

LE CAHIER DES TENDANCES
DE L'ÉPICERIE FINE



GOURMET • SELECTION •

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

12-13 SEPTEMBRE 2021

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

Pavillon 6

WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM



COME^{EX}POSITION

by SIAL

“

ÉDITO



Gourmet Sélection est un véritable baromètre des tendances de l'épicerie fine : depuis sa première édition, le salon s'attache à mettre en valeur et à dénicher les nouveautés et concepts qui raviront les épiciuriens en tout genre. Nos concours, très attendus leur apportent un rayonnement supplémentaire.

Grâce à notre concours Les Best Of, présidé par Vincent Ferniot, nous récompensons les meilleurs produits qui feront les tendances de demain, à travers des critères de qualité, d'innovation, d'originalité et de naturalité. Le concours Les Quintessences quant à lui, vise à récompenser les distributeurs ayant développé les meilleures initiatives, dans l'objectif de valoriser les produits d'épicerie fine (concept, engagements éthiques, animations de points de vente, digital, etc). La présidence du jury est cette année confiée à Emmanuelle Jary.

Si nous ne pouvons ignorer la situation sanitaire vécue ces derniers mois, nous restons optimistes : cette période a tout de même révélé la force des acteurs du « bien manger », mais aussi l'attachement des consommateurs aux bons produits, aux bonnes adresses, aux commerces de proximité qui ont plus que jamais rimé avec lien social et conseil. Il s'agit de belles opportunités à saisir par les professionnels.

Force est aussi de constater l'ingéniosité et l'indéniable capacité d'adaptation dont ces derniers ont su faire preuve face à cette situation inédite. Leurs initiatives ont engendré un cercle vertueux entre acteurs du « bien manger » : le maintien de l'activité des distributeurs, commerçants et artisans de bouche a aussi permis de soutenir les producteurs de talent qui les fournissaient au quotidien.

Ces producteurs justement répondent aussi aux aspirations des français qui, plus que jamais, font le choix de la qualité, du terroir et portent une attention singulière à l'origine des produits qu'ils achètent. Si cette tendance était bien présente, elle ne fait que se renforcer.

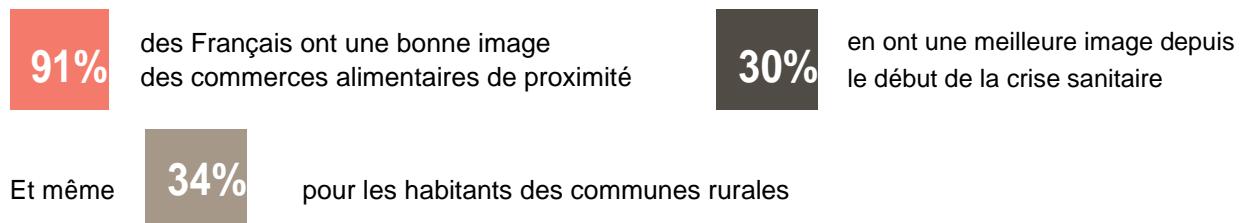
Cette nouvelle édition du salon Gourmet Selection est donc plus que jamais placée sous le signe de la relance, de l'innovation, de la transformation et de l'adaptation ! Nous sommes fiers de vous présenter notre cahier des tendances 2021 à retrouver sur le salon et de mettre une nouvelle fois en avant le meilleur des produits fins et des commerces de bouche, concepts inépuisables et infinis, répondant parfaitement à la demande des consommateurs, à la recherche de qualité et de sens.

Chantal DE LAMOTTE Directrice du salon Gourmet Sélection

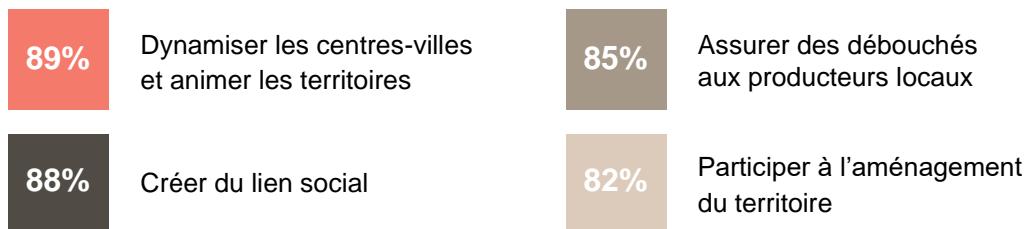
LE COMMERCE DE PROXIMITÉ

A LE VENT EN POUPE !

Des opportunités à saisir par les épiciers et professionnels des métiers de bouche !



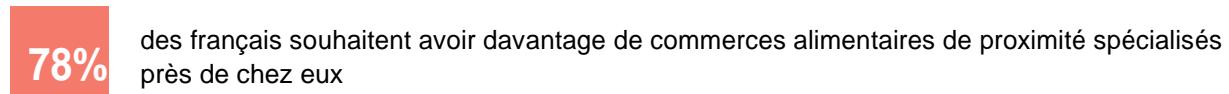
Le TOP 4 des atouts des commerces alimentaires de proximité



Des commerces essentiels durant le premier confinement



Et pour la vie d'après ?



Source : Etude menée en décembre 2020 par l'Institut CSA pour le CGAD (Confédération Générale Alimentation Détail) et réalisée en ligne auprès d'un échantillon représentatif de 2 500 Français âgés de 18 ans et plus.

LE CAHIER DES TENDANCES PRODUITS

Zoom sur les tendances produits et nouveautés à découvrir à travers les innovations de nos exposants

PLEIN FEU SUR LES ÉPICES ET CONDIMENTS



L'engouement pour la cuisine faite maison a fait redécouvrir l'intérêt des épices et condiments, qui ont l'art de sublimer une recette en quelques cuillerées et apporter une véritable touche d'originalité. Sauces, marinades, confits... les gourmets se sont pris de passion pour les assaisonnements et n'hésitent pas à tenter des mélanges audacieux pour trouver l'alchimie !

Nul besoin de présenter l'ail noir. Originaire du Japon, cette technique de fermentation de l'ail blanc a été popularisée en France par la **Maison Boutarin**, habituée du salon Gourmet Selection. Prisé pour ses saveurs umami et proches de la réglisse, mais aussi ses vertus bienfaisantes, l'ail noir a volé la vedette de l'ail classique dans les sauces et recettes de pâtes apportant ainsi une petite touche de chic et d'originalité sucré-salé.



En 2021, Gourmet Selection présente une nouvelle perle aussi prometteuse : la noix noire du Périgord du confiturier artisanal **Au Temps d'Eugénie**. Ce produit aussi noir que la truffe est finalement plus rare. Cette innovation a été travaillée longuement pour une texture à la mâche incomparable, douce et présente, mais aussi une libération progressive d'arômes intenses, délicatement sucrés sans amertume, pour une vraie longueur en bouche. Parfums de terroir et de fraîcheur... Un goût de noix dans un « état physique » si loin de ses repères ! La noix noire Au Temps d'Eugénie est fabriquée à partir d'ingrédients issus de la région périgourdine : la noix verte (dite noix de la Saint Jean), un vin de Bergerac (AOP), un alcool secret (produit localement) ainsi qu'une touche de jus de citron. Elle sera parfaite en accompagnement d'un foie gras d'oie ou de canard, à l'apéritif découpée en lamelles, en brochette d'agneau et abricots, en accompagnement de fromages, ou encore sur une glace à la vanille.

Autre innovation de **La Confiturière**, entreprise familiale à retrouver sur l'édition 2021 : les confits d'herbes aromatiques thym et romarin. Le romarin, grâce à ses notes de résine, rappelle le parfum des pins et épicéas de la région méditerranéenne. Ses arômes complexes sont riches, ronds et légèrement amers avec des notes d'eucalyptus. Également réputé pour ses vertus, il aide à la régulation des lipides et facilite la digestion. Il embellira les fromages à pâte dure ainsi que l'agneau, le porc ou le poulet.

Le thym quant à lui, possède une saveur unique légèrement amère et épicee, utilisé régulièrement en cuisine. Ce confit s'accordera parfaitement avec les fromages de chèvre et de brebis, de la tomate fraîche coupée en dés, ou encore en dessert sur un ananas ou une salade de pêches.



La grande tendance 2021 est en effet d'ajouter un soupçon d'épices ou d'herbes aromatiques aux recettes sucrées.

Toujours côté confitures, **La Cour d'Orgères, Best Of 2019 Gourmet Selection**, s'illustre à travers plusieurs recettes inspirées des chutneys : L'Explosive aux mangues et Piment d'Espelette ou encore la Pinacotonka à l'ananas, coco et fève de tonka.



EMKIPOP, créateur de bâtonnets glacés signe de son côté plusieurs créations originales telles que La Détox au citron, curcuma et gingembre ou encore L'Agru'miam au pamplemousse, orange, citron et poivre blanc.

L'HUILE À TOUTES LES SAUCES



Si l'huile d'olive reste le grand incontournable de tous les placards, dont les meilleurs crus sont aujourd'hui prisés et reconnus par les collectionneurs, l'engouement pour le « bon gras », tout comme la cuisine créative, fait la part belle aux huiles dites alternatives.

À l'instar des condiments et épices, les huiles d'olive infusées sont prisées pour assaisonner et apporter une touche de pep's aux préparations du quotidien, comme des plus grandes occasions.



Savor & Sens, habitué du salon propose une véritable palette de saveurs à travers sa collection d'huiles Color Block : huile d'olive au curry, poivre de Sichuan, cèpes et morilles, échalotte et ail rose, yuzu et basilic thaï, pulpe d'aubergine, tomate ou encore artichaud grillé... les mariages les plus audacieux sont permis de l'entrée au dessert !

Au-delà de l'olive, de nombreux oléagineux entrent en scène proposant chacun leurs propres saveurs et bienfaits. Si l'huile de noix est une production traditionnelle de différentes régions et terroirs français que l'on ne présente plus, d'autres fruits et graines, plus surprenants, suscitent l'intérêt des papilles. **L'Huilerie Croix Verte, Best Of 2019 Gourmet Selection**, illustre cette tendance à travers plusieurs références audacieuses telles que l'huile de pépins de courge, de sésame, d'amande, de noisette, d'avocat, de pistache, maïs, argan, lin... L'objectif ? Apporter des notes et textures inédites aux recettes mais aussi allier gourmandise et bien-être car chaque huile apporte ses propres bienfaits. Si le lin est particulièrement riche en Omega 3, les huiles d'avocat, d'amande et d'argan ont l'avantage de convenir autant à la cuisine qu'aux cosmétiques faits maison.





Gulius, spécialiste des fruits à coques et oléagineux méditerranéens, également **Best Of 2019 Gourmet Selection**, décline quant à lui ses fameuses huiles de pistaches et amandes en pâtes. Très concentrées, ces aides culinaires sont de remarquables alternatives au beurre dans des recettes sucrées comme salées : sauces, glaces ou encore pâtisseries. Outre leur richesse en protéines, calcium, magnésium, vitamine E, vitamines B, ces pâtes sont de véritables alliées nutritionnelles.



Enfin, toujours plus surprenant, **Groix et Nature**, conserverie artisanale de produits de la mer à retrouver sur l'édition 2021 du salon, innove en proposant une déclinaison d'huiles maritimes uniques et inédites, véritables aides culinaires : l'huile de homard et l'huile d'algues infusée à la laitue de mer et basilic.

L'huile de homard est une préparation créée à partir d'huile de pépins de raisins, d'aromates et de homard bleu qui se prête à de multiples utilisations : tagliatelles aux fruits de mer, salades, carpaccios de St Jacques, filets de poissons crus ou cuits, sushis ou tartare.

L'huile d'algues infusée à la laitue de mer et basilic est une seconde recette innovante révélant toutes les vertus aromatiques des algues et des plantes. Mélange d'huile de pépins de raisins infusée aux algues et basilic, elle est très parfumée et idéale à chaud comme en assaisonnement : en cuisson avec du poisson, ou encore à froid dans une vinaigrette.

LE RÈGNE DU VÉGÉTAL



Selon une étude signée **Expert Market Research** et intitulée **Global Vegan Food Market Report and Forecast 2020-2025**, le marché mondial des aliments végétaliens devrait croître à un taux de croissance annuel composé de 9 % entre 2021 et 2026.

Prise de conscience environnementale, intérêt croissant en faveur du bien-être animal, ou encore volonté de se tourner vers des aliments sains, vertueux et traçables... les arguments en faveur des régimes flexitariens, végétariens et même végétaliens convainquent de plus en plus.

Soucieux de leur empreinte environnementale, les Français ne comptent pas pour autant arrêter de vivre. D'après la dernière étude de Food Service Vision : **78%** des consommateurs affichaient comme motivation première pour retourner au restaurant l'envie de se faire plaisir.

En tenant compte de ces différents critères, il semble donc indispensable d'imaginer une offre à la croisée des chemins entre santé, gourmandise et écologie.

Riches en fibres et en protéines végétales, les légumineuses sont les alternatives végétariennes préférées avec en ingrédient star 2021, le pois chiche !

Dès 2020, le salon Gourmet Selection avait relevé cet engouement pour les légumineuses et autres innovations végétales.

Exposant à retrouver pour la 1^{ère} fois sur l'édition de septembre 2021, **Berry Graines** est une jeune entreprise née de la volonté de Damien et Marion, tous deux ingénieurs agricoles, de proposer des «supergraines» d'origine française, tracées du champ à l'assiette, à haute valeur nutritionnelle et environnementale. L'objectif ? Allier une production commerciale à une éthique environnementale et sociale : création d'emplois locaux, promotion d'une alimentation saine et durable. Ce projet a germé au cours des voyages du duo, de l'Europe Centrale à l'Amérique du Sud et le démarrage a eu lieu en 2015 avec 5 hectares expérimentaux sur la ferme familiale. Aujourd'hui, Berry Graines compte plus de 30 agriculteurs partenaires et presque 500 ha de quinoa récoltés. Prometteuses, ces « supergraines » sont aujourd'hui stars des salades et petits plats préparés : quinoa, petit épeautre, lentilles vertes, lentilles corail, lin brun, pois cassés, pois chiches et mélanges. Fournisseur des restaurants de l'Assemblée Nationale et du Sénat, Berry Graines est le partenaire idéal des professionnels : vente en vrac, restauration, etc.

La coopérative **Cibele**, spécialisée dans les lentilles vertes du Berry sera également à retrouver sur le salon avec sa fameuse production Berrichonne exclusive, dédiée à l'IGP. Elle proposera également deux nouveautés : la lentille béluga, une lentille noire très fine produite en Champagne Berrichonne dans les mêmes conditions que la lentille du Berry et la lentille verte Bio, issue des terroirs français.

Les français restent des adeptes des moments conviviaux et de partage, une raison de plus d'innover et de se tourner sur des spécialités végétales y compris sur le segment de l'apéritif. Cet un instant gourmand et chaleureux est particulièrement apprécié des français. Il a été présent dans **7 % des repas en France** en 2018 et 1 français sur 3 prend l'apéritif chaque semaine ce qui représente **39 millions d'occasions par semaine** et **2 milliards par an**. Si les traditionnelles planches de charcuterie et de fromage ont toujours de beaux jours devant elles, force est de constater un engouement, pour les spécialités végétales, perçues comme plus saines mais aussi plus éthiques et écoresponsables. Les régimes spéciaux gagnent du terrain et les tartinables exotiques, souvent produits à partir de protéines végétales ont connu **une augmentation de 17,9 %**.

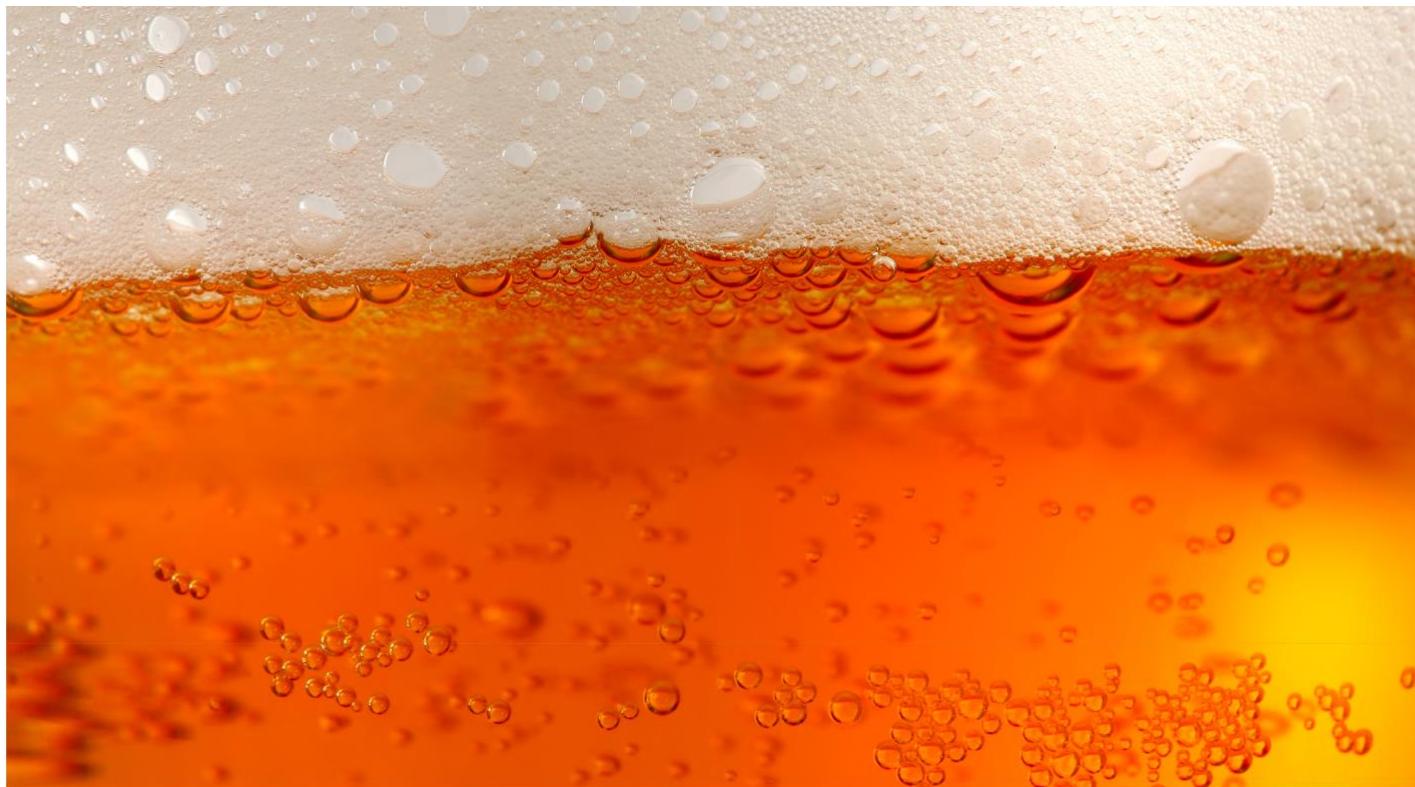


Sur ce segment, la conserverie artisanale **Secrets de Famille**, habituée du salon, innove en proposant plusieurs références de tartinables de légumes : à côté des traditionnelles rillettes et autres pâtés : curry de légumes verts, tapenade d'olives vertes citrons confits et amandes, duo panais carottes aux cacahuètes, dip de butternut miel citron et amandes, tartare d'algues citrons et baies roses ou encore tartare de shitakés marrons et vin jaune.



La Bocalerie des Gourmets quant à elle, à retrouver sur l'édition 2021 s'est exclusivement spécialisée sur le tartinable végétal. Dans chaque bocal se retrouve l'essence même d'un légume de saison sublimé par l'association d'une saveur inattendue. Les matières premières sont sourcées avec soin au plus proche du lieu de production et les bocaux ne contiennent aucun conservateur ou additif. Quelques exemples de combinaisons insolites : butternut et verveine citron, céleri pomme et huile de noix, fenouil quinoa estragon, chou-fleur et ail noir ou encore brocoli et citron noir...

DES BOISSONS ENTRE NATURALITÉ ET AUTHENTICITÉ



Force est de constater que les français sont fortement préoccupés par les problématiques environnementales et nutritionnelles, influencés par l'apparition d'outils facilitant la compréhension (Yuka, Nutriscore, Open Food Facts, etc) et les différentes campagnes de sensibilisation. Ces nouvelles habitudes de consommation ont un véritable impact sur le secteur des boissons avec ou sans alcool. Recettes moins sucrées, augmentation des certifications (BIO, HVE, ou encore vins natures et vivants), intérêt pour les produits détox ou issus de productions artisanales et traditionnelles... le secteur des boissons a subi une véritable mue ces dernières années.

Les vins, bières et spiritueux sans alcool font leur grande percée sur le marché. Avec la tendance du « dry january » et les préoccupations sanitaires et nutritionnelles des jeunes générations, ces boissons représentent de bonnes alternatives aux sodas et jus de fruits industriels, trop sucrés, lors des moments apéritifs. Plus travaillées et sophistiquées qu'il y a encore quelques années, elles séduisent une cible qui apprécie majoritairement les boissons alcoolisées, mais qui souhaite réduire sa consommation, en conservant les rituels de dégustation et les façons de consommer (mocktails, verrerie, etc). Le nombre de consommateurs de bières sans alcool a presque doublé en deux ans avec une demande majoritairement féminine. Les boissons aux épices en shots vitaminés produites à base de gingembre, de citron, de curcuma ou de piment, sont également prisées et promettent de véritables bienfaits pour la santé (détox, énergie, récupération) tout en étant de fabuleux ingrédients de cocktails sans alcool.



Sur ce marché, **Gimber**, Best Of Gourmet Selection 2019, est l'alternative biologique à toute boisson alcoolisée. Ce concentré regorge du meilleur gingembre bio péruvien, de citrons, d'herbes, d'épices et de merveilles. En véritable shot bienfaisant, Gimber est gorgé de gingembre qui contient du gingérol, connu pour ses propriétés anti-inflammatoires et antibactériennes. Il favorise la digestion, abaisse le niveau de cholestérol et bien plus encore. 100% biologique et réalisé avec une sélection fine d'ingrédients, il est sans conservateur ou autre exhausteur de goût. Gimber offre une expérience unique en bouche et remplace aisément toute boisson alcoolisée grâce à sa nature aromatisée et son mordant épicé en finale. Les possibilités de dégustation sont multiples : nature en shot, allongé avec un peu d'eau fraîche, en cocktail, mocktail ou boisson chaude, intégré à des recettes sucrées comme salées.



Autre exposant à retrouver pour la première fois sur l'édition 2021 : **Bacanha**, label spécialisé dans la création et fabrication de sirops bios d'excellence en région parisienne. Cette maison s'engage à travers une vision écologique permettant notamment de réduire l'impact des boissons en bouteille à usage unique. La gamme Brut par Bacanha offre une collection de sirops et liqueurs composés à partir de matières premières nobles rigoureusement sélectionnées (sucre pure canne bio, concentrés de fruits et arômes naturels.). Idéales pour agrémenter cocktail, mocktails, et lattés, les créations Bacanha promettent une puissance aromatique sans égal et des saveurs incontournables comme originales, fruitées, florales, herbacées ou gourmandes (grenadine, concombre, cookie, fraise, basilic, cacahuète, rose, pistache, etc).

Du côté des boissons alcoolisées, la préférence des consommateurs s'ancre sur un véritable retour aux sources vers l'artisanal et le naturel.

Côté bières et spiritueux, la tendance est sur le « craft », comprendre l'artisanal ! Ces références répondent aux demandes des consommateurs : dimension locale, origine et traçabilité des ingrédients, qualité du produit et production artisanale.

La bière artisanale est un secteur en pleine expansion avec une progression de 6 % par an depuis près de 6 ans. Elle représente 3 % du marché français, un chiffre qui devrait doubler d'ici un an, pendant que celui de la bière industrielle stagne.

Selon le Rapport mondial sur le marché des spiritueux artisanaux 2020-2024, le marché mondial des spiritueux artisanaux croîtra à un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 26,91% sur la période 2017-2021. L'inventivité des producteurs, tout comme des mixologues permet au marché français de se redessiner tout en affichant une consommation stable de 2,2 litres par an et par personne.

Les spiritueux représentent plus de 9 milliards d'euros de chiffre d'affaires en France dont près de la moitié est générée par l'exportation, portée par le cognac qui séduit les Etats-Unis et la Chine, mais aussi plus récemment la vodka. Force est de constater un véritable engouement pour la mixologie : 1 français sur 2 déclare consommer des cocktails alcoolisés et 3 consommateurs sur 4 déclarent réaliser leurs créations à domicile. Ces chiffres soulignent une tendance durable du cocktail qui dépasse les frontières des établissements spécialisés pour investir les foyers d'amateurs. Le rhum et le gin, stars des cocktails connaissent ainsi un véritable essor. Selon une étude IWSR, ces spiritueux pourraient connaître un taux de croissance annuel de plus de 5 % d'ici à 2022. Le secteur du gin est de plus en plus inventif avec une tendance sur le « rosé » et des notes travaillées et parfumées.

Dans cette lignée, le reste des spiritueux et liqueurs de façon générale, affiche également de belles perspectives de développement. Le whisky quant à lui reste le spiritueux le plus consommé en France (40 %), loin devant les anisés (20%).

Plusieurs distilleries françaises seront à retrouver sur l'édition 2021 Gourmet Selection.

Située dans les Hauts-de-France, la distillerie artisanale **Ergaster**, certifiée biologique, présentera une sélection de whiskies et gins français qui ravira les connaisseurs : whiskies pur malt, single malt, tourbés ou natures et deux références de gins « sauvages » dont les baies de genièvres sont ramassées à la main.

La distillerie catalane **Cap d'Ona** proposera quant à elle une sélection de bières artisanales natures ou aux fruits de saison, ainsi que plusieurs références de spiritueux. Seront à découvrir : plusieurs gins botaniques sauvages, des gins rosés bio, une liqueur de cerise, une vodka de céréales, ou encore un spirit de Malt élu Meilleur Spiritueux du Monde 2021 au Concours International de Lyon.

