aromathérapie) en plein cœur de la Bourgogne, dans la petite commune de Tournus. Passionné et expert, il propose des produits rares et d'une qualité exceptionnelle, venus des quatre coins du monde : sélerio, fleur d'hibiscus confite, cannelle, gousse de vanille, galanga, bissap, piment égyptien, muscade, curcuma, ainsi qu'une incroyable sélection de poivres (Timut, baies roses, poivre noir ou blanc de Madagascar, poivre noir des Comores, poivre long de Java, poivre salé des Côtes...). En véritable puriste, Farhane moud et crée ses propres mélanges : antillais, tandoori, madras, zaatar, massalé, thaï, colombo, raz el hanout, gourmansio... mais aussi des mélanges créés spécialement pour faire aimer les légumes aux enfants.

Tournée vers le bien-être par l'alimentation la boutique propose aussi des mélanges santé et des produits d'aromathérapie.

Authentique, le point de vente est décoré de bocaux remplis des créations et pépites dénichées par Farhane. Afin de faire de la pédagogie autour des saveurs et des utilisations, la maison propose de nombreuses animations et dégustations.

Ce qui a séduit le jury : un commerce de niche, expert avec une belle histoire de transmission familiale. Un retour aux sources de l'épicerie autour de son produit phare : des épices exceptionnels, sourcés avec soin et passion, ainsi que le conseil. Un clin d'œil aux épiciers apothicaires également, avec une véritable vision bien-être et santé grâce aux vertus de certaines plantes et épices.



QUINTESSENCES D'OR

LES CINQ CONTINENTS – Le Crès, Hérault

Claude et Florence sont deux sœurs qui ont quitté le monde de la finance pour racheter une épicerie asiatique en 2010 à Cabestany, près de Perpignan. Fortes d'une solide expérience, elles décident d'ouvrir un second magasin dans la région de Montpellier au Crès en 2015.

Au fil des années, le concept d'épicerie asiatique a évolué en épicerie exotique proposant des produits originaux des cinq continents... d'où le nom de la boutique ! Les Cinq Continents proposent aujourd'hui plus de 8000 références de produits d'épicerie, produits frais, surgelés, fruits et légumes, vaisselle et accessoires en provenance de plus de 35 pays (Thaïlande, Vietnam, Chine, Japon, Corée, Philippines, Etats-Unis, Canada, Angleterre, Liban, Mexique, DOM-TOM, Argentine, Grèce, Italie, Espagne, Brésil, Pologne, Ukraine, Sénégal, Afrique du Nord...). Cet assortiment impressionnant comporte des ingrédients du quotidien comme des produits plus et rares et précieux ou surprenants : des sauces soja d'exception, vieilles pendant plusieurs dizaines d'années, des fèves au sirop d'érable, des feuilles de manioc en conserve, des piments, de la confiture de corossol ou de baobab, des achards, de la confiture de tamarin, des farines pour toute sorte de recettes, plusieurs types de miso et bien d'autres, des boissons avec ou sans alcool... Une véritable caverne d'Ali Baba !

Passionnées et toujours en recherche de nouvelles pépites, les deux sœurs ont à cœur de faire découvrir des spécialités gastronomiques internationales, de conseiller, surprendre et surtout faire voyager les papilles de leurs clients sans quitter leur département. L'épicerie permet également à des communautés résidant dans la région de Montpellier de retrouver des produits difficiles à trouver, en provenance de leur pays d'origine.

La décoration du point de vente est sobre et brute pour garder la sélection de produits au cœur du concept. Les Cinq Continents organisent des dégustations afin de faire connaître de nouvelles saveurs à leur clientèle, donner des idées recettes et d'utilisation des ingrédients.

Ce qui a séduit le jury : l'adresse que tout gourmet aimerait avoir au bout de sa rue pour découvrir de nouveaux produits, de nouvelles recettes ou tout simplement retrouver des ingrédients rares rencontrés au fil des voyages ! Le rôle de l'épicier reprend ici tout son sens : surprendre, conseiller, inviter au voyage des sens et faire découvrir des produits exotiques, inattendus, voire précieux... Le commerçant devient ici un média local : un ambassadeur de la gastronomie internationale. Un véritable parti-pris original à l'heure où beaucoup misent sur le 100% local !






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 Mubai, 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.



INFORMATIONS PRATIQUES

Gourmet Selection

Paris Expo Porte de Versailles
Pavillon 7.1

Dimanche 25 & lundi 26 septembre 2022

Horaires

9 h 30 – 18 h 30

www.salon-gourmet-selection.com

