



**G**  
**GOURMET**  
• SELECTION •

---

LE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL  
DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT

---

**15 & 16 SEPTEMBRE 2024**

PARIS PORTE DE VERSAILLES

---

**DOSSIER DE PRESSE**

---



# SOMMAIRE

GOURMET SELECTION, LE SALON DES PROFESSIONNELS  
DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT

COMMUNIQUÉ DE SYNTHÈSE . P4

LE SALON EN QUELQUES CHIFFRES . P5

LES CHIFFRES CLÉS DE L'ÉPICERIE FINE . P6

LES TENDANCES DE L'ÉPICERIE FINE 2024 . P7

L'ESSOR DU TERROIR, GAGE D'AUTHENTICITÉ ET DE QUALITÉ . P8

L'ÉPICERIE PASSE À TABLE ET PREND LE VIRAGE DU FOODSERVICE . P12

LES MILLENNIALS, DES FINS GOURMETS AVIDES DE DÉCOUVERTES . P14

VERS UNE EXCELLENCE DURABLE . P16

RÉINVENTER LE CONTENANT POUR SUBLIMER LE CONTENU . P18

LA MONTÉE EN GAMME DES COCKTAILS SANS ALCOOL ET PRÊTS À BOIRE . P19

LE CONCOURS BEST OF GOURMET SELECTION . P20

LE JURY DES BEST OF AU CÔTÉ DE VINCENT FERNIOT . P21

LES FINALISTES BEST OF 2024 AVEC LES COMMENTAIRES DE VINCENT FERNIOT . P23

LES QUINTESSENCES, CONCOURS  
DE LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE DE FRANCE . P28

LE JURY DES QUINTESSENCES AU CÔTÉ D'EMMANUELLE JARY . P29

LES LAURÉATS 2024 . P30

LE PROGRAMME DES ANIMATIONS . P41

PLAN DU SALON . 48

# GOURMET SELECTION, LE SALON DES PROFESSIONNELS DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT

Depuis sa première édition en 2009, Gourmet Selection s'est inscrit comme un rendez-vous incontournable pour tout professionnel du secteur de l'épicerie fine. Épiciers, restaurateurs, artisans des métiers de bouche et fabricants s'y retrouvent dans une ambiance conviviale, propice au partage de leur passion commune pour les produits d'exception. Au-delà des nombreuses nouveautés gustatives qui se présentent au détour des allées, cette 11e édition réserve à tous un programme riche en temps forts, ponctué de concours, d'animations culinaires et de conférences d'experts.

Subtil mélange entre tradition et modernité, régionalisme et grands voyages, produits renommés et pépites novatrices, maisons de renoms et jeunes pousses, savoir-faire ancestraux et petites révolutions culinaires, l'épicerie fine ne cesse de surprendre ! Reflet de cette singularité, Gourmet Selection est l'unique événement ciblant les circuits de distribution sélective, dédié aux produits gastronomiques à forte valeur ajoutée.

## DES ANIMATIONS EXPERTES ET GOURMANDES

Bien plus qu'un salon, Gourmet Selection est un lieu d'échanges et d'apprentissages. Pour être toujours au fait des nouvelles tendances qui structurent le marché, l'**Agora des Experts** est le point de rendez-vous incontournable où se tiennent conférences et tables rondes. Au sein de l'**Épicerie de Gourmet**, des ateliers dédiés au merchandising, à la dégustation ou encore à l'usage des réseaux sociaux, dispensent aux visiteurs de précieux conseils.

## DES CONCOURS POUR DISTINGUER LES MEILLEURS PRODUITS ET CONCEPTS D'ÉPICERIE FINE

Par ses concours, Gourmet Selection confère un éclat particulier aux meilleurs produits et concepts d'épicerie fine. Les cérémonies de remise de prix, qui se tiennent à L'Agora des Experts, offrent chaque année de grands moments de rencontres et d'émotions. **Le concours Best Of**, présidé par Vincent Ferniot, distingue les produits fins les plus audacieux, et qualitatifs de l'année. Tandis que **Les Quintessences**, concours de la meilleure épicerie fine présidé par Emmanuelle Jary, met en lumière des initiatives de distribution remarquables, partout en France.

Durant ces deux jours d'exposition, retrouvez toute l'actualité de Gourmet Selection 2024, dans les pages du « Le Daily », le journal du salon.



« Cette 11<sup>e</sup> édition réunit une fois encore épiciers passionnés et producteurs talentueux, tous animés par une même envie : la quête de l'excellence et de l'authenticité dans les produits qu'ils proposent. Pour nous tous, ce salon est bien plus qu'une exposition : c'est un véritable carrefour des tendances dans un secteur foisonnant d'innovation. Durant deux jours, les professionnels en visite y trouvent l'inspiration pour enrichir leurs étals de produits uniques et de la plus haute qualité, tandis que les exposants y présentent leurs créations à une audience aussi avisée qu'exigeante ! »

**Fernando Medina Zenoff,**  
Directeur de Gourmet Selection

# LE SALON, EN QUELQUES CHIFFRES



UN SALON PROFESSIONNEL ANNUEL  
2 JOURS : DIMANCHE ET LUNDI  
11<sup>E</sup> ÉDITION EN 2024

4 300  
VISITEURS  
ATTENDUS

## LES CHIFFRES CLÉS

302

EXPOSANTS QUI  
REPRÉSENTENT 427 MARQUES

42%

DE NOUVELLES ENTREPRISES : un salon qui aide les pépinières à se développer et à trouver des marchés

28%

D'EXPOSANTS INTERNATIONAUX

21

PAYS : Belgique, Cambodge, Corée, Danemark, Espagne, États-Unis, France, Grèce, Italie, Liban, Japon, Luxembourg, Niué, Nouvelle-Zélande, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Pays-Bas, Polynésie française, Portugal, Royaume-Uni, Suède et Suisse

### TOP 4 DES PAYS ÉTRANGERS PRÉSENTS :



## 5 UNIVERS

### SALÉ 49%

Charcuterie et salaisons, huiles, vinaigres, condiments, conserves, fruits, fleurs et légumes, produits de la mer, produits d'épicerie, produits laitiers et œufs, produits traiteur, snacking...

### SUCRÉ 27%

Biscuits, chocolats, confiseries, confitures, miels, produits sucrés...

### BOISSONS 16%

Boissons alcoolisées (hors vins et spiritueux), boissons sans alcool, spiritueux, thés, cafés et infusions, vins.

### NON ALIMENTAIRE 5%

Cadeaux, objets de décoration, services, emballage...

### SERVICES 3%

# LES CHIFFRES CLÉS DE L'ÉPICERIE FINE EN FRANCE



**9 800**

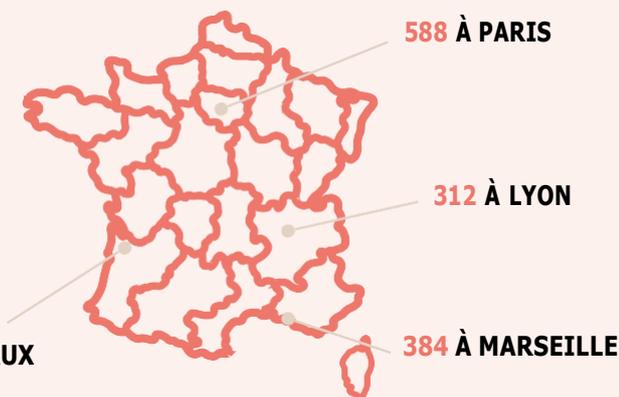
**épicerie fines recensées en France par les Pages Jaunes en 2024**, contre 5 300 en 2019. Il s'agit majoritairement de commerces indépendants.

**+ 84,91%**

**d'augmentation du nombre de points de vente en 5 ans**, avec un nombre considérable d'épicerie fines ouvertes en 2021, à la sortie de la crise sanitaire.

Les **grandes métropoles densément peuplées** accueillent logiquement le plus grand nombre d'épicerie fines. Les départements où le nombre d'épicerie fines est le plus grand sont des **départements touristiques** (Corse, Alpes-de-Haute-Provence, Haute-Savoie...) ou **ruraux de la moitié sud du pays**.

**316 À BORDEAUX**



**3 MILLIARDS D'EUROS**

de chiffres d'affaires pour les épicerie fines en 2023

**300 000 EUROS**

de chiffres d'affaires moyen par magasin



**4% DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE**

C'est ce que représente le secteur des épicerie fines, qui compte à la fois les épicerie fines mais aussi les épicerie dites « de quartier », les fromageries et certains petits magasins bio.

**55 000 MARQUES**

dédiées au secteur de l'épicerie fine en France



Source : Étude 2024 « La Distribution d'épicerie fine » de Xerfi

# LES TENDANCES DE L'ÉPICERIE FINE 2024 PAR GOURMET SELECTION

---



L'ESSOR DU TERROIR, GAGE  
D'AUTHENTICITÉ ET DE QUALITÉ

L'ÉPICERIE  
PASSE À TABLE  
ET PREND LE  
VIRAGE DU  
FOODSERVICE



LES  
MILLENNIALS,  
DES FINS  
GOURMETS  
AVIDES DE  
DÉCOUVERTES



VERS UNE  
EXCELLENCE DURABLE

RÉINVENTER LE CONTENANT  
POUR SUBLIMER LE CONTENU



LA MONTÉE EN GAMME DES  
COCKTAILS SANS ALCOOL

# TENDANCE N° 1

## L'ESSOR DU TERROIR, GAGE D'AUTHENTICITÉ ET DE QUALITÉ

L'accent mis sur le terroir répond à une demande croissante des consommateurs pour des produits authentiques, durables et de haute qualité, tout en participant à soutenir les économies et les patrimoines locaux. Ainsi, selon le sondage Opinion Way pour Gourmet Selection réalisé en 2022, 91% des Français s'attardent sur l'origine lors du choix d'un produit d'épicerie fine. En outre, 90% pensent que les produits d'épicerie fine participent à valoriser les savoir-faire et les terroirs.

D'après l'étude de l'institut Xerfi sur la distribution de l'épicerie fine en 2024, les enseignes aujourd'hui les plus dynamiques sont d'ailleurs pour la plupart positionnées sur le credo du terroir, à l'image du Comptoir de Mathilde, Maison Balme ou Oliviers & Co.