Enfin, la distillerie vosgienne Paul Devoille, maison historique datant de 1859 mettra à l'honneur les productions traditionnelles françaises : eaux de vies de fruits, absinthes, crèmes et liqueurs, gins, apéritifs et amers, fruits à la liqueur ou encore bières artisanales La Welche.



FORT DE CAFÉ !



Toujours aussi apprécié en tasse, le café se réinvente pour intégrer les recettes en tant que véritable exhausteur et condiment. Si les desserts au café ne sont pas nouveaux, force est de constater que le café fascine et inspire les chefs qui n'hésitent pas à intégrer du marc à leurs créations : dans les marinades, il apporte des arômes grillés aux viandes. Sec, le « dry rub » est mélangé à d'autres épices et herbes comme le cumin ou paprika pour un mélange détonnant. Il sublime les légumes rôtis au four grâce à ses saveurs de torréfaction et s'utilise très simplement : saupoudré ou mélangé avec du gros sel et de l'eau pour mieux enrober les légumes le temps de la cuisson... une façon efficace, originale et anti-gaspi de relever les plats !

Les incontournables maîtres torréfacteurs seront de nouveau présents sur le salon pour présenter leurs créations : **Voisin**, maison lyonnaise créée en 1897, **Dasi Frères**, artisans torréfacteurs depuis 1954, ou encore **Terramoka**, café bio d'excellence.

Côté innovations cafénées, **Les Comptoirs Richard**, incontournable nom du café à retrouver sur l'édition 2021 présentera une spécialité inédite : un miel de cafier du Brésil. Issus de plantes originales, la maison souhaite surprendre et offrir des miels aux saveurs inédites provenant de pays du monde entier, dans le plus pur respect de la faune et de la flore locale. Surprenant, ce miel de cafier offre une très belle longueur en bouche, passant de la douceur à une légère amertume.

Le confiturier **La Cour d'Orgères**, Best Of 2019 Gourmet Selection et jamais à court de créativité, a mis au point une gelée au café Caron, en partenariat avec Sylvain Caron, meilleur torréfacteur de France 2011. Cette création propose de découvrir le café sous un nouveau jour grâce à une infusion lente de café. Fabriquée en petite quantité dans un chaudron de cuivre rouge via un savoir-faire maîtrisé, cette gelée de café fondante et parfumée est un produit d'exception. Idéale en dessert sur des crêpes ou galettes maison, une glace à la vanille, une tarte au chocolat ou des verrines façon tiramisu... cette spécialité sera un accord détonnant sur des recettes salées, pour accompagner des toasts de foie gras ou encore pour parfumer et déglaçer le jus d'une volaille.

LE RENDEZ-VOUS ATTENDU :

LE CONCOURS LES BEST OF

GOURMET SELECTION

Remise des prix — Lundi 13 septembre 2021

Comme chaque année, Gourmet Selection récompensera les meilleurs produits exposés sur le salon à travers son concours Les Best Of, de nouveau présidé par Vincent Ferniot. Cette compétition révèlera les nouveautés qui feront les tendances de demain, à travers des critères de qualité, d'innovation, d'originalité et de naturalité. Le label Best Of est un gage de qualité qui permet aux vainqueurs de distinguer leurs produits et d'asseoir leur réputation dans le secteur.

Journaliste gastronomique incontournable officiant sur Sud Radio et France 3, fervent défenseur du goût, des terroirs, des artisans et producteurs de talent, Vincent Ferniot rejoint une nouvelle fois l'équipe du salon Gourmet Selection en tant qu'ambassadeur et président du jury du concours

Les Best Of.

“

Cela fait cinq ans désormais que j'ai la joie de présider le jury des Best Of du salon Gourmet Sélection, entouré de professionnels passionnés du secteur, journalistes, influenceurs et pour la première fois cette année un chef étoilé. Nous y avons vu défiler quantité de produits exceptionnels et primé chaque année le haut du panier de l'Épicerie Fine sera représenté. Beaucoup d'entre ceux qui n'ont pas eu la chance de voir leurs produits entrer dans cette « sélection de la sélection » s'interrogent sur les critères qui guident nos choix, et cherchent à comprendre notre démarche pour mieux s'y conformer. Les critères de sélection et de dégustation sont nombreux, mais tout se résume en fine à des produits de qualité qui respectent les règles de déontologie, démontrent le savoir-faire de ceux qui les élaborent et répondent à une constante exigence gustative. La seule volonté des membres du jury est d'aider les « épiciers de spécialité » et leurs clients, à accéder au « meilleur du meilleur » sans tout avoir à goûter, puisque nous goûtons pour eux.

Vincent FERNIOT

Président du concours Les Best Of

LE JURY DU CONCOURS LES BEST OF 2021

RASSEMBLÉ AUX CÔTÉS DE VINCENT FERNIOT

1

Morgan ABOU (@morganabbou)

Tendanceur-Influenceur gastronomique qui parcourt le monde entier à la recherche de talents à révéler et de belles histoires de vie & de food à raconter. Il est en outre un spécialiste reconnu de la cuisine méditerranéenne.

2

Priscilla LANZAROTTI (@priscilla.lanzarotti)

Bec sucré passionné, Priscilla a arpентé toutes les pâtisseries de Paris à la recherche de la pépite rare. Chaque jour, la gourmande épicerie partage ses découvertes et recommandations sur les réseaux sociaux, parfois à la radio ou à la télévision.

