

Gourmet selection dévoile le programme de sa 10^{ème} édition

Gourmet Selection, le salon de l'épicerie fine et du bon goût, révèle en avant-première la programmation de sa 10^{ème} édition qui se tiendra les 10 et 11 septembre 2023 à Paris Porte de Versailles. Deux jours durant, les experts du secteur seront présents pour partager leurs savoir-faire, décrypter les tendances émergentes, analyser les nouveaux enjeux du marché de l'épicerie fine et les évolutions de la distribution.

L'AGORA DES EXPERTS : LIEU DE RENCONTRES ET D'ÉCHANGES AU CŒUR DU SALON

L'Agora des Experts sera le lieu de conférences, tables rondes et prises de paroles où venir s'informer sur les tendances et les enjeux de l'écosystème de l'épicerie fine, des métiers de bouche et de la restauration. Cet espace donnera la parole à des professionnels venus transmettre leur expertise. Dans un format dynamique, à l'issue de chaque conférence, un temps

d'échange sera consacré aux questions/réponses entre intervenants, exposants et visiteurs dans le but de créer des interactions professionnelles et de confronter les points de vue de chacun. Ces conférences seront libres d'accès et gratuites pour tous les visiteurs du salon.

AU PROGRAMME DE L'AGORA DES EXPERTS :

Présentation des résultats de l'enquête Gourmet Selection sur le secteur de l'épicerie fine 2023 réalisée en collaboration avec Stéphane Méjanès, journaliste culinaire

Toutes les clés pour gérer son épicerie fine en toute sécurité

par Sandrine Choux, Déléguée Générale de Saveurs Commerce, la Fédération Nationale des Commerces Alimentaires Spécialisés de Proximité.

Épiciers ruraux : comment transformer mes difficultés en opportunités !

Retours d'expériences des Épiciers de France avec l'intervention de Alexis Roux de Bezieux, Président de Fédération des Épiciers de France et Philippe Lajat, Délégué Général de la Fédération des Épiciers de France

Épiceries fines : bien conseiller vos clients sur les bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée

par Charles-Antoine Winter, formateur et diététicien en collaboration avec Saveurs Commerce

Table ronde : Comment booster la visibilité digitale de mon épicerie fine ?

Les influenceurs de Gourmet Selection vous disent tout !

Table ronde : Comment rendre mon épicerie plus durable et éthique pour répondre aux nouvelles attentes de vos clients ?

Remise des prix du concours Best Of

par Vincent Ferniot, journaliste culinaire, et les membres du jury 2023 suivie d'une présentation des produits par les lauréats

Remise des prix du concours Les Quintessences

par Emmanuelle Jary, journaliste culinaire, et les membres du jury 2023

COUP DE PROJECTEURS SUR LES CONFÉRENCIERS DE L'ÉDITION 2023



Vincent FERNIOT

Journaliste gastronomique officiant sur Sud Radio et Public Sénat, il est un fervent défenseur du goût, des terroirs, des artisans et producteurs de talent, toujours en quête de pépites locales et de savoir-faire authentiques.



Alexis ROUX DE BEZIEUX

Il est le fondateur des 3 épicerie Causses, Alimentation Générale de Qualité, à Paris et l'un des précurseurs de nouveaux modèles d'épicerie fines urbaines. Ses responsabilités de Président de la Fédération des Épiciers de France lui confèrent une appréciation étendue des évolutions du métier et de ses tendances.



Philippe LAJAT

Délégué Général de la Fédération des Épiciers de France et très à l'écoute de ses membres, il a pu interroger nombres d'adhérents dans différents contextes, notamment ruraux. Il partagera leurs analyses du terrain sur le thème proposé.



Sandrine CHOUX

Déléguée générale de Saveurs Commerce, la Fédération Nationale des Commerces Alimentaires Spécialisés de Proximité. Depuis près de 90 ans, Saveurs Commerce représente et défend les Primeurs et Épiciers spécialisés, qu'ils exercent leur activité en magasin, sur les marchés couverts ou de plein air.



Stéphane MEJANES

Journaliste depuis près de 40 ans, il raconte la gastronomie, de la terre à la table, pour divers titres. Il enseigne l'histoire et l'écriture de la critique gastronomique à l'Université d'Angers. Il a reçu le Prix Amunategui- Curnonsky du meilleur journaliste gastronomique en 2018 et la Plume d'Or 2019 - Prix du Journaliste français - catégorie gastronomie.



Charles-Antoine WINTER

Charles-Antoine Winter est diététicien nutritionniste, auteur, formateur, conférencier et consultant. Diététicien nutritionniste avec la casquette d'ancien chef cuisinier, d'enseignant en BTS diététique et certifié en Médecine Traditionnelle Chinoise, il accompagne aujourd'hui toute structure (entreprise, association, fondation) tournée vers la santé de ses produits.



L'ÉPICERIE DE GOURMET SELECTION

Nouveauté 2023 parmi les animations proposées sur le salon, L'Épicerie de Gourmet Selection permettra aux visiteurs de se projeter au sein d'une épicerie fine fictive.

Cet espace a été pensé pour inspirer les épiciers ayant pour projet la création d'un point de vente. Ils pourront y recevoir des conseils sur l'agencement de leur magasin, l'optimisation et la mise en valeur des produits.

Sur les étagères de L'Épicerie de Gourmet seront exposés les incontournables de l'épicerie fine à retrouver dans les allées du salon, dont les produits lauréats des Best Of 2023. Des ateliers et des dégustations y seront par ailleurs proposées.

INFOS PRATIQUES

Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 5.2

Dimanche 10 & lundi 11 septembre 2023 - Horaires : 9 h 30 - 18 h 30

ACCREDITATIONS PRESSE SUR WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM