



GOURMET SELECTION : UNE PREMIÈRE ÉDITION ESTIVALE RÉUSSIE !

Changer de saison sans perdre son identité : tel était le défi de Gourmet Selection. Pari réussi. Les 7 et 8 juin 2026, 5 500 professionnels ont participé à cette première édition estivale, portée par une colocalisation inédite avec le Salon du Fromage et des Produits Laitiers. Une nouvelle formule qui a favorisé les échanges et multiplié les découvertes.

LE DUO GAGNANT DE L'ÉPICERIE FINE ET DU FROMAGE

Avec 5 500 professionnels, 270 exposants, 360 marques représentées et 50 % de nouveaux exposants, cette première édition estivale confirme la dynamique de Gourmet Selection. La tenue simultanée du Salon du Fromage et des Produits Laitiers et de ses 7 600 professionnels a contribué à élargir le public car nombreux sont ceux qui ont profité de cette proximité pour visiter les deux salons.

Gourmet Selection confirme également son attractivité croissante auprès des professionnels venus de l'étranger : 22 % des visiteurs étaient issus de 72 pays, un visitorat étranger qui a doublé depuis 2024. Le salon a également bénéficié d'une forte visibilité, avec un reach global de 5,13 millions de personnes touchées sur l'ensemble de ses dispositifs réseaux sociaux.*



« L'épicerie de qualité ne cesse de se réinventer, portée par des entrepreneurs, des savoir-faire et des produits qui ont du sens. Cette édition l'a parfaitement illustré, tandis que la colocalisation avec le Salon du Fromage et des Produits Laitiers a ouvert de nouvelles perspectives et favorisé de belles synergies entre les filières des fromages et produits laitiers et de l'épicerie fine. »

Fernando Medina Zenoff, directeur de Gourmet Selection

UN SALON QUI FAIT ÉMERGER LES PÉPITES DE DEMAIN

Au-delà des produits, Gourmet Selection met en lumière les femmes, les hommes et les entreprises qui font avancer l'épicerie de qualité. Cette ambition s'est illustrée avec le lancement du **Prix Initiatives Entreprises**, dont la première édition a récompensé **La Plantation** pour son modèle engagé et distingué **PureCake** d'un Coup de cœur du jury.

Cette volonté de révéler les talents s'est retrouvée dans l'ensemble du salon. **L'Agora des Experts** a nourri les réflexions sur les grands enjeux du secteur, tandis que le **Sentier des Découvertes** et la **Place des Comptoirs** ont offert un coup de projecteur à une nouvelle génération de marques. Une édition qui confirme plus que jamais la vocation de Gourmet Selection : faire émerger les acteurs qui dessinent l'épicerie fine de demain.



La Plantation



Pure Cake

*Source : Kolsquare du 1/10/2025 au 15/06/2026

QUAND LE GOÛT ET LE SAVOIR-FAIRE SONT RÉCOMPENSÉS

Véritables temps forts du salon, les concours **Best Of** et **La Meilleure Épicerie de France** mettent en lumière celles et ceux qui font briller l'épicerie de qualité. Produits d'exception, savoir-faire remarquables, concepts inspirants et expériences clients innovantes : ces distinctions récompensent les initiatives qui contribuent à renouveler le secteur et à inspirer l'ensemble de la profession.

BEST OF
GOURMET
Selection

Best of Best : Pellorce & Jullien - Coffret Marrons Verveine

Goup de Cœur du Jury : Bricelet Maison Orset - Bricelet de Savoie apéritif Beaufort AOP

Condiments, huiles et vinaigres : Douga Douga - Coffret cadeau premium XL Huile d'olive de Kabylie

Produits de la mer : La Falaise qui Rougit - Rillettes de hareng fumé, pickles de graines de moutarde

Épicerie salée : Territoire de Provence / Maison Bremond - Olives séchées Croccanti

Charcuterie, salaison & traiteur : Ibericos Revisan / Don Agustín - Chorizo Cular Extra Ibérique de Bellota Naturel Artisan, Qualité Supérieure

Épicerie sucrée : Territoire de Provence / Confiserie du Roy René - Coffret 20 calissons au Pastis Henri Bardouin

Confitures & Miels : Confiture Parisienne - Confiture Groseille Lotus

Chocolaterie : Maison Vertueux - Coffret 5 rochers Chocolat noir

Boissons alcoolisées : Maison Bocquet - Bernard

Boissons non alcoolisées : Wright Tea - Sparkling tea pinky

Boissons chaudes, infusions : Flore Norman - Infusion pomme, poire, caramel & calvados « Pays d'Auge »

Non alimentaire : Milhe et Avons - Coffret Cartogratin



Pour la deuxième année consécutive, Gourmet Selection s'associe aux **Galeries Lafayette Le Gourmet** afin d'offrir à plusieurs lauréats du concours Best Of une visibilité privilégiée au sein de l'enseigne parisienne. Une belle opportunité pour ces artisans de faire découvrir leurs créations à un public de fins gourmets.