### DES PRODUCTEURS FIERS DE LEURS TERROIRS

En 2021, une enquête Opinion Way pour le Concours Général Agricole, révélait toutefois que pour 60% des Français les produits du terroir étaient difficilement repérables. Pour se différencier et séduire une clientèle à l'affût, les producteurs n'hésitent donc plus à afficher fièrement les couleurs du terroir qu'ils représentent !



#### PÉTA MILHOC, LE POPCORN GASCON

Peta Milhoc est l'incarnation parfaite de cette tendance. L'essence même de la marque est son ancrage dans le département du Gers. Né d'une volonté forte d'incarner la filière popcorn localement, son projet prend ses racines dans tout ce qui fait l'identité de la Gascogne. Peta Milhoc signifie « maïs qui éclate » en Gascon. Comme son nom l'indique, la marque propose du popcorn micro-ondable, fabriqué avec des arômes d'origine naturelle à Bézéril dans le Gers. Peta Milhoc travaille avec des producteurs situés dans un rayon de 200 km autour de Bézéril, qui cultivent le maïs selon les principes de l'agriculture régénératrice. Son popcorn se décline en deux saveurs audacieuses : finement salée au bon goût de poivre, ou délicatement sucrée aux parfums d'agrumes. **Stand Saveurs de Graines - B102 - France**



## LES ÎLES DU PACIFIQUE, DES TERROIRS D'EXCEPTION

Connaissez-vous les trésors culinaires dont regorgent les Îles du Pacifique ? Pacific Trade Invest est présent sur Gourmet Selection, avec la ferme intention de promouvoir ces terroirs insulaires souvent méconnus, s'étendant de la Mélanésie à la Polynésie. Leurs produits, tous fabriqués dans le respect des hommes et de la terre, offrent aux consommateurs la garantie d'une origine, d'un lien fort et unique avec les territoires de l'Océan Pacifique : Niue Honey Company et son miel conçu dans la forêt tropicale de l'île vierge Niue, le gingembre Ginger Fidji cultivé sur les sols volcaniques et riches en nutriments des Îles Fidji, Frangipane Food et ses noix de Galip récoltées à l'état sauvage en Papouasie-Nouvelle-Guinée ou encore le sel de mer de Bora Bora formé par le vent Mara'amu.

**Stand D095 - Îles du Pacifique**

## LE PÈRE EUGÈNE, UN SAVOIR-FAIRE BRETON, LABEL ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Chez Le Père Eugène, entreprise implantée depuis plus de 70 ans sur le petit port de Binic dans les Côtes d'Armor, savoir-faire et terroir sont intimement liés. L'homme a vraiment existé : il était un pêcheur averti et fin gourmet, qui ne parvenait pas à trouver son bonheur à l'épicerie. Il décida alors d'élaborer ses propres recettes à base de poissons. L'excellente réputation de la marque lui a conféré son label d'Entreprise du Patrimoine Vivant. Créé en 2005, ce label valorise des entreprises conciliant innovation, tradition et savoir-faire. Parmi les nouveautés qui seront présentées sur Gourmet Selection, les visiteurs pourront découvrir une toute nouvelle gamme de tartinables de légumes, qui s'inspire largement de la cuisine méditerranéenne, avec un caviar d'aubergines relevé par une pointe d'ail, un délice de poivron et feta réhaussé de piment d'Espelette ou encore un délice de tomates séchées et ricotta. **Stand D105 - France**



## L'ÉPICERIE FINE, PORTE-ÉTENDARD DU TERROIR

Selon l'étude « La Distribution de l'épicerie fine » par l'institut Xerfi, **les départements où le nombre d'épiceries fines est le plus élevé sont pour la plupart des départements touristiques (Corse, Alpes-de-Haute-Provence, Haute-Savoie...) ou ruraux de la moitié sud de la France.** Cela semble confirmer que l'épicerie fine est un circuit de distribution ancré dans un terroir et très sujet à la demande des touristes pour qui le patrimoine culinaire local peut être un facteur à part entière dans le choix de la destination. Les éléments identitaires d'un terroir sont donc des atouts à valoriser dans une offre d'épicerie fine pour se différencier et attirer une clientèle urbaine et touristique en quête de produits authentiques, mais aussi durables et responsables.

Ce faisant, les épiceries fines participent à mettre en lien les consommateurs avec les exploitants agricoles et les artisans de la région. Privilégier des produits locaux favorise alors le renforcement du tissu économique local et la création de liens communautaires solides. Les épiciers fins qui s'approvisionnent localement établissent des relations directes avec les producteurs, participant ainsi à la construction d'une communauté alimentaire engagée. Ces relations de proximité offrent également une plus grande transparence sur les méthodes de production et l'empreinte carbone, permettant aux consommateurs de faire des choix informés et responsables.

**Plusieurs lauréats des éditions 2023 et 2024 des Quintessences par Gourmet Selection, le concours de la meilleure épicerie de France, se sont différenciés par leurs engagements en faveur de la promotion de leur terroir.**



### B&C ÉPICERIE - LAROQUE-DE-FA, AUDE

B&C épicerie est située à Laroque-de-Fa, un petit village de 150 habitants, à 450 mètres d'altitude dans les Hautes-Corbières. Créée en 1991 en tant que commerce d'alimentation générale multiservices, Aurélien Bernard a repris cette épicerie en 2016. Distingué lors du concours Les Quintessences 2023, il a relevé le défi de diversifier l'offre dans un environnement rural en proposant des produits frais et locaux pour permettre à ses clients d'accéder à des produits de haute qualité, disponibles en ville. Cette initiative a permis à l'épicerie d'attirer une clientèle au-delà du village. Les résultats sont évidents : cela contribue à la promotion du territoire, attire de nouveaux visiteurs et bénéficie aux producteurs locaux.





### L'ÉPICERIE D'ICI - BAULOU, ARIÈGE

À Baulou, village ariégeois de 200 âmes situé au pied des Pyrénées, Christelle Record, éleveuse de vaches et de veaux sous la mère, a ouvert son épicerie fine dans une charmante roulotte en bois. Ce projet atypique a été récompensé de la Médaille d'Or aux Quintessences 2024 de Gourmet Selection. Installée dans une prairie fleurie au bord d'une route départementale, L'Épicerie d'Ici séduit la clientèle, tant par la richesse de son offre que par ses engagements en faveur des producteurs locaux. Christelle y référence 1 600 produits et 145 producteurs qui fixent eux-mêmes les prix : « Ce sont eux qui connaissent la valeur du travail fourni pour un bon produit ». Trois emplois à temps partiel ont été créés. Chaque mois, le chiffre d'affaires de L'Épicerie d'Ici augmente de 12% par rapport à l'année précédente.

### PYRÉNISSIME - PAU, PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Coup de cœur du jury des Quintessences 2024, Pyrénissime, épicerie gourmande à Pau, est venue d'une idée simple : faire découvrir un écosystème et un terroir. D'une conviction est né un point de vente où se rencontrent des spécialités gastronomiques issues des parties orientales ou atlantiques, catalanes ou basques, françaises ou espagnoles des Pyrénées. Éric Fazeuille, propriétaire de l'épicerie, a su faire tomber les frontières artificielles pour reconstituer les frontières naturelles d'un territoire afin de faire connaître les richesses gastronomiques du patrimoine pyrénéen de l'Atlantique à la Méditerranée.



# TENDANCE N°2

## L'ÉPICERIE PASSE À TABLE

**En 2024, la consommation alimentaire tend à se déplacer vers le hors-domicile qui a gagné de nombreuses parts de marché sur la distribution alimentaire depuis les années 1960, représentant en 2023 près de 29% des dépenses alimentaires des ménages. Entre 1960 et 2007, la restauration a gagné 9 points de parts de marché sur le commerce de détail, selon l'étude Xerfi sur la distribution de produits fins.**

Les consommateurs n'ont plus envie de simplement faire leurs courses : ils aspirent à vivre une expérience sur place, d'où l'essor d'une offre de restauration à consommer directement dans le point de vente. Bien qu'elle n'entende pas remplacer les commerces traditionnels, cette offre de restauration gagne en importance au sein de l'épicerie fine. Ce concept hybride, entre commerce et restauration, offre aux consommateurs une expérience culinaire complète : déguster sur place des produits de qualité, tout en découvrant de nouvelles saveurs et des idées de remise en œuvre. Après s'être arrêtés déjeuner, les clients en profitent pour jeter un œil sur les étals et repartir avec quelques articles, pour certains, découverts à table.

Comme a pu le constater le journaliste Stéphane Méjanès, dans son étude « Quand l'épicerie passe à table » réalisée en 2023 pour Gourmet Selection, de nombreuses enseignes ont déjà pris le virage du foodservice à l'instar de Kaviari Delikatessen qui offre désormais à ses clients un espace de restauration, avec jusqu'à 8 places assises. Les épicerie indépendantes sont elles aussi de la partie, comme Raffinati à Paris qui réalise 40% de son chiffre d'affaires grâce à la vente de ses planches de fromages et charcuteries, ses plats préparés à déguster sur des mange-debout près de la caisse ou à emporter.



### LE CAS KAVIARI

En 2017, Kaviari a racheté le réseau de boutiques Autour du Saumon, pour les transformer en Delikatessen. Le premier a ouvert en novembre 2019, avec une décoration choisie et un positionnement original.

« Même si le but est quand même d'en faire une vitrine pour vendre du caviar, l'idée n'a jamais été de n'avoir que des produits Kaviari, ils sont minoritaires, explique Karin Nebot, directrice de la marque. Dès le début, nous avons aussi voulu proposer des recettes faites sur place, blinis maison, smorrebrod, salade de la mer, tartare de saumon, pirojki et aussi des desserts préparés dans la cuisine de notre Manufacture, gâteau au fromage ou strudel aux pommes. »

Un chef allemand a d'ailleurs été recruté pour composer la carte des sept boutiques ouvertes en quatre ans, enrichies de nouvelles recettes régulièrement.

Chez Kaviari, **le rayon frais et la restauration sur place ou à emporter représentent 80%, contre 20% pour l'épicerie.** Des chiffres éloquentes.

## DES METS ET DES BULLES

La Frigousse, une épicerie conceptuelle en Champagne, a introduit avec succès une section bar à manger sur place, offrant des repas conçus à partir de ses produits.

Cette initiative a séduit la clientèle locale et touristique, attirée par la découverte des produits locaux tels que terrines, spiritueux, huiles, bières artisanales, biscuits, miel, etc.

En France, l'apéritif étant ancré dans la culture, la proposition de planches de charcuteries et fromages peut constituer une stratégie judicieuse pour attirer une nouvelle clientèle et créer une expérience gastronomique conviviale.



Les épiciers s'autorisent, à juste titre, des marges plus importantes sur l'offre de restauration (**jusqu'à 3 et 3,5** nous ont confié certains témoins) que sur l'épicerie (**guère plus de 1,7** en moyenne).



## LA CORSE GOURMANDE

La Maison Ferrero, basée à Ajaccio, qui, répondant à la demande de sa clientèle, a progressivement élargi son offre. Initialement équipé d'une simple machine à couper le jambon, l'établissement a développé des planches de charcuteries, puis élargi son « menu » pour inclure des plats cuisinés à emporter ou en livraison.

Ne se présentant pas pour autant comme un traiteur, la Maison Ferrero offre également des dégustations sur place, mariant des planches de fromages et de charcuteries à une sélection de vins de sa cave, offrant ainsi à sa clientèle une expérience gastronomique complète.

## TENDANCE N°3

# LES MILLENNIALS, DES FINS GOURMETS AVIDES DE DÉCOUVERTES

**Les jeunes générations françaises, en particulier les millennials, sont les principaux clients des épicerie fines. Selon une étude de Mintel, 84% des millennials (personnes nées entre le début des années 1980 et la fin des années 1990) ont acheté des produits d'épicerie fine en 2018, surpassant ainsi les générations précédentes : 75% pour la génération X et 69% pour les baby-boomers.**

Les jeunes consommateurs semblent avoir un comportement différent en termes de sélection et d'intérêt pour les produits fins. Ils se distinguent notamment par leur curiosité pour les produits étrangers, un goût certain pour le snacking sucré ou encore leur attrait pour les produits améliorant leur bien-être. Les épicerie fines doivent donc adapter leur offre en ce sens pour attirer et fidéliser cette nouvelle clientèle.

Le digital est également un atout majeur pour séduire ces consommateurs « digital natives ». L'achat en ligne, la consultation des stocks disponibles ou encore le click & collect font partie des services digitaux attendus des épicerie fines. Cette clientèle connectée ne souhaite pas pour autant faire l'impasse sur l'expérience sensorielle et humaine, rencontrée en point de vente !

## LES SAVEURS D'AILLEURS SÉDUISENT LES JEUNES GOURMETS

Plus les Français sont jeunes, plus ils ont tendance à acheter régulièrement des produits d'épicerie fine autres que d'origine France. Selon l'étude OpinionWay pour Gourmet Selection, 62% des moins de 35 ans déclarent acheter des produits d'épicerie fine nord-américains contre 49% des plus de 35 ans. 57% des moins de 35 ans déclarent acheter des produits d'épicerie fine originaires d'Afrique de l'Ouest et du Sud contre 40% des plus de 35 ans. Pour aider les épiciers dans leur recherche de produits fins étrangers, Gourmet Selection met un point d'honneur à accueillir des producteurs et distributeurs de toutes les latitudes : ils représentent plus d'un quart des exposants présents.

Parmi les 28% d'exposants internationaux présents sur le salon, les visiteurs retrouveront **Kewpie - stand B059**. Cette marque nipponne à l'histoire centenaire est reconnue pour ses emblématiques mayonnaises et vinaigrettes au sésame grillé. Avec son logo très « kawaii », un bébé avec une houpette, Kewpie fait déjà sensation auprès des jeunes, notamment sur les réseaux sociaux. 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. En France, selon Shuji Tsukama, directeur de Kewpie Trading Europe, les sauces et mayonnaises se trouvent essentiellement pour l'instant dans des épicerie japonaises et quelques épicerie asiatiques. D'où la présence de la marque à Gourmet Selection.





## SNACKING SUCRÉ : DES ENCAS SAINS ET DÉLICIEUSEMENT RÉGRESSIFS

L'engouement pour le snacking accompagne la déstructuration des repas chez les jeunes consommateurs avec une augmentation des habitudes de grignotage à toute heure. La jeune génération affectionne particulièrement ces encas délicieusement régressifs, qui fleurent bon les souvenirs d'enfance. Toutefois, elle reste très sensible à la composition de ces produits, ainsi qu'à la dimension RSE que porte leurs producteurs. Ce snacking d'impulsion, autrefois largement dominé par les barres chocolatées, se veut donc plus vertueux : les marques ont à cœur de proposer des alternatives moins sucrées, qui font la part belle aux ingrédients naturels.



### THE MALLOW'S, POUR LES COEURS GUIMAUVE

Lancée en 2017 par une entrepreneuse danoise, cette marque propose des guimauves ultra-moelleuses et biologiques. Chez The Mallows : « seul le meilleur est assez bon ». La priorité est donc donnée à une production responsable, respectueuse de l'environnement et des personnes. La gamme se compose de 8 parfums, tous réalisés avec des ingrédients bio, naturels et toujours de la meilleure origine comme la vanille Bourbon de Madagascar, la réglisse iranienne, du chocolat belge et du caramel français. **Stand Nordic Food & Beverage Collective - E081 - Danemark**

### NOK, LA NOIX BIO DANS TOUS SES ÉTATS

La noix a toujours fait partie de l'univers d'Hortense de Castries, dont le grand-père a planté des noyers dans les années 1970 en Anjou. Aujourd'hui à la tête de noyeraies en France et en Belgique avec son associé Éric Loise, la jeune nucicultrice a lancé la première marque bio franco-belge de produits gourmets, à base de noix. Pour plaire aux plus gourmands, les cerneaux de nOk s'enrobent de chocolat noir ou au lait, relevé d'une pincée de fleur de sel de Noirmoutier. **Stand E110 - France & Belgique**



### TWIN POP, LA POPCORNERIE FRANÇAISE

Un pop-corn gourmet, sept recettes salées ou sucrées à déguster à toute heure ! Quand deux sœurs jumelles décident de révolutionner le popcorn, ça donne Twinpop. Grâce à leur savoir-faire familial et leur goût des bonnes choses, Camille et Béryl ont concocté 7 recettes savoureuses, salées ou sucrées, sans OGM et sans gluten, à partir d'ingrédients naturels de qualité. Le tout fabriqué dans leur Normandie natale. **Stand B113 - France**

## TENDANCE N°4

# VERS UNE EXCELLENCE DURABLE

Pour répondre aux attentes croissantes des consommateurs en matière d'éthique et de respect de l'environnement, les fabricants ne manquent pas de créativité pour développer des actions durables et socialement responsables : soutien des communautés de producteurs locaux, amélioration de leurs conditions de travail, réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire, investissement dans des sources d'énergies renouvelables... Les initiatives sont multiples !

### MAISON DALLA, DES CUVÉES DE VINS D'ANANAS INNOVANTES ET ENGAGÉES

Alliance entre le savoir-faire vinicole français et la culture de l'ananas pain de sucre du Bénin, Maison Dalla a pour ambition de transformer ce fruit d'exception, bio et labellisé IGP, sous une forme innovante pour soutenir les producteurs du plateau d'Allada au Bénin. De ce projet à fort impact social et environnemental, sont nées deux cuvées de vins audacieuses : Angélique, un vin demi-sec doux et délicatement sucré, ainsi que Toussaint, un vin sec où se mêlent acidité et fraîcheur. Une explosion aromatique parfaitement illustrée sur les bouteilles, hautement colorées et représentatives du terroir d'Allada. Pour accompagner son développement, Maison Dalla vient de lancer sa première campagne de financement participatif, dont 4% des revenus perçus seront reversés à une coopérative de petits producteurs. L'entreprise s'engage entre autres, à la mise en place d'un approvisionnement direct et à anticiper ses commandes pour que les producteurs puissent conduire sereinement leur production, avec l'assurance d'un prix connu et équitable. **Stand C120 - France**





## YOUNAU, DES TARTINADES QUI RACONTENT LEURS HISTOIRES

Did Younau ? Poireaux rôtis et pommes caramélisées au cidre, Châtaigne et ail confit ou Houmous de carotte, chaque bouchée de ces tartinades apéritives raconte une histoire de passion, de préservation des ressources et d'engagement. Les recettes sont confectionnées à partir des légumes de maraîchers locaux, provenant principalement d'écarts de tri et de surplus de production. And Younau what ? Cette jeune pousse tient à valoriser le talent de chacun en travaillant avec un ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail) au cœur des Cévennes. Afin d'exposer sa démarche d'une manière transparente, Younau développe des vidéos pour chaque recette, présentant les coulisses de la production, les maraîchers, les résidents de l'ESAT ou encore des idées de recettes. Now Younau ! **Stand C118 - France**

## BORBOLETTA CUIT SES BISCUITS À L'AIDE D'UNE ÉNERGIE 100% SOLAIRE

Cette marque innovante et socialement responsable propose une large gamme de biscuits salés et sucrés, artisanaux et biologiques. Leur spécificité ? Ils sont fabriqués au cœur de Rome en Italie, dans une usine certifiée neutre en carbone puis cuits grâce à une énergie 100% solaire et renouvelable ! L'objectif de cette entreprise féminine certifiée B Corp est simple : réduire son impact sur la planète et offrir des biscuits les plus naturels possible, sans additif ni colorant. La devise de Borboletta « Label court, mais goût et bonheur garantis » reflète l'authenticité et les engagements de ses gourmandises artisanales. Des cookies goût spéculoos, des biscuits aux saveurs méditerranéennes, des tartes aux cerises griottes IGP ou même des gâteaux surgelés à destination des professionnels de la restauration, Borboletta ne manque pas de créativité ! **Stand D088 - Italie**



# TENDANCE N°5 : RÉINVENTER LE CONTENANT POUR SUBLIMER LE CONTENU

Au sein de l'épicerie fine, l'innovation ne réside pas uniquement dans les recettes, mais s'étend également aux formes et aux usages des produits. Afin de surprendre une clientèle en quête de nouvelles expériences culinaires et toujours plus nomade dans ses modes de consommation, les producteurs font preuve d'ingéniosité pour allier praticité, originalité et plaisir gustatif !

## MACHA, DE LA GOURMANDISE EN TUBE

Coup de cœur du jury Best Of 2023 avec sa tablette de chocolat fourrée à la pistache d'Iran, Macha revient cette année avec une nouvelle création : de jolis tubes de gourmandise à emporter partout. De quoi agrémenter d'un trait précis crêpes et tartines, sans couteau ni cuillère. La marque décline une collection de trois spécialités : Pétilant & Noisette du Piémont, Noisette du Piémont et Caramel à la fleur de sel de Guérande. **Stand C120 - France**



## LUPICIA, DES STICKS DE THÉ INSTANTANÉ

Lupicia révolutionne la dégustation de thé avec ses sticks de thé instantané. Il suffit de verser le contenu dans de l'eau chaude ou froide pour obtenir une infusion parfaite en seulement quelques secondes. Cette innovation permet de savourer un thé de qualité, où que l'on soit, sans compromis sur le goût. **Stand B117 - France**

## OCNI, L'ASSAISONNEMENT À LA POINTE DE L'INNOVATION

Le crayon d'assaisonnement OCNI permet d'ajouter une touche de saveur précise et personnalisée aux plats. Facile à utiliser, il suffit de le tailler comme un crayon pour saupoudrer la quantité désirée. Ludique et élégant, il transforme l'assaisonnement en une expérience artistique et interactive. La gamme, fabriquée à Alès, s'étoffe d'une nouvelle recette bio, balsamique et framboise, à découvrir sur le salon ! **Stand B123 - France**



# TENDANCE N°6 : LA MONTÉE EN GAMME DES COCKTAILS SANS ALCOOL & PRÊTS A BOIRE

Si l'on évoque souvent le « bien-manger », qu'en est-il du « bien boire » ? Sur ce segment, le monde des boissons connaît une petite révolution avec l'essor de boissons sans alcool et prêtes à boire, plus saines et sans compromis sur la qualité ou le plaisir gustatif. Autrefois reléguées à des choix limités et peu excitants, ces boissons connaissent aujourd'hui une montée en gamme significative dans les rayons des épicereries fines !



## SOBER SPIRITS

CRÉE LE PREMIER RHUM SANS ALCOOL

Fondée il y a deux ans, cette jeune PME lyonnaise propose le tout premier spiritueux sans alcool : une boisson obtenue à partir d'un vrai rhum selon un procédé de fabrication révolutionnaire. Il se démarque par sa saveur typique du rhum vieux, légèrement boisé par le chêne, sublimé par des notes de fruits secs caramélisés et une pointe de vanille. Distillée en France, cette alternative sans alcool au rhum est reconnue par les grands noms de la mixologie et déjà primée par de prestigieux concours internationaux.

**Stand F023 - France**



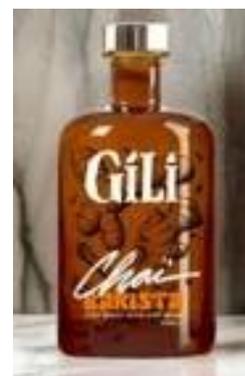
## JARDINS, DES RECETTES INSPIRÉES PAR LA NATURE

Une alternative festive et sans alcool, on en rêvait ? C'est la mission que s'est donnée Jardins, qui lance « Bulles de Jardin » : une toute nouvelle gamme de références pétillantes et gastronomiques prêtes à être dégustées telles quelles. Leurs recettes sont élaborées avec des ingrédients en provenance des jardins, bios et français, le tout sans sucres ajoutés ! Coup de cœur pour Bulles de Jardins Ambré, confectionnée à partir de noix fraîches et de raisins blancs, qui rappelle certains vins du Jura. **Stand D110 - France**

## GILI, UN ELIXIR QUI VOUS VEUT DU BIEN

GILI imagine des boissons sans alcool aux valeurs nutritionnelles saines. Issu d'une production artisanale circulaire limitant au maximum les déchets alimentaires, son Masala Chaï s'inspire des riches traditions de la culture indienne. Gili récupère les drêches de la production de ses élixirs et les fait infuser 36 heures à 70°C avec un mélange d'épices. Le breuvage est ensuite rempli à chaud afin d'assurer une stabilité de 18 mois.

**Stand E31 - Belgique**



# LES BEST OF 2024

## LE CONCOURS DES MEILLEURS PRODUITS FINS

**Gourmet Selection récompense chaque année, la crème de la crème des produits d'épicerie fine exposés sur le salon à travers le concours Best Of, présidé par Vincent Ferniot. Cette compétition a pour but de révéler les pépites gourmandes qui feront les tendances de demain, à travers cinq critères : le goût, la qualité, l'innovation, la singularité et la naturalité.**

Le Prix Best Of permet aux lauréats, des artisans producteurs visionnaires, de distinguer leurs produits et d'asseoir leur notoriété dans le secteur de l'épicerie fine et auprès des consommateurs grâce à la reconnaissance d'experts de la profession. Pour traduire un véritable baromètre des tendances de l'épicerie fine, Vincent Ferniot s'est entouré d'un jury composé d'experts : chefs, professionnels du monde de l'épicerie fine, auteurs, journalistes et influenceurs gastronomiques. Ces membres, sélectionnés pour leur amour du bon et du bien manger, goûtent et observent les produits sous toutes leurs coutures afin de dénicher les pépites du salon à ne pas manquer.



**REMISE DES PRIX LE 15 SEPTEMBRE 2024  
À 17H30 SUR L'AGORA DES EXPERTS**

### LE MOT DE VINCENT FERNIOT, PRÉSIDENT DU JURY

Journaliste gastronomique officiant sur Sud Radio, Vincent Ferniot est toujours en quête de pépites locales et de savoir-faire authentiques. Entouré d'un jury d'exception, ce fervent défenseur du goût, des terroirs, des artisans et producteurs de talent, s'est vu confier la lourde tâche de goûter et départager les produits fins en lice afin d'élire les meilleurs de 2024.



« En qualité de président du jury des Best Of, c'est toujours avec une immense joie que je redécouvre, année après année, la richesse et la diversité des produits d'épicerie fine exposés sur Gourmet Selection. Entouré d'un aréopage de professionnels passionnés, nous identifions et primons les meilleurs produits fins, ceux alliant qualité, innovation et singularité. Grâce à notre sélection méticuleuse, nous guidons les professionnels du secteur à travers les allées du salon, leur permettant ainsi de sourcer les nouveautés gustatives qui feront leurs succès à la rentrée 2024. »

**Vincent Ferniot**

Président du concours Best Of



Le jury des Best Of 2024

## LE JURY DES BEST OF 2024 AU CÔTÉ DE VINCENT FERNIOT



### Karine BLANC

Fondatrice de la marque Sarabar, spécialiste du poivre et des épices, Karine Blanc sélectionne les meilleurs crus dans le monde pour créer les assemblages les plus fins. Son besoin de transmission passe par la formation professionnelle et des ateliers aux particuliers. Elle est également consultante auprès de fromagers, charcutiers, brasseurs, chocolatiers et maisons de salaison.



### Gwilherm de CERVAL

Gwilherm de Cerval débute comme commis sommelier à l'Hôtel Ritz Paris avec Michel Roth, puis devient assistant chef sommelier au Relais Louis XIII. Après une expérience à Londres comme responsable de cave, il travaille à la réouverture de l'Hôtel Royal Monceau Raffles Paris. En 2015, il devient chroniqueur pour Entre les vignes, collabore avec Le Petit Futé et le Guide Lebey. Il intègre l'émission Très Très Bon en 2017. Il publie plusieurs ouvrages, dont Le Petit Livre du Sommelier et reçoit le Prix Curnonsky en 2019.



### Pierre-Yves CHUPIN

Pierre-Yves Chupin consacre depuis 30 ans sa carrière à la gastronomie. En 1995, il fonde le magazine Cuisine du Terroir. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages culinaires et a animé Planète Gourmande sur Gourmet TV, avant de devenir chroniqueur sur BFM TV Paris en 2018. En 2011, il s'associe à Géraud de Roquemaurel pour reprendre les Éditions Lebey et développer la marque à l'international. Directeur du Guide Lebey, il recense les meilleurs restaurants et bistrotts de Paris, défendant innovations et traditions culinaires.



### Anne ETORRE

Initiée à la cuisine dès son plus jeune âge et après des débuts dans la production audiovisuelle, Anne Etorre rejoint M&C Saatchi GAD en 2008 pour y créer un département événementiel culinaire : une évidence pour cette ripailleuse exigeante à la créativité sans limite. Quand elle ne réalise pas l'un de ses incontournables carpaccios avec des produits soigneusement sélectionnés et tranchés, on la retrouve dans sa bibliothèque gourmet bien garnie, au restaurant ou en train d'organiser un événement gourmand !



### Marie-Laure FRÉCHET

Marie-Laure Fréchet vient du nord de la France, où elle a toujours vécu. Elle en défend avec ardeur le terroir et les chefs, notamment au sein du collectif Mange, Lille ! et du festival du même nom qu'elle a créé dans la capitale des Flandres. Journaliste et auteure culinaire, elle a à cœur de toujours mettre en avant les spécialités des Hauts-de-France dans ces ouvrages et aime autant goûter que raconter la cuisine. Elle collabore entre autres avec le magazine Saveurs.



### Andréas MAVROMMATIS

Andreas Mavrommatis, restaurateur chypriote, s'est installé dans le 5e arrondissement de Paris il y a plus de 40 ans. En 1981, il ouvre avec ses frères une boutique traiteur-épicerie, puis le bistrot Les Délices d'Aphrodite. Formé à l'École des arts culinaires Lenôtre, il fonde ensuite le restaurant Mavrommatis, une référence de la cuisine grecque. Aujourd'hui, la Maison Mavrommatis compte 4 restaurants et 10 boutiques traiteur entre Paris, Marseille, Nice et Strasbourg.



### Christelle RECORD

À Baulou, village ariégeois de 200 âmes situé au pied des Pyrénées, Christelle Record, éleveuse de vaches et de veaux sous la mère, a ouvert son épicerie fine dans une charmante roulotte en bois. Ce projet atypique a été récompensé de la Médaille d'Or aux Quintessences 2024 de Gourmet Selection. Installée dans une prairie fleurie au bord d'une route départementale, L'Épicerie d'Ici séduit la clientèle, tant par la richesse de son offre que par ses engagements en faveur des producteurs locaux. Christelle y référence 1 600 produits et 145 producteurs.



### Xavier VANKERREBROUCK

Cet épicien régale ses abonnés sur son compte instagram @mon\_paname. Rédacteur en chef du magazine SMOKED, il écrit également pour le magazine BON de Thierry Marx. Passionné par les spiritueux, il participe à l'organisation du salon Cocktails Spirits. Il anime également des masterclass au salon BARBECUE EXPO et a lancé sa chaîne SMOKED TV sur YouTube.

# LES FINALISTES BEST OF 2024

Le jury des Best Of 2024 s'est réuni le lundi 2 septembre 2024, afin de déguster plus de 130 produits et départager les finalistes répartis en 9 catégories : Boissons alcoolisées et non alcoolisées, Boissons chaudes, Confitures & miels, Épicerie salée, Épicerie sucrée, Fromage & produits laitiers, Huiles, vinaigres & condiments, Terre & Mer. Devant la qualité des produits présentés, le jury a décidé de récompenser 9 lauréats et de décerner 2 prix spéciaux : le Best of Best et le Coup de Cœur du Jury.

## LES FINALISTES

### BOISSONS ALCOOLISÉES ET NON ALCOOLISÉES

- Le Yuzu – **Alain Milliat**
- Fleur de sureau sans alcool – **Giffard**
- Masala Chaï – **GILI**

### BOISSONS CHAUDES

- Bouquets de fleurs et plantes à infuser – **Horae – Nature Expression**
- Sun Milk – **Sorae**
- Organic Lime Ginger - **Anthea Organics**

### CONFITURES ET MIELS

- Miel de Chêne – **Propyca**
- Miel soufflé Framboise Espelette – **Panacea**
- La Vie est belle - **La Cour d'Orgères**

### ÉPICERIE SALÉE

- Marmelade de poivrons épicés et fumés – **Old Chili Bone – Made in Texas**
- Sablés salés cheddar - **Goulibeur**
- Cassoulet, saucisse de couenne et manchon de canard – **Sillon**

### ÉPICERIE SUCRÉE

- Raisins Régal Mi-cuits – **Maison Marc Peyrey**
- Beurre de Chouchou – **Papahuète**
- Mallows fourrage caramel, enrobage chocolat blanc et café - **The Mallows**

### FROMAGES & PRODUITS LAITIERS

- Bray au lin – **La Fromagerie de la Chapelle Saint-Jean**
- PT67 – **Tenuta Il Radichino**

### HUILES, VINAIGRES & CONDIMENTS

- Puntarelle alla Crudaiola - **La Terra di Puglia**
- Huile d'olive vierge extra piment, ail et poivrons - **Llagrimes del Canigo**
- Fleur de sel de Camargue nature - **Le Saunier de Camargue**

### TERRE & MER

- Chistorra – **Embutidos Hortanco**
- Rillettes de boeuf d'Aquitaine "Le Costaud" - **L'Atelier Baillet**
- Rillettes de thon fumé et crème - **Conserverie de l'Île d'Yeu**

# LES LAURÉATS, AVEC LES COMMENTAIRES DE VINCENT FERNIOT, PRÉSIDENT DU JURY

---



## Boissons alcoolisées et non alcoolisées Ex aequo

### ALAIN MILLIAT - Le Yuzu - France

Issu de la nouvelle collection d'Alain Milliat sobrement nommée « Les Concentrés », Le Yuzu est un élixir bio et sans alcool, aux propriétés aromatiques intenses et gastronomiques. La minutieuse sélection des ingrédients qui le composent, passe notamment par le choix d'une origine : celle du yuzu des hautes altitudes japonaises de l'île de Kyushu, dont l'amertume fraîche est soulignée par une infusion de gentiane et de bergamote. On ne peut qu'apprécier son exceptionnelle polyvalence, du petit-déjeuner à l'apéritif et du verre à l'assiette : en shot pour un coup de boost matinal, simplement dilué avec de l'eau pétillante, en mocktail ou au sein de plats salés comme sucrés. Un produit qui se destine aux puristes du goût comme aux amateurs de no-low !  
**Stand C056**

### GIFFARD - Fleur de Sureau sans alcool - France

Le liquoriste angevin réussit un joli tour de force en proposant une alternative sans alcool à la liqueur de fleur de sureau, dernièrement très prisée des mixologues et des amateurs de cocktails. Au nez, elle exhale des parfums de litchi, de bourgeon de cassis et de rose, puis révèle en bouche des saveurs fruitées et légèrement acides. Cet élixir floral sublime d'un trait tous les breuvages, de sa touche suave et délicieusement rafraîchissante. Allongée d'eau pétillante, le tout agrémenté d'un zeste de citron et de glaçons, voici une élégante variation sans alcool du Spritz à la fleur de sureau ! **Stand D119**





## Boissons chaudes

### **NATURE EXPRESSION HORAE - Bouquets à infuser - France**

Horae dépoussière la catégorie des boissons chaudes avec la promesse d'une nouvelle expérience d'infusion inspirée des savoir-faire herboristes d'antan : des bouquets de plantes et de fleurs séchées bio à infuser. Une fois plongées dans l'eau chaude frémissante, les fleurs s'ouvrent délicatement et toute cette nature reprend vie comme par magie le temps d'une infusion. À l'approche des fêtes de fin d'année, voici une belle idée cadeau que ce coffret plein de poésie ! **Stand D017**

## Confitures et miels

### **PROPYCA - Miel de Chêne - France**

Un brun cuivré profond, parfaitement transparent et cristallin, c'est ainsi que ce miel nous séduit au premier regard. Les arômes boisés, puissants et singuliers qui exhalent à l'ouverture du pot, se retrouvent à la dégustation, longs en bouche, tandis que sa texture fluide nappes le palais de douceur. L'élaboration de ce miel issu du miellat des fleurs de chêne, est laissée aux soins des abeilles des Pyrénées catalanes et n'a subi aucune transformation après récolte. Propyca est la seule marque à proposer du miel de chêne en France : une rareté qui contribue à l'établir comme un produit d'exception ! **Stand E123**



## Épicerie sucrée

### **PAPAHUËTE - Beurre de choucou - France**

Dans son atelier rochelais, Papahuète fabrique avec une généreuse dose d'amour et de créativité des beurres de cacahuète 100% naturels et sans huile de palme, toujours associés à des ingrédients délicieusement régressifs. Les gourmands retrouveront dans une cuillère de son Beurre de Choucou, le goût des cacahuètes caramélisées que l'on aime tant grignoter à la fête foraine ou sur la plage ! Au-delà de la douceur et du réconfort indéniables contenus dans son pot, cette pâte à tartiner se distingue par sa composition 100% naturelle et sa teneur réduite en sucre, qui en fait le choucou de la catégorie « Épicerie sucrée » !

**Stand E108**





## Fromages & produits laitiers

### FROMAGERIE DE LA CHAPELLE SAINT-JEAN - Bray au lin - France

Depuis sa ferme de La Chapelle Saint-Jean où il élève une centaine de vaches laitières, Anselme Beaudoin, ardent défenseur du terroir picard, redonne leurs lettres de noblesse aux fromages régionaux et réhabilite des recettes parfois disparues, quand il n'en invente pas de nouvelles ! Le Bray au lin est ainsi né d'une coopération avec une exploitation de lin voisine. Après 10 jours d'affinage, ce petit fromage tout en rondeur dévoile sous une croûte au duvet blanc et tachetée d'orangé sur son pourtour, une pâte constellée de graines noires au goût prononcé de céréales torrifiées. Autre particularité : le lait est enrichi en crème fraîche, ce qui en fait un fromage généreux à la texture particulièrement onctueuse. De quoi séduire les (très) gourmands.

Stand E045



## Terre & Mer

### EMBUTIDOS HORTANCO - La Chistorra - Espagne

La Chistorra, spécialité d'Embutidos Hortanco, est un produit emblématique des régions de Navarre et du Pays Basque espagnol. Cette saucisse rouge, semi-séchée, épicée et peu grasse offre un bel équilibre de saveurs. Sans gluten ni lactose, elle est simplement préparée à partir d'ingrédients naturels : porc, sel, poivre et paprika. Idéalement cuite à la plancha ou saisie à la poêle sans ajout de matière grasse, la Chistorra se sert en petits tronçons de 3 à 4 cm. Un mode de dégustation qui invite au partage et en fait un incontournable des apéros d'été ! Stand A051

## Épicerie salée

### MADE IN TEXAS / OLD BONES CHILLI CO Marmelade de poivrons épicés et fumés - États-Unis

Une jolie surprise américaine parmi l'offre grandissante des sauces BBQ sur le marché français. Les férus de cuisson au barbecue napperont avec délectation leurs ribs, de cette marmelade de poivrons aux saveurs fumées et subtilement épicées. Elle se déguste également en accompagnement de fromages. Cet incontournable du paysage culinaire texan a emporté l'adhésion du jury, validé par Xavier Vanckerrebrouck, rédacteur de la revue Smoked Mag. Stand E102



## Huiles, vinaigres & condiments

### **LLAGRIMES DEL CANIGO - Huile d'olive vierge extra piment, ail et poivrons - Espagne**

Cette huile nous arrive de l'Alt Empordà, situé en Espagne au nord-est de la Costa Brava, là où les oliviers poussent avec la brise de la Méditerranée et l'eau des Pyrénées. Une fois extraite à froid, elle est agrémentée d'épices, de piments, d'ail et de poivrons qui infuseront à température constante durant près de trois mois. Ses qualités aromatiques sublimeront d'un filet, pizzas, bruschettas, pâtes et carpaccios de viandes, pour le plus grand plaisir des papilles aiguisées.

**Stand D113**



### **Coup de Cœur du Jury**

#### **LA TERRA DI PUGLIA Puntarelle alla crudaiola - Italie**

Variété de chicorée souvent cuisinée en Italie, la puntarelle est un légume typique de la région des Pouilles, dont l'aspect oscille entre la salade et le chou rave. Afin de préserver leur texture croquante et leur saveur légèrement amère, ces pousses sont conservées crues dans l'huile. Traditionnellement dégustée en salade ou en risotto lors des fêtes de fin d'année italiennes, la puntarelle enrichit aussi pizzas et sandwiches gourmets. Un beau produit issu de l'agriculture biologique, qui a remporté tous les suffrages au sein du jury !

**Stand C097**



### **Best of Best**

#### **MAISON MARC PEYREY - Raisins Régali mi-cuits - France**

Reconnu pour son art du mi-cuit, Marc Peyrey a mis au point un procédé de séchage unique lui permettant de conserver la texture originelle du raisin blanc de Moissac récolté à pleine maturité, tout en concentrant ses saveurs. Gourmand, juteux et moelleux, le raisin mi-cuit de la Maison Peyrey se grignote aussi facilement qu'il se cuisine, agrémentant desserts, fromages, viandes et farces. Naturellement sucrés, sans conservateur ni colorant, ces grains de gourmandises, à l'avantage de ceux du raisin frais, se dégustent toute l'année et sans modération !

