



Les Épicures (de l'épicerie fine) fêtent leurs 10 ans !

Programmés les 4 et 5 juin prochains à Paris, Les Épicures de L'Épicerie Fine ont tout pour être un très bon millésime. Il s'agit non seulement de leurs 10 ans mais aussi parce que le secteur ne cesse de se renouveler et de surprendre. Aussi bien du côté des commerçants et des concepts – nouvelles vocations, nouveaux positionnements – que du côté des producteurs qui multiplient les propositions et les recettes.

Depuis 10 ans, les Épicures sont le **seul et unique label qui valorise et récompense les professionnels et les producteurs du monde de l'épicerie fine**, avec *les Épicures de l'Année* (commerces et commerçants remarquables par leur développement, leur positionnement, leur histoire, leur démarche, leur localisation....) et *les Épicures alimentaires* (produits du terroir, artisanaux, innovants, sains, naturels, éthiques, inspirés de recettes d'ailleurs...)

En dix années, le paysage de ces professionnels et des produits a connu beaucoup de changements : de nombreux nouveaux visages de commerçants entrepreneurs, des professionnels passionnés et exigeants, très souvent en reconversion professionnelle. Leur enthousiasme est essentiel au dynamisme de cette grande famille qu'est l'épicerie fine. Plus que jamais essentielle dans un monde en perpétuel changement où elle reste un repère qui rassure et reconforte et ouvre à des modes de consommation de plus en plus variés et responsables.



Les premières TENDANCES côté produits en 2023

Cette année – sans doute en raison des différentes crises qui favorisent les questionnements – les tendances sont aussi multiples que marquées.

Un sourcing de plus en plus local, des légumineuses, des épices et du végétal

Grosse tendance qui se confirme : les producteurs mettent de plus en plus un point d'honneur à se fournir au plus près des sites de transformation. A l'instar de *Secrets de Famille* (Bretagne) avec son pâté artisanal pomme et chouchen, du *Domaine Terra* qui arrive sur le marché avec un houmous élaboré à partir d'ingrédients – pois chiches, huile de tournesol, ail noir et piment fumé – venus du Sud-Ouest ou encore au pâté de boudin de porc blanc de l'Ouest par *Les Blancs de l'Ouest*. Côté produit encore, le pois chiche arrive dans de multiples préparations (essentiellement des houmous déjà dans la tendance en 2022), et que le curry est le mélange d'épices qui revient le plus souvent, notamment pour aromatiser des fruits secs (noix de cajou, noix...) mais pas seulement.



Côté produit également, **le végétal** continue de s’offrir une montée en gamme remarquable avec des tartinables (entre autres) qui ont vraiment du goût, cela étant principalement dû au fait que le ou les ingrédients proposés en complément sont dosés avec plus de justesse et souvent de générosité.

A titre d’exemples, citons la recette de topinambour à la truffe noire de *la Bocalerie des Gourmets* (01) qui ne met pas d’arôme mais 3 % de brisures de melanosporum dans ses pots, le tartinable de carotte curry coco élaboré par *la Conserverie de la Forêt* (77) ou encore l’étonnant caviar végétal – chia, algues et vinaigre de riz – proposé par *Piquette* qui nous propose de “sortir le vinaigre de la salade”.

Du vinaigre pour les cocktails, de nouveaux assaisonnements, les tendances boissons

Deux autres tendances pour compléter ce premier inventaire : les nouveaux usages qui, dans la mouvance des crustacés utilisés par *Groix & Nature* pour aromatiser leurs huiles, amènent A L’Olivier à proposer des vinaigres aromatisés aux fruits pour réaliser des cocktails (*Cocktail Spark*), *la maison Plantin* à mettre des cèpes séchés dans des moulins à poivre et un nouveau venu, *Furifuri*, à proposer d’adopter la mode du « topping » made in Japan (mélange condimenté à base de sésame à saupoudrer).

Purs produits d’épicerie fine, les articles qui impliquent une expérience de dégustation sont également bien présents. À l’image de ce que propose le chocolatier *20° Nord 20° Sud* avec son coffret découverte comprenant deux tablettes de chocolat Chuao élaborées à partir de fèves de deux millésimes différents – 2018 pour l’une et 2020 pour l’autre – ou de *Bee’s Dream* avec un coffret comprenant quatre portions individuelles de miel en alvéoles fournies avec un presseur d’extraction de belle facture et une puce NFC infalsifiable pour plus de traçabilité : on est monté d’un cran dans la sophistication !

Pour les boissons enfin : **deux tendances**. La première avec alcool et un nombre important de jeunes entreprises proposant des cocktails prêts à être dégustés, la seconde – très forte – pour le sans alcool, dont les boissons fermentées du type kombucha (froid) et le cascara, infusion à base de pulpe séchée de cerise de café, intéressent de plus en plus de producteurs.

À noter également : **des producteurs qui élargissent leur gamme** en explorant de nouvelles familles de produits où leur spécialité originelle leur donne encore une légitimité. A l’exemple du maître-confiturier de Stéphan Perrotte qui s’est lancé dans la production de tablettes de chocolat aux fruits, de Max Daumin qui associe ses épices à du cacao en poudre ou de Edmond Fallot qui sort de l’univers de la moutarde pour proposer des vinaigres aromatisés.





Les Épicures de l'Année

C'est le 27 avril prochain que se réunira le jury présidé par André Terrail (propriétaire de la Tour d'Argent et ses commerces associés (épicerie et boulangerie)) à Paris à l'Hôtel Fauchon. Comme chaque année, la mission de ce jury est de **désigner quels seront l'épicerie fine française, l'épicerie fine étrangère, le concept (déclinable), l'épicerie mixte, le commerce écoresponsable et le site marchand les plus marquants de l'année.**

Le palmarès sera annoncé et les prix remis lors d'un dîner spécial **le 04 juin** à l'hôtel Poulpry (Paris).

Des jurés qui font autorité

Enrichi par la présence d'une nouvelle personnalité – Emilie Metge-Viargues, CEO et présidente de Christofle – le jury des Épicures est composé de Samy Vischel (président CEO de Fauchon), Ferréol de Bony (Directeur Achats et Approvisionnement La Grande Épicerie de Paris), Alessandra Pierini (spécialiste de l'Italie, chroniqueuse sur France Inter et auteure), Pascal Mièvre (Fondateur et dirigeant Épicerie Fine Rive Gauche), Alexis Roux de Bézieux (Président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur et dirigeant de Causses), Florent Simmoneau (Directeur commercial et marketing Chronofresh Delifresh), Marie-Edith Lecoq, dirigeante Le Monde de l'Épicerie Fine et Bruno Lecoq, directeur de la rédaction Le Monde de l'Épicerie Fine.

Des parrains historiques pour un prix exceptionnel

Pierre Hermé, Guy Martin, Julien Duboué, François-Régis Gaudry et Juan Arbelaez qui ont parrainé successivement le jury des Épicures de l'Année de 2018 à 2022, ont accepté de se réunir de nouveau pour désigner **la personnalité qui selon eux, a le mieux marqué le monde du secteur gourmet durant les cinq dernières années.** Un vote auquel participeront également André Terrail, les co-fondateurs du Monde de l'Épicerie Fine et six invitées féminines choisies par les jurés pour assurer un maximum de parité au verdict.

Le 5 juin : rendez-vous au Pavillon Gabriel pour Les Épicures alimentaires

Un rendez-vous dédié aux professionnels du secteur de la distribution de produits gourmets. Au programme : des rencontres, des découvertes, des dégustations (nombreuses !) et la cérémonie de remise des prix Épicures qui **récompensent le meilleur de la production de produits gourmets.**

Comme l'an passé, seuls les Épicures alimentaires occuperont l'espace du Pavillon Gabriel. Remis aux vainqueurs vers 18 heures lors d'une cérémonie animée par Loïc Ballet, **les Épicures d'or, d'argent et de bronze** seront l'événement dans l'événement.