Chiki Bam - Thaï Max

La Falaise qui Rougit - Rillettes de hareng fumé, pickles de graines de moutarde

Le French Biscuit - Biscuits prêts à déguster Noisette

Maison Vertueux - Pâte à tartiner cacao noisettes 65 %

La Plantation - Huile piquante croustillante Khmère

Deux Béliers - Hespérides - Bière Session IPA gastronomique

Marou - Mangues enrobées de chocolat noir grand cru 65 %

Maison Orset - Bricelet de Savoie apéritif au Beaufort AOP

Galeries
Lafayette

LE GOURMET



Le concours de **La Meilleure Épicerie de France** a quant à lui mis 5 lieux à l'honneur :



Médaille d'Or : Le Comptoir Corrézien (Paris, 75)

Médaille d'Argent : La Ferme (Carcassonne, 11)

Médaille de Bronze : L'F by Dominique Ferrero (Porticcio, 20)

Coup de Cœur du jury : Repas de Cave (Dives-sur-Mer, 14)

Prix de la Ruralité : L'Empreinte (Corzé, 49)

Médaille d'Or : Le Comptoir Corrézien (75)



Fondé en **1986**, **Le Comptoir Corrézien** s'est construit autour d'une conviction simple : aller chercher les meilleurs produits directement auprès des producteurs français. **Foie gras maison, champignons sauvages, truffes de saison ou caviar d'Aquitaine** composent une sélection exigeante, reconnue pour sa fraîcheur et son authenticité.

Depuis 2007, Laurent Delacotte perpétue cet héritage en cultivant la même exigence de qualité, tout en faisant du conseil, de la proximité et de la convivialité les signatures de cette adresse devenue une référence pour les particuliers comme pour les chefs.

ILS ONT FAIT VIVRE CETTE ÉDITION : LA PAROLE AUX EXPOSANTS ET VISITEURS

« Gourmet Selection est un rendez-vous incontournable pour notre marque. Nous y retrouvons notre cœur de cible, échangeons avec des acheteurs qualifiés et faisons découvrir nos nouveautés. Mais ce que nous apprécions avant tout, c'est la dégustation, qui permet de partager directement la qualité et le savoir-faire derrière nos produits. »

La Cour d'Orgères - France

« Nous sommes très satisfaits de notre participation à Gourmet Selection. Le salon est particulièrement bien organisé et nous avons rencontré des visiteurs qualifiés, réellement intéressés par nos produits. Les échanges ont porté aussi bien sur l'innovation que sur la qualité des ingrédients, le sourcing et les savoir-faire. C'est un rendez-vous incontournable pour les acteurs de l'épicerie fine et nous reviendrons avec plaisir lors de la prochaine édition. »

Fausto Sea Artisans - Portugal

« Gourmet Selection est un rendez-vous incontournable pour notre travail de sourcing. Nous y découvrons de nouvelles marques, échangeons avec les producteurs et identifions les tendances qui émergent sur le marché. C'est un salon à taille humaine où la qualité des échanges est au rendez-vous, avec des produits qui répondent à nos attentes : être à la fois beaux, bons et bien faits. »

Clémence Le Tannou, Responsable achats PGC La Grande Épicerie de Paris - France



Ti Ced



Ohlive





SAVE THE DATE : RENDEZ-VOUS LES 13 & 14 JUIN 2027

Portée par le succès de cette première édition estivale, Gourmet Selection donne d'ores et déjà rendez-vous aux professionnels de l'épicerie de qualité, les 13 et 14 juin 2027 à Paris Expo Porte de Versailles.



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 Guangzhou, SIAL Interfood à Jakarta et SIAL India à Mumbai, SIAL Vietnam, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Djazagro, Food & Drinks Malaysia by SIAL) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

À propos de Comexposium

Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Le Groupe organise 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 80 destinations et 24 pays à travers le monde.

Premier organisateur mondial de rendez-vous dédiés aux professionnels de l'alimentaire et des boissons, le Groupe déploie, au travers de sa Division Food & Beverage, des marques de référence dont SIAL, Wine Paris et les événements Vinexposium, Salon Mondial du Chocolat et de la Pâtisserie, Gourmet Selection, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro, totalisant sur cette verticale près de 1,5 million de participants et 26 000 exposants sur plus de 35 rendez-vous à Paris, Amsterdam, Shanghai, Hong Kong, Hô-Chi-Minh-Ville, Mumbai, Dubaï, New-York, Montréal, Toronto, Alger, Istanbul ou Lima.

Comexposium anime également des marques de référence sur les secteurs loisirs (Foire de Paris), retail (One to One Retail E-Commerce), sécurité (Les Assises), orientation (L'Etudiant), mode (Who's Next, Silmo...), transports et mobilités (Rétromobile, Jakarta Auto Week...).

Déployant une stratégie d'engagement responsable labellisée RSE Positive Company® en 2025, le Groupe, dont le siège est situé à Courbevoie (Île-de-France), emploie 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales.