

LES
QUINTESSENCES
GOURMET SELECTION

LE CONCOURS
DE LA MEILLEURE
ÉPICERIE FINE
DE FRANCE

DOSSIER DE PRESSE 2024

LES QUINTESSENCES

LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE DE FRANCE

Le jury du concours Les Quintessences s'est réuni pour élire la meilleure épicerie fine de France, à l'occasion de Gourmet Selection, le salon des professionnels de l'épicerie et du bon goût. Cinq grands gagnants ont été sélectionnés, pour recevoir les médailles d'or, d'argent et de bronze ainsi que les prix « Coup de cœur du jury ». Les lauréats se verront remettre leur prix le lundi 16 septembre lors du salon.

Depuis 2019, ce concours récompense les meilleurs concepts qu'il s'agisse d'épiceries fines, de commerces d'artisanat de bouche, de magasins d'alimentation générale, d'hôtels, d'espaces de dégustation, de cafés, de restaurants soutenant le travail des producteurs et artisans en contribuant à faire rayonner leurs produits.

Le jury présidé par Emmanuelle Jary a départagé les 54 candidats de cette édition à travers des critères d'animation de points de vente, de décoration, de design, de sourcing, d'éthique, de durabilité, de digitalisation ou encore de positionnement.



REMISE DES PRIX LE 16 SEPTEMBRE 2024
SUR LE SALON GOURMET SELECTION, PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

LE JURY DES QUINTESSENCES 2024



Emmanuelle JARY, Présidente du jury

Journaliste culinaire, 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.



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.

ROSE & PERLE

Quintessences d'Argent
Paris 75007 - Page 6



LA MAISON DE L'INDONÉSIE

Coup de Cœur du Jury
Paris 75014 - Page 12



PYRÉNÉISSIME

Coup de Cœur du Jury
Pau, 64000 - Page 11



RÉVÉLATIONS

Quintessences de Bronze
Bollène 84500 - Page 8



L'ÉPICERIE D'ICI

Quintessences d'Or
Baulou 09000 - Page 4

QUINTESSENCES D'OR : L'ÉPICERIE D'ICI, BAULOU (09)

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 bénéficiaires 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 roulettes 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, PARIS (75)

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^e 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 Millet 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 épiceries fines de Paris.

Dans cet espace de 6,5 m², 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 mullets fumés rejoignent les étals. La maison propose également taramas, oeufs de truite et de saumon, blinis et conserves de poissons haut de gamme.

Côte 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 viré 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, BOLLENE (84)



Révélations, 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 Révélations. 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. »

Gérants de l'épicerie



RÉVÉLATIONS

6 place Henri Reynaud de la Gardette, 84500 Bollène

COUP DE CŒUR DU JURY : PYRÉNISSIME, PAU (64)

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 Fauzeuille 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 Pyrénissime 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 Pyrénissime 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, PARIS (75)

À deux pas de la Gare Montparnasse se trouve la plus indonésienne des épiceries 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.

Les produits sont issus du commerce équitable, en provenance directe de producteurs indonésiens : chocolat, épices, huiles, thés et autres spécialités tel que le jamus, boisson traditionnelle à base de racines, de plantes et d'épices.

Mais le produit phare de la boutique reste le café sourcé auprès de producteurs indonésiens, puis torréfié de façon artisanale par La Maison de l'Indonésie.



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'organise 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



À PROPOS DE GOURMET SELECTION BY SIAL

Gourmet Selection est le rendez-vous professionnel de l'épicerie et du bon goût. L'édition 2024 donne rendez-vous aux producteurs et distributeurs de produits fins, les 15 et 16 septembre à Paris Expo Porte de Versailles. Découvertes, concours, animations culinaires et conférences sont au programme de cette 11e édition placée sous le signe de la gourmandise et de l'expertise ! En 2023, le salon a réuni plus de 330 exposants, issus de 15 pays différents.

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.