S'ajouteront à eux le Grand Prix de l'Innovation Corporate en partenariat avec French Gourmet Food et le Prix pour la catégorie Packaging.





Un secteur qui résiste bien malgré le contexte

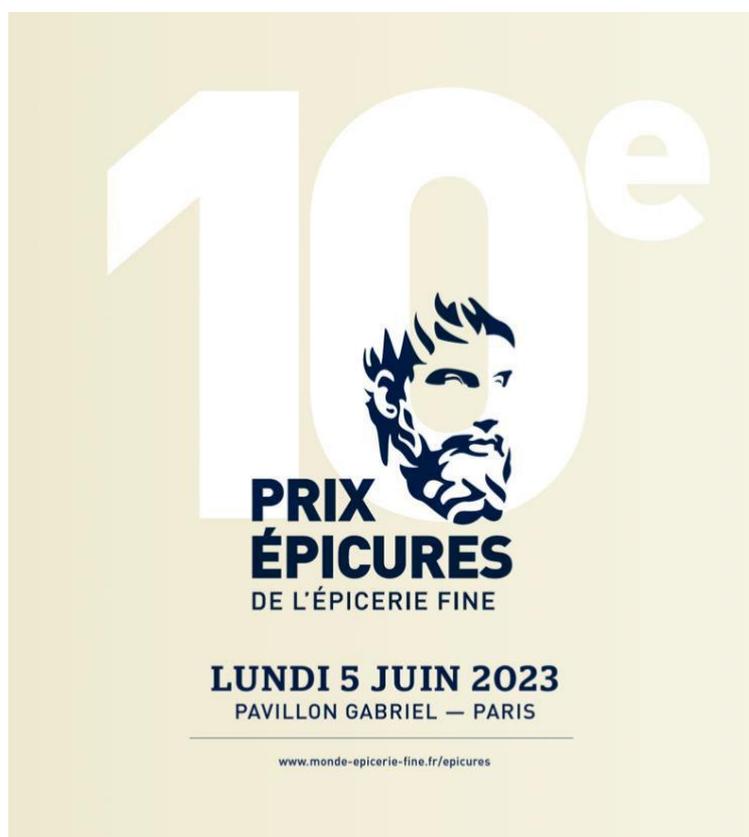
Si la pandémie est maintenant derrière nous, la guerre en Ukraine et l'inflation ont pris le relais des mauvaises nouvelles qui plombent le moral des Français. Le contexte est certes difficile mais il ne doit pas empêcher d'apprécier les bonnes nouvelles comme l'annonce fin février des recettes du tourisme international en France qui ont rapporté, selon l'agence Atout France, 57,9 milliards d'euros en 2022, soit 1,2 milliard en plus par rapport à celui de 2019. Ce qui n'est pas rien et devrait profiter à ce **secteur de niche mais porteur**.

Les Épicures sont aussi là pour soutenir et fédérer toute une profession engagée au service du bon et du bien fait.

Cette année encore plus, des commerces et des producteurs porteurs de nouveautés mais aussi de valeurs comme celle l'écoresponsabilité en tête, seront mis à l'honneur.

Des entreprises valeurs sûres qui se battent depuis des années pour faire progresser l'épicerie fine vers toujours plus de qualité, d'imagination et de transparence, seront également de la partie : leur expérience du marché est un atout important, il sera valorisé.

Au cours de cette journée enfin, un jury d'experts travaillera pour **élire les produits les plus en phase avec les valeurs de l'épicerie fine** parmi près de 150 présélectionnés par l'organisation et classés par famille, des produits primés qui feront ensuite le bonheur des gourmets et des gourmands !



Nos partenaires



FRENCH
GOURMET
FOOD

WINO

le monde de
L'ÉPICERIE FINE