**Stand C051**



# LES QUINTESSENCES 2024

## LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE DE FRANCE

**Pour la 6<sup>e</sup> année consécutive, Gourmet Selection célèbre ses visiteurs, épiciers, artisans et professionnels des métiers de bouche en leur dédiant l'un des grands temps forts du salon : Les Quintessences, concours de la meilleure épicerie fine de France.**

Depuis 2019, cette compétition récompense les meilleurs concepts, qu'il s'agisse d'épiceries fines, de commerces d'artisanat de bouche ou de magasins d'alimentation générale qui, soutenant le travail des producteurs de talent, contribuent à faire rayonner leurs produits. Sous la présidence d'Emmanuelle Jary, le jury a départagé les 54 épiceries candidates de cette sixième édition, selon divers critères : animation de points de vente, décoration et design, sourcing, éthique, durabilité, digitalisation ou positionnement. Cinq grands gagnants ont été sélectionnés, pour recevoir les médailles d'or, d'argent et de bronze ainsi que le prix « Coup de cœur du jury » : des lauréats qui ont impressionné le jury, par leur capacité à réinventer chaque jour leurs métiers tout en multipliant les initiatives pour s'engager, conseiller, créer des liens et dynamiser leurs points de vente !



**REMISE DES PRIX LE 16 SEPTEMBRE 2024  
À 11H30 SUR L'AGORA DES EXPERTS**



### LE MOT D'EMMANUELLE JARY, PRÉSIDENTE DU JURY

Journaliste culinaire, elle est la créatrice de l'émission « C'est Meilleur Quand C'est Bon » et de la revue « C'est Meilleur Quand C'est Bon, Arrêtons de Manger Idiot ! ». Elle se passionne pour les producteurs de nos régions autant que pour les commerçants qui les révèlent au grand jour et chasse à travers la France entière, les adresses où déguster une cuisine authentique.



« Si les chefs font un travail de défense des producteurs, les épiciers sont quant à eux la meilleure vitrine d'un territoire quand on s'intéresse à ce qui est bon. On sait combien la mise en scène des produits et la connaissance des hommes qui sont à l'origine d'un miel, d'une huile, d'une confiserie, d'une charcuterie... sont essentielles pour provoquer l'acte d'achat. L'épicier sélectionne les bons produits puis restitue la démarche et l'engagement d'un producteur. Ces commerces sont notre patrimoine. Il faut les défendre. Aussi je suis très heureuse de participer à leur valorisation à travers ce concours. »

**Emmanuelle Jary,**  
Présidente du concours Les Quintessences

## LE JURY DES QUINTESSENCES 2024 AU CÔTÉ D'EMMANUELLE JARY



### Aurélien BERTRAND

Membre du Collège Culinaire de France et du conseil d'administration de la Fédération des Épiciers de France, il est le propriétaire de B&C Épicerie, prix « Coup de cœur du jury » de l'édition 2023. Dans cette épicerie fine située à Laroque-de-Fa, un village de 150 habitants à 450 m d'altitude dans les Hautes-Corbières, les clients trouvent toujours des produits de dépannage mais également des produits locaux et d'épicerie fine, qu'ils peuvent déguster sur place sur la terrasse extérieure.



### Alexis ROUX de BÉZIEUX

Président de la Fédération des Épiciers de France, il est aussi le fondateur des épiceries Causses, un « magasin d'alimentation générale de qualité » à la lisière entre l'épicerie fine et le commerce de proximité. À la fois boutique, restaurant et cuisine, le concept s'articule autour de quatre valeurs : la qualité, l'authenticité, la convivialité et la curiosité.



### Lola TOBELEM

Journaliste et critique culinaire sous le nom de plume « Marcelle Ratafia », spécialiste de l'histoire de Paris, de la gastronomie et du vin. Elle contribue au Fooding et à Time Out dans leur sélection de restaurants et commerces de bouche. Son livre « Histoire de la cuisine de rue » sortira aux éditions Marabout à la rentrée 2025.



# QUINTESSENCES D'OR : L'ÉPICERIE D'ICI

À Baulou, village ariégeois de 200 âmes situé au pied des Pyrénées, Christelle Record a ouvert son épicerie fine dans une charmante roulotte en bois. Installée dans une prairie fleurie au bord d'une route départementale, L'Épicerie d'Ici séduit la clientèle, tant par la richesse de son offre (alimentation mais aussi produits d'hygiène et d'entretien) que par ses engagements en faveur des producteurs locaux.



L'idée d'ouvrir cette épicerie est venue au moment du premier confinement. Privée de marché de plein vent, cette éleveuse de vaches et de veaux sous la mère qui a également une petite activité de maraîchage, a monté un drive rural et solidaire avec des bénévoles.

**« On a fait un carton, s'enthousiasme-t-elle. On avait 220 commandes par semaine, tous les bénéfiques allaient aux producteurs. C'était riche de rencontres et d'émotions. »**

Mais, dès que les confinements ont été levés, les clients n'ont plus trouvé autant de charme aux petits producteurs du coin. Après avoir envisagé d'ouvrir un magasin en dur, elle tombe sous le charme de trois

roulottes qu'un voisin a transformées en chambres d'hôtes. Après 8 mois de construction, la roulotte-épicerie ouvre ses portes en 2021. Christelle y référence 1 600 produits et 145 producteurs qui fixent eux-mêmes les prix : « Ce sont eux qui connaissent la valeur du travail fourni pour un bon produit ».

Trois emplois à temps partiel ont été créés. Chaque mois, le chiffre d'affaires de L'Épicerie d'Ici augmente de 12% par rapport à l'année précédente.

Plus qu'un commerce, Christelle a pensé son épicerie comme un lieu de partage et de convivialité : « On peut s'y retrouver pour acheter 6 œufs et passer 2 heures à discuter autour d'un café. »



## CE QUI A SÉDUIT LE JURY

**« L'Épicerie d'Ici est un beau projet comme on aimerait en voir fleurir partout en France : une épicerie dans une roulotte au milieu de nulle part. Pour oser cela, il fallait l'énergie d'une femme, Christelle et sa connaissance du département de l'Ariège et de ses produits. Mais aussi un bon fond de militantisme pour la valorisation des producteurs rémunérés en fonction des prix qu'ils fixent eux-mêmes. C'est la passion, la ténacité et l'audace qui nous ont séduits et qui récompensent aujourd'hui cette belle aventure. »**

**Emmanuelle JARY**

Présidente et membre du jury 2024



« Cette distinction d'une épicerie atypique en Piémont pyrénéen, regorgeant de produits locaux de qualité (plus de 1600) à des prix abordables, a pour moi beaucoup de sens. Elle donne un coup de projecteur sur cette ruralité qui reprend vie. Si nos producteurs sont souvent médaillés, voilà qu'à mon tour, je reçois une reconnaissance précieuse de mon travail de mise en valeur. J'aime être la vitrine qui présente l'histoire et le savoir-faire derrière chaque produit de notre terroir. Cette qualification me remplit de bonheur et m'encourage à aller encore plus loin dans mes projets autour de L'Épicerie d'Ici! »

**Christelle Record**  
Directrice et gérante de l'épicerie

 **L'ÉPICERIE D'ICI**  
Le Soule, 09000 Baulou



# QUINTESSENCES D'ARGENT : ROSE & PERLE

**Rose & Perle, c'est l'histoire d'une reconversion. Celle de Jean-Christophe Chillet qui a changé de vie pour concentrer ses deux passions, le caviar et la « bonne bouffe », dans une boutique de poche du 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Une échoppe atypique, tant par sa taille que par ses partis pris !**



Après 28 ans passés au sein d'une même entreprise, Jean-Christophe Chillet décide d'un changement de vie radical. Ce passionné de caviars entreprend d'ouvrir en 2019, une épicerie fine où il ne vend exclusivement que ce qu'il aime.

**« Je vis une passion que je partage avec mes clients qui viennent ici pour oublier leurs soucis. Alors chez Rose & Perle, on découvre, on boit, on mange et surtout, on parle ! »**

Sa toute petite boutique située rue de Varenne dans le quartier des Invalides, est l'une des plus petites épicerie fines de Paris.

Dans cet espace de 6,5 m<sup>2</sup>, Rose & Perle concentre un large choix de caviars et de poissons fumés de façon artisanale (saumon, truite du Pays Basque ou thon du Golfe de Gascogne).

À Noël, les noix de Saint-Jacques, les maigres et les mulets fumés rejoignent les étals. La maison propose également taramas, oeufs de truite et de saumon, blinis et conserves de poissons haut de gamme.

Côté cave, le maître des lieux dont l'épouse est corse, propose des vins en provenance de l'Île de Beauté, soigneusement sélectionnés.



## CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

**Rose & Perle est probablement la plus petite épicerie fine de France, spécialisée dans les poissons fumés et les vins de Corse. Un parti pris des goûts et un assortiment original dans une boutique grande comme un « mouchoir de poche » et tenue par un patron truculent.**

**Alexis ROUX DE BÉZIEUX**

Membre du jury 2024



« L'Épicerie Rose & Perle est née d'une passion et d'une reconversion. Je suis passionné par la pêche à la mouche et le poisson depuis mon plus jeune âge. J'ai toujours rêvé d'en faire mon métier. Plus tard à l'âge de 28 ans, j'ai découvert le caviar via des amis iraniens et ce fut la révélation d'une nouvelle passion. Ma vie professionnelle fut totalement différente : pendant 28 ans, j'ai travaillé dans la finance de marché et je me suis fait virer à 56 ans. Là je me suis dit, il faut vivre ses rêves et ses passions d'enfant. La vie est trop courte ! J'ai donc créé Rose & Perle, avec mon cœur sans business plan, sans objectif, sans formation, que par goût, par passion et par plaisir de partager. C'est réussi, malgré les petits stress de tous les jours. Merci d'avoir reconnu mon travail quotidien. Je dédie cette nomination à tous mes clients, copains, amis qui me font régulièrement confiance. »

**Jean-Christophe CHILLET**  
Directeur et gérant de l'épicerie



**ROSE & PERLE**  
27 Rue de Varenne, 75007 Paris



# QUINTESSENCES DE BRONZE : RÉVÉLATIONS

**Révélation, une épicerie fine née d'une rencontre entre un torréfacteur et une œnologue. Située en ruralité dans le Sud-Est de la France, elle a su redynamiser son centre-ville en proposant une gamme de produits français, locaux et régionaux ainsi qu'une cave bien remplie.**



Dans cette épicerie, qui porte bien son nom, sont révélés des produits locaux d'exception que sont allés dénicher les deux associés.

