

PRODUITS FINS : UN VENT D'AILLEURS SOUFFLE SUR LA 11^E ÉDITION DE GOURMET SELECTION !

Gourmet Selection poursuit le développement de son rayonnement international, en mettant un point d'honneur à accueillir les producteurs et distributeurs de produits fins venus du monde entier. Parmi les 350 entreprises et marques qui exposeront les 15 & 16 septembre 2024 à Paris Portes de Versailles, près d'un quart seront en provenance de pays étrangers tels que le Japon, la Papouasie - Nouvelle Guinée, le Portugal, la Belgique, l'Espagne, l'Italie ou encore le Royaume-Uni. Gourmet Selection dévoile ici un avant-goût des produits gourmets venus pour certains de très loin, que les visiteurs pourront découvrir sur le salon :

KEWPIE, LA MYTHIQUE MAYONNAISE JAPONAISE

Cette marque nippone à l'histoire centenaire est reconnue pour ses emblématiques mayonnaises et vinaigrettes au sésame grillé. Plébiscitées par de nombreux chefs pour leur qualité exceptionnelle, les sauces Kewpie sont de plus en plus présentes à l'international, qui représente 17,2% de toutes leurs ventes. **Stand B-059**

« Gourmet Selection est une excellente occasion de présenter nos produits aux professionnels de l'épicerie fine qui ne connaissent pas encore Kewpie. Le nombre de personnes ayant déjà goûté à la cuisine japonaise, à l'instar des sushis ou des ramen, est certes en augmentation. Toutefois, le nombre de personnes connaissant nos produits reste relativement faible. C'est très intéressant que les Français, qui aiment la mayonnaise depuis longtemps, trouvent « nouvelle » la plus ancienne marque de mayonnaise au Japon, avec 100 ans d'histoire ! » Shuji Tsukama, directeur de Kewpie Trading Europe



JAPON

TREEGETHER, UN CHOCOLAT DONT VOUS FAITES PARTIE

« Connaissez-vous votre cacaoculteur ? » Probablement pas. La raison d'exister de Treegether est de changer la réponse à cette question en proposant aux consommateurs de parrainer les hommes et les femmes qui produisent le cacao qui se trouve dans le chocolat qu'ils dégustent. Au cœur du projet de cette entreprise fribourgeoise réside la volonté de donner du sens à ce travail éprouvant et peu gratifiant qu'est la cacaoculture et d'apporter une reconnaissance personnelle aux producteurs. **Stand E-103**

« C'est la réputation, la situation géographique, l'historique et la cible spécifique du visitorat de Gourmet Sélection qui nous ont motivé à tenter l'aventure d'une première participation. Ces critères répondent pleinement à nos attentes en tant que jeune entreprise suisse. » Fabien Coutel, fondateur et directeur de Treegether

SUISSE



BELGIQUE



PLUS OULTRE DISTILLERY, DES SPIRITUEUX 100% BELGIAN TOUCH

À Binche en Belgique, Jérôme et Céline Urbain-Harvengt, deux amoureux de leur ville, distillent leur passion commune pour des alcools fins de qualité gastronomique... et de proximité géographique ! Après avoir donné naissance à l'inattendu et désormais réputé Gin de Binche, ils poursuivent leur aventure au travers de la Distillerie Plus Oultre et ses pastis, vodkas, rhums, bitters... Leurs spiritueux sont régulièrement primés tel Le Gin de Binche « Firework » qui a décroché une médaille d'or au World Gin Awards ou La Bonespéreuse, liqueur de plantes d'abbaye également couronnée de l'or aux World Liqueur Awards et élue meilleur produit belge.

Stand C-124

« Notre participation à Gourmet Selection est guidée par notre désir de faire découvrir nos produits artisanaux au marché français. Forts de plusieurs années de succès dans les épiceries fines et caves belges, il est temps pour nous d'étendre notre présence. Participer à ce salon nous permettra d'atteindre une clientèle qui partage les mêmes valeurs et attentes que celles que nous avons en Belgique. Nous sommes convaincus que notre engagement envers la qualité et l'authenticité trouvera un écho favorable parmi les visiteurs du salon. » Jérôme et Céline Urbain-Harvengt, fondateurs et directeurs de Plus Oultre Distillery

FRANGIPANI FOODS ET LA NOIX GALIP, LE SNACK SAIN VENU DE PAPOUASIE - NOUVELLE GUINÉE

Dans la famille des superaliments en vogue, voici un nouveau venu encore peu connu des Français : la Noix Galip. Frangipani Foods transforme et commercialise cette noix, récoltée à l'état sauvage dans les forêts tropicales vierges de Papouasie-Nouvelle Guinée. Les noix Galip sont les plus faibles en glucides du marché, regorgent de nutriments, d'antioxydants et d'huiles oméga saines. Elles contiennent 7 des 9 acides aminés essentiels au corps humain. Idéales pour une collation saine, nutritive et gourmande, Frangipani Foods les propose en sachet, grillées à sec et saupoudrées de sel rose de l'Himalaya. **Stand D-095**

PAPOUASIE - NOUVELLE GUINÉE



INFOS PRATIQUES - SALON GOURMET SELECTION

Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 5.2 - Dimanche 15 & lundi 16 septembre 2024, 9 h 30 à 18 h 30

Les exposants et visiteurs peuvent s'inscrire sur 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 onze 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, 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.