3

Nathalie SCHRAEN-GUIRMA (@nat_made_in_france)

Journaliste et animatrice (Télématin/France 2 et C'est Ça la France/Sud Radio) Nathalie est une spécialiste du Made in France, une passionnée des saveurs et une championne du locavore.

4

Catherine COUTTÉ

Acheteuse catégorie sucré, thé, café chez Lafayette Gourmet, Catherine est une professionnelle des produits d'épicerie fine qu'elle goûte et sélectionne au quotidien afin de proposer le meilleur à la clientèle de cette maison d'excellence.

5

Alan GEAAM (@alan_geaam)

Chef autodidacte au parcours singulier et véritable citoyen du monde, Alan Geaam est le chef du plus ancien restaurant de Paris, l'Auberge Nicolas Flamel, proposant une cuisine traditionnelle française modernisée. Son restaurant éponyme « Alan Geaam », une étoile au Guide Michelin, est le rendez-vous de la haute gastronomie, tandis que ses adresses récentes Qasti Bistrot et Saj sont spécialisées sur la cuisine libanaise, pays d'origine du chef.

LE CAHIER DES TENDANCES

DE LA DISTRIBUTION

Coup de projecteur sur les grandes initiatives des distributeurs de produits fins qui se démarquent et font briller la profession.

TRANSPARENCE, LIEN SOCIAL ET RENCONTRES



Stéphanie et Alain Gautier, fondateurs et gérants de l'Epicerie du Porche à Acigné (35) et lauréats du concours Les Quintessences 2019 dans la catégorie Point de vente.

D'une part, les consommateurs ont de plus en plus besoin d'être en confiance par rapport aux aliments et ingrédients qu'ils consomment. Campagnes de sensibilisations, scandales sanitaires, outils de lecture de la composition des produits (Open Food Fact, Yuka, Nutriscore) ont fortement influencé les comportements d'achat. D'autre part, le commerce de proximité a plus que jamais été synonyme de lien social sur les périodes de confinement successifs et d'isolement. Surnommée « Meet Food » cette tendance n'est ni plus ni moins qu'une expérience d'achat permettant d'aller à la rencontre des aliments, autrement dit un atelier de dégustation et recette, une rencontre avec les producteurs, des journées portes-ouvertes etc. Si ce type d'initiatives n'est pas nouveau, il devrait se renforcer et confirmer cette bonne pratique déjà observée par le salon Gourmet Selection. Dès 2019, le concours Les Quintessences récompensait **L'Epicerie du Porche**, à Acigné (35) dans la catégorie Point de vente.

Tenue par un couple de passionnés, cette épicerie fine est devenue un véritable lieu de vie grâce à une terrasse de dégustation sur place mais aussi le concept de journées « Portes Ouvertes » au cours desquelles les clients avaient l'occasion de rencontrer les producteurs partenaires du commerce pour déguster leurs produits et en savoir plus sur les modes de culture et de production.

Plus récemment, **Les Paniers de La Petite Laura** ont connu un franc succès en fin d'année 2020 et début 2021. Pêchés en direct de la baie de Granville et Chausey, respectueux des saisons, des ressources et des périodes de reproduction, ces paniers étaient proposés en vente directe par Emmanuelle Marie elle-même, pêcheuse du bateau La Petite Laura. Son local situé rue des Trois Frères dans le 18^{ème} arrondissement de Paris a vu les gourmets se précipiter pour la rencontrer. Selon l'étude du CSA pour la CGAD, datant de décembre 2020 et centrée sur les Français et les commerces de proximité, les trois plus grands marqueurs du commerce de proximité restent la qualité à 36%, la proximité et l'accessibilité à 19% et l'ambiance, le contact à 15%.

Crédit Photo : Ludivine Viguié

ENTRE ÉVASION ET RETOUR AUX SOURCES



Cuisine fusion, boom des spécialités chinoises tel que le « bao » ou japonaises comme les « gyoza » ... les gourmets ont plus que jamais souhaité faire voyager leurs papilles sans pouvoir quitter leur cuisine. La cuisine méditerranéenne n'étant pas en reste, la pizza reste la grande favorite et la pita continue sur sa lancée. Faciles à commander à emporter ou en livraison sur les périodes de confinement, ces offres particulièrement adaptées au snacking ont su à la fois répondre aux attentes des consommateurs et s'adapter aux contraintes sanitaires. En 2020, la pizza se place en première position du top 3 des plats les plus commandés devant les burgers et les sushis, représentant 26,47 % des commandes.

Selon l'étude du CSA pour la CGAD, datant de décembre 2020 et centrée sur les Français et les commerces de proximité, 89% des personnes interrogées déclarent tenter de manger des produits de saison, 84% déclarent consommer plus de produits frais, 84% déclarent faire plus attention à l'origine des produits, 82% déclarent se rendre plus régulièrement dans un commerce de proximité et 81% cuisiner plus souvent.

Paradoxalement, les français ont aussi cherché le réconfort dans des recettes ancestrales et traditionnelles de cuisine maison, et adopté la préférence nationale, la priorité au local et au circuit court. Un quart des consommateurs et 33 % des moins de 35 ans ont acheté au moins un produit via une Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), un circuit de type La Ruche qui dit oui ou un site d'e-commerce de produits fermiers, d'autant que 54% des Français restent fidèles aux marchés (+3 points par rapport à 2019), selon Harris Interactive 2020 pour l'Ania (Association nationale des industries alimentaires).