C'est un réel lieu de vie et de partage où le lien social et local sont les maîtres mots. On s'y sent bien car on y prend le temps de déguster, d'échanger, de refaire le monde, au quotidien ou bien à l'occasion de moments plus dédiés, thématiques.

Le petit plus, c'est un lieu cosy qui mélange épicerie fine, bar à vin et salon de thé dans lequel on peut consommer sur place une large gamme de cafés, thés, bières et vins locaux ainsi qu'une petite restauration faite à partir de produits frais et

cuisinés maison : crocs et salades de saison, planches de charcuterie et de fromage, brioches artisanales, coupes glacées...

Aux beaux jours, habitants de longue date et touristes de passage viennent profiter de la spacieuse terrasse ombragée sous les halles de Bollène, petite cité provençale de 15 000 habitants.

**« Nous avons donné l'envie à d'autres commerces, de venir s'installer sur cette jolie place qui était désertée depuis une quinzaine d'années. Nous sommes fiers d'avoir insufflé un vent nouveau à cette ville oubliée ! »** s'enthousiasment les deux gérants de l'épicerie.

## CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

**Le vin et le café, deux produits qui riment assurément avec convivialité. Deux produits qui sont à l'origine de la création de Révélation. Porté par un torréfacteur et une œnologue, ce projet, devenu réalité, ne pouvait, dès lors, devenir qu'un lieu de vie et de partage. Mieux encore, ce climat chaleureux a été le terreau de quelque chose de plus grand encore : la revitalisation d'une partie du centre-ville de cette charmante cité du Sud de la France. Dans les campagnes et aussi dans les centres-villes, assurément, les épiceries peuvent être locomotives de leurs territoires.**

**Aurélien BERTRAND**  
Membre du jury 2024



« Nous sommes ravis d'avoir obtenu la médaille de bronze dans le cadre du prestigieux concours des épicerie fines de France Les Quintessences. Il y a cinq ans, à la veille de l'annonce du confinement, nous avons fait le pari audacieux d'ouvrir notre boutique dans un cœur de ville ayant une fréquentation et une dynamique en berne depuis de nombreuses années. Ce parcours a été jalonné de prises de risques et de décisions difficiles. Nous tenons donc à exprimer nos sincères remerciements à nos clients fidèles qui nous ont soutenus et suivis tout au long de cette aventure. Nous remercions également les organisateurs du concours ainsi que le jury pour cette merveilleuse reconnaissance et cette mise en lumière qui nous réchauffe le cœur et nous invite à poursuivre avec toujours plus d'entrain et d'énergie cette belle aventure humaine. »

**Nicolas AVON, Richard LORANTIN et Dorian ARMAND, gérants de l'épicerie**



**RÉVÉLATIONS**

**6 place Henri Reynaud de la Gardette, 84500 Bollène**



# COUP DE CŒUR DU JURY : PYRÉNISSIME

**Pyrénissime, épicerie gourmande à Pau, est venue d'une idée simple : faire découvrir un écosystème et un terroir. D'une conviction est né un point de vente où se rencontrent des spécialités gastronomiques issues des parties orientales ou atlantiques, catalanes ou basques, françaises ou espagnoles des Pyrénées.**

Pyrénissime est une épicerie guidée par cette envie de nous faire entrer dans la diversité et la richesse du territoire pyrénéen. Épicerie sucrée, épicerie salée, vins, spiritueux et produits frais proposent un panorama complet de ce terroir où les spécialités béarnaises, basques et bigourdanes côtoient les douceurs catalanes, audoises, ariégeoises et commingeoises.

Éric Fazeuille, propriétaire de l'épicerie, a su faire tomber les frontières artificielles pour reconstituer les frontières naturelles d'un territoire afin de faire connaître les richesses gastronomiques du patrimoine pyrénéen de l'Atlantique à la Méditerranée.



## CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

« **Pyrénissime réussit la prouesse originale de reconstituer un terroir : celui des Pyrénées. Constituer son offre pour promouvoir son écosystème, c'est très bien mais Pyrénissime va encore plus loin. Au-delà des frontières administratives, Eric Fazeuille et sa fille ont développé un concept original autour d'une chaîne montagneuse, celle des Pyrénées. [...] Bref, n'est-ce pas la quintessence d'un territoire : faire tomber les frontières artificielles pour reconstituer les frontières naturelles et Pyrénissime l'a très bien fait.** »

**Aurélien BERTRAND**  
Membre du jury 2024



« Surpris, heureux et ému, je reste sur les 3 mots initiaux. Voir Pyrénessime reconnu par des professionnels du métier est une immense satisfaction. L'objectif reste le même depuis le début : faire découvrir la richesse gastronomique du patrimoine pyrénéen de l'Atlantique à la Méditerranée. La persévérance dans l'effort est aussi ce qui me vient à l'esprit. Cinq mois après l'ouverture de Pyrénessime survient le premier confinement, suivi de deux ans de moments très perturbés pour une création. Cinq ans après, j'apprécie les succès avec d'autant plus de plaisir. »

**Éric FAZEUILLE**  
Directeur et gérant de l'épicerie



**PYRÉNÉSSIME**  
3 rue Henri IV, 64000 Pau



# COUP DE CŒUR DU JURY : LA MAISON DE L'INDONÉSIE

À deux pas de la Gare Montparnasse se trouve la plus indonésienne des épicerie fines de France, fondée par Eka Moncarré, anciennement directrice de l'Office du Tourisme de l'Indonésie en France.

À la fois café, boutique, galerie, atelier et épicerie fine, la Maison de l'Indonésie est née de l'envie d'Eka de partager et de faire découvrir toute la beauté de son pays, ses richesses culturelles et ses valeurs.

Franchir la porte de La Maison de l'Indonésie, c'est s'immerger dans l'univers gastronomique de cet archipel d'Asie du Sud-Est, grand producteur d'épices.

Eka importe le meilleur des produits fins d'Indonésie, comme ces épices de terroir, sauvages ou cultivées selon des méthodes biologiques, récoltées et séchées de façon artisanale et traditionnelle.



## CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

**La Maison de L'Indonésie a été sélectionnée pour son offre qui au-delà d'être originale, propose une réelle découverte culturelle.**

**L'Épicerie d'Eka Moncarre est une véritable ambassade indonésienne où s'organisent de nombreux ateliers dans un décor immersif réalisé par des artistes indonésiens, comme ce plafond peint de nuages aux motifs batik.**



« C'est vraiment un grand honneur et une nouvelle magnifique pour La Maison de l'Indonésie d'être sélectionnée comme lauréat Quintessences 2024 en tant que Coup de cœur du Jury. Notre but consistant à valoriser les meilleurs produits indonésiens et à les amener en France est finalement bien reconnu... Et ce prix va nous motiver encore plus afin de toujours faire de notre mieux pour représenter l'Indonésie en France. »

**Eka MONCARRE,**  
Directrice et gérante de l'épicerie



**LA MAISON DE L'INDONÉSIE**  
5 rue Jean Zay, 75014 Paris



# LE PROGRAMME DES ANIMATIONS GOURMET SELECTION 2024

## L'AGORA DES EXPERTS

**Implantée au cœur du salon, elle est un lieu de rencontres, théâtre d'échanges passionnants où l'on décrypte le secteur de l'épicerie fine sous toutes ses coutures !**



**Pour cette édition 2024, plus d'une dizaine d'experts du secteur ont répondu présents pour partager leur savoir-faire et leur expertise.**

Pendant toute la durée du salon, professionnels et passionnés se retrouvent sur l'Agora des Experts, autour de conférences, de tables rondes et d'interventions dynamiques pour déchiffrer les tendances actuelles et futures du marché de l'épicerie fine et des métiers de bouche.

À l'issue de chaque conférence, un temps d'échange est 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. Toutes ces conférences sont libres d'accès et gratuites.



**12h30 - 13h30**

## **Développez votre assortiment et optimisez votre trésorerie grâce aux marketplaces digitales**

Cette conférence animée par Nicolas Loeuillet de la marketplace digitale Ankorstore, première plateforme européenne de vente directe entre marques et commerçants indépendants, est à destination des professionnels cherchant à innover, booster leur activité grâce aux outils digitaux, et à prospérer dans un marché concurrentiel. Elle détaillera les stratégies à mettre en place pour enrichir l'assortiment produits de votre magasin et gérer votre trésorerie de manière optimale grâce aux marketplaces digitales. Découvrez des stratégies concrètes pour améliorer vos ventes et votre rentabilité.

**Nicolas Loeuillet - Directeur acquisition et succès clients chez Ankorstore**

**14h00 - 15h00**

## **Perspectives des tendances sociétales et de l'évolution du marché de l'épicerie fine**

Dans un contexte bousculé par la conjoncture économique actuelle, quelles sont les perspectives d'évolution du marché de l'épicerie fine ? Lors de cette conférence animée par Marta Cuadrado, découvrez comment les tendances sociétales influencent le marché agroalimentaire français et transforment les attentes des consommateurs.

**Marta Cuadrado - Strategic marketing manager chez Comexposium**

**15h30 - 16h15**

## **Faire gagner en visibilité vos commerces : miser sur les communautés de vos partenaires**

Table ronde organisée par les Épiciers de France Guides touristiques, concours de commerçants, association de promotion des produits et artisans locaux : retrouvez des opérateurs qui peuvent vous aider à gagner en visibilité ainsi que les témoignages d'épiciers qui ont utilisé ces supports pour travailler leur notoriété

**Hervé Lemainque - Fondateur et dirigeant de la JNCP (Journée Nationale du Commerce de Proximité), Jonathan Chelet - Co-fondateur dirigeant des Petits Commerces, Louise Lobbens - Cheffe de projets Tour des Terroirs, Aurélien Bertrand - Fondateur de B&C épicerie, Nicolas Blanot - Fondateur de l'Épicerie Blanot**

**16h30 - 17h15**

## **Success story d'un primeur 2.0 : des réseaux sociaux aux Galeries Lafayette**

Pâtissier de formation, Atef Barbouche reprend le commerce familial de fruits et légumes en 2010 et crée des desserts uniques à base de fruits. Ses compositions font rapidement fureur auprès de la clientèle. Ses créations, qu'il partage sur les réseaux sociaux font de lui un influenceur incontournable du secteur, inspirant les jeunes primeurs. Soutenu depuis ses débuts par la Fédération Saveurs Commerce, Atef y a trouvé un appui juridique et médiatique. En quelques années, il attire une clientèle prestigieuse, incluant des palaces parisiens et l'Élysée. En 2024, il lance aux Galeries Lafayette : « Biogalta by Atef Barbouche », un concept inédit alliant technologie, fraîcheur et esthétique immersive.