BONJOUR LE BON

Bonjour Le Bon, lauréat du concours Les Quintessences 2020 dans la catégorie Ethique.

Lauréat du concours Les Quintessences 2020 dans la catégorie Ethique, BONJOUR LE BON illustre parfaitement cette tendance. Ce marché en ligne de produits frais et secs propose une sélection de producteurs français engagés dans l'agriculture durable avec une traçabilité sans faille pour le consommateur. Les fondateurs sont partis d'un constat : d'un côté, les fermiers ne vivent plus de leur travail et leurs pratiques sont stigmatisées et de l'autre, les consommateurs ne savent plus ce qu'ils ont dans leur assiette. La Bio et autres labels sont devenus la référence pour répondre à ce manque de confiance, mais cette réponse reste partielle car elle ne s'intéresse pas toujours à la traçabilité ou à la préservation de nos territoires.

BONJOUR LE BON n'est pas un catalogue de produits ou une marketplace où tout producteur peut s'inscrire. Ses équipes sélectionnent pour mettre à l'honneur des savoir-faire qui disparaissent, des producteurs dont les pratiques et efforts ne sont pas valorisés dans un système coopératif ou pire : industriel. Pour ce qui est des produits carnés, issus de l'élevage, Bonjour Le Bon s'engage sur la promesse « Né, élevé et abattu à la ferme ». Cet engagement fort et inédit en France permet de respecter l'animal (zéro transport = zéro stress), le savoir-faire de l'éleveur, apporte transparence et traçabilité aux consommateurs, ainsi qu'une qualité de viande inégalée !

LES COMMANDES DE PRODUITS FRAIS

Cette tendance existe depuis plusieurs années mais elle a littéralement explosé dans le cadre des confinements qu'il s'agisse de paniers recettes ou prêts à consommer : des solutions pratiques, rapides, qualitatives et sécuritaires ! Sans grande surprise, la vente en ligne ne s'est jamais aussi bien portée, avec notamment le click and collect. De nombreux commerces ont lancé des coffrets éphémères, à l'occasion des fêtes par exemple, des pure players ont créé leurs paniers locavores ou thématiques (apéritif, brunch, etc) jusqu'à ce que les chefs se laissent eux aussi tenter ! Les épiciers ont de leur côté choisi de revêtir

la casquette de point relais pour soutenir les producteurs fragilisés dans ce contexte particulier, avec une offre de paniers primeurs, paniers gourmands, etc. De nombreux fournisseurs des restaurants se sont retrouvés sans débouché et se sont donc rapprochés de commerces de proximité pour écouter leur marchandise fraîche, évitant au maximum le gaspillage alimentaire. Selon le rapport sur les tendances alimentaires de 2021, les commandes de caisses de fruits et légumes régionaux continueront d'augmenter dans les années à venir. Rien qu'en 2021, la demande en Allemagne et en Autriche par exemple, a bondi de 60 % selon les distributeurs.

À nouveau, **BONJOUR LE BON, lauréat du concours Les Quintessences 2020 dans la catégorie Ethique**, est particulièrement représentatif. Pour Karine Viry, cofondatrice, le profil des consommateurs se dessine. Beaucoup habitent dans des zones périurbaines où les épiceries fines et les traiteurs sont moins présents que dans les grandes villes. Le panier moyen culmine à 87€ pour des commandes souvent hebdomadaires, révélatrices du dynamisme de ce modèle.

LE MÉLANGE DES GENRES

Privés de leur activité habituelle, de nombreux restaurateurs ont fait le choix de commercialiser leurs propres créations : sauces, condiments, etc. De même que plusieurs comptoirs d'épiceries fines ont fait leur apparition dans les restaurants : offre apéritive à emporter, ouverture de la cave à vins, petit marché de produits frais et de producteurs locaux... les restaurants ont su réinventer leurs espaces autant que leur activité.

De leur côté, les épiciers ont continué de surfer sur la tendance des caves à manger et petits espaces de restauration sur lesquels ils ne manqueront pas de capitaliser avec la réouverture.

Lauréat du concours Les Quintessences 2020 dans la catégorie Petite restauration, Gourmet Paris Bordeaux est révélateur de cette tendance. Lancée ex-nihilo en avril 2019 par Alexandra et Lucas Donne, cette épicerie fine propose sur un même lieu : une sélection de fromages, de charcuteries fines, de produits de la mer frais (saumon fumé et même huîtres en saison) et en conserve,



Gourmet Paris Bordeaux, lauréat du concours Les Quintessences 2020 dans la catégorie Petite restauration.

une sélection caviste, des produits d'épicerie sucrée et une petite sélection de légumes de saison en provenance directe de petits producteurs.

Lucas étant originaire du Sud-Ouest, une large sélection de produits provient de la région. Au-delà de sa sélection de produits d'exception, Gourmet Paris Bordeaux dispose d'une cave voutée rénovée et aménagée en cave de dégustation privatisable ; mais aussi d'une terrasse pour la consommation de produits sur place. Depuis son ouverture et malgré la pandémie, Lucas a réussi à fidéliser une véritable clientèle de quartier et à organiser une vingtaine de privatisations en un an.



Kaviari, exposant historique du salon Gourmet Selection a également lancé son concept de Delikatessen. S'inspirant du « delikatessen » original et du « deli » américain pour créer un lieu convivial, ce concept réunit à la fois des produits d'épicerie fine