**Atef Barbouche - Administrateur chez Saveurs Commerce**

**17h30 - 18h30**

## **Remise des prix du concours BEST OF 2024**

**Vincent Ferniot - Président du concours et les membres du jury : Karine Blanc, Gwilherm de Cerval, Pierre-Yves Chupin, Anne Etorre, Marie-Laure Fréchet, Andreas Mavrommatis, Christelle Record et Xavier Vankerrebrouck**



**10h30 - 11h15**

## **Pas de bonnes épicerie sans épices !**

Les épices sont parmi les plus anciennes marchandises vendues au niveau mondial. Rares et précieuses dès le Moyen-Âge, elles étaient les denrées principales vendues en épicerie et sont donc à l'origine du nom de ce commerce que nous connaissons si bien. En ¾ d'heure top chrono, venez découvrir l'univers de Karine Blanc, créatrice de [www.sarabar.fr](http://www.sarabar.fr), spécialiste et formatrice en poivres et épices, qui va vous emmener sur la route des épices pour une conférence qui ne manquera pas de saveurs et de passion !

**Karine Blanc - Fondatrice de Sarabar.fr**

**11h30 - 12h30**

## **Remise des prix du concours Les Quintessences 2024**

**Emmanuelle Jary - Présidente du concours et les membres du jury : Alexis Roux de Bézieux, Aurélien Bertrand et Lola Tobelem**

**12h45 - 13h45**

## **Perspectives des tendances sociétales et de l'évolution du marché de l'épicerie fine**

Dans un contexte bousculé par la conjoncture économique actuelle, quelles sont les perspectives d'évolution du marché de l'épicerie fine ?

Lors de cette conférence animée par Marta Cuadrado, découvrez comment les tendances sociétales influencent le marché agroalimentaire français et transforment les attentes des consommateurs.

**Marta Cuadrado - Strategic marketing manager chez Comexposium**

**14h30 - 15h30**

## **Commerces de proximité. Comment identifier des approches différentes pour lever des financements ?**

Table ronde organisée par les Épiciers de France

Les témoignages de quatre intervenants aux profils complémentaires.

**Fabrice Pedro-Rousselin - Co-fondateur de Cefin, Nabil Chérif - Dirigeant de CreditPro, Thibault Nivière - Gérant du Cabinet Nivière, Alexis Roux de Bézieux - Président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur dirigeant de l'épicerie Causses**

**16h15 - 16h45**

## **Comment utiliser les réseaux sociaux pour valoriser son épicerie fine ?**

Instagram, Facebook, LinkedIn.... Les réseaux sociaux sont des leviers importants pour booster la notoriété d'une marque ou d'un point de vente. Comment les utiliser et dynamiser sa communication ?

**Constance Régnier @nomdugout et Karin Shibata @karinshibata - créatrices de contenus**



# L'ÉPICERIE DE GOURMET

Parmi les animations proposées sur le salon, l'Épicerie de Gourmet permet aux visiteurs de se projeter au sein d'une épicerie fine fictive.



Imaginée comme une véritable immersion au cœur de la gastronomie fine, cette épicerie éphémère de 150 m<sup>2</sup>, située en plein cœur du salon, est une opportunité pour tous les épiciers fins sur le point de créer leur premier point de vente ou ayant le projet de s'agrandir.

Les visiteurs y découvrent en un seul coup d'œil les produits des exposants disposés avec soin sur des étagères. Mais l'expérience ne s'arrête pas là : les partenaires de Gourmet Selection y proposent tout un programme d'ateliers, mêlant dégustations, informations et formations. L'Épicerie de Gourmet sera animée par Constance Régnier, élue meilleure influenceuse Food en 2022 pour son compte Instagram @aunomdugout, mais également ingénieure agroalimentaire.



## CONSTANCE RÉGNIER, ANIMATRICE DE L'ÉPICERIE DE GOURMET

Après 6 ans d'études dans l'agroalimentaire et la diététique, un tour de France des terroirs pour rencontrer artisans, producteurs et restaurateurs, Constance a décidé de dire adieu à une carrière toute tracée, pour se lancer dans le grand bain de l'entrepreneuriat. Petite-fille d'agriculteurs, bonne vivante et cuisinière dans l'âme, elle prône une meilleure alimentation à travers ses réseaux sociaux et ses activités.

# DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2024



**10h30 - 11h15**

## **Les règles d'or du merchandising**

**Hélène Genter - Experte en merchandising visuel et spécialiste du marketing culturel**

Hélène Genter vous dévoilera toutes les règles d'or pour réussir la mise en place de votre point de vente, de la vitrine à vos étagères.

**11h30 - 12h00**

## **Comment utiliser les réseaux sociaux pour accroître son activité et valoriser son épicerie fine?**

**Constance Régnier - Créatrice de contenus**

Constance Régnier (@aunomdugout) aura le plaisir de vous parler de l'importance des réseaux sociaux pour la mise en avant de votre marque ou point de vente.

**12h15 - 12h45**

## **Les saveurs d'Italie dans vos assiettes**

**Julien Serri - Chef cuisinier**

Atelier organisé par ICE - Italian Trade Agency. Venez déguster les saveurs de l'Italie en compagnie du Chef Julien Serri !

**13h00 - 13h30**

## **À la découverte des truffes des Marches, bijoux de l'Italie**

**Nastasia Lyard - Cheffe cuisinière**

La Région des Marches, en Italie, est renommée pour ses truffes, en particulier les truffes blanches et noires aux senteurs et saveurs incomparables. Cette région vallonnée et boisée offre un terroir idéal pour ces précieux champignons. La truffe des Marches est un trésor gastronomique qui reflète le riche patrimoine culturel et naturel de cette région italienne. Son parfum intense, son goût raffiné et sa rareté en font un produit de luxe très recherché par les connaisseurs du monde entier. Venez la découvrir à l'occasion de cet atelier.

**14h30 - 15h00**

## **Construire une image de marque forte pour son épicerie**

**Audrey Lorel - Directrice artistique et graphiste culinaire**

Comment provoquer la rencontre et toucher les bons clients grâce une image de marque pleine de sens, qui reflète toute l'attention et la passion que vous mettez dans votre projet. C'est au travers de votre identité visuelle que s'établit le premier contact avec votre client. Et la manière dont vous présentez votre marque et vos produits fait réellement toute la différence !

**15h15 - 16h00**

## **Les règles d'or du merchandising**

**Hélène Genter - Experte en merchandising visuel et spécialiste du marketing culturel**

Hélène Genter vous dévoilera toutes les règles d'or pour réussir la mise en place de votre point de vente, de la vitrine à vos étagères.

**16h15 - 16h45**

## **Sortir du lot et augmenter ses ventes grâce à ses packagings**

**Audrey Lorel - Directrice artistique et graphiste culinaire**

Quand on fait les choses bien, autant bien les communiquer. Vos produits d'exception méritent d'avoir une image de marque forte, unique et créative à la hauteur de votre talent, de la qualité de vos matières premières, de votre passion et de vos ambitions. Audrey vous donnera des conseils concrets pour réussir votre packaging alimentaire. On abordera également le sujet des mentions obligatoires sur l'étiquetage alimentaire et de l'éco-conception des emballages.

# LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024



**10h30 - 11h15**

## **Les règles d'or du merchandising**

**Hélène Genter - Experte en merchandising visuel et spécialiste du marketing culturel**

Hélène Genter vous dévoilera toutes les règles d'or pour réussir la mise en place de votre point de vente, de la vitrine à vos étagères.

**11h30 - 12h00**

## **À la découverte des lauréats des Rabelais Jeunes Talents 2023 - Épiciers Fins**

**Salomé Lundy - Responsable adjointe chez Causses et Maxime Humbloy - Épicier**

**12h15 - 12h45**

## **Les saveurs d'Italie dans vos assiettes**

Atelier organisé par ICE - Italian Trade Agency. Venez déguster les saveurs de l'Italie en compagnie du Chef Julien Serri !

**Julien Serri - Chef cuisinier**

**13h30 - 14h15**

## **À la découverte des lauréats des Quintessences 2024**

**Nicolas Avon - Révélation, Jean-Philippe Chillet - Rose & Perle, Éric Fazeuille - Pyrénéssime, Eka Moncarré - La Maison de l'Indonésie et Christelle Record - L'Épicerie d'ici**

Venez rencontrer les lauréats de l'édition 2024 du concours de la Meilleure Épicerie Fine de France, les Quintessences.

**14h30 - 15h00**

## **Le plateau de fromages, une offre au service de votre gamme d'épicerie fine**

**Jessica Lasnier et Gaspard Leulier - École Française du Fromage**

Désormais, les plateaux de fromages se retrouvent à bien d'autres moments de consommation que lors de la fin du repas. À l'apéritif, lors d'événements divers ou même dans le cadre d'un repas 100% fromage. Venez découvrir des techniques simples pour présenter des fromages en plateau mais aussi profiter de cette offre pour magnifier votre gamme par des suggestions d'accompagnement originales et audacieuses. Ne manquez pas l'occasion de découvrir ou peaufiner votre technique avant les fêtes !

**15h15 - 16h00**

## **Les règles d'or du merchandising**

**Hélène Genter - Experte en merchandising visuel et spécialiste du marketing culturel**

Hélène Genter vous dévoilera toutes les règles d'or pour réussir la mise en place de votre point de vente, de la vitrine à vos étagères.

# PLAN DU SALON



# PARTENAIRES

---



**ankorstore**

## 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 et 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.

## À PROPOS DE COMEXPOSIUM

---

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2C 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.







**G**  
**GOURMET**  
• SELECTION •

**RENDEZ-VOUS EN 2025**

**LES 21 & 22 SEPTEMBRE  
À PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES**

[WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM](http://WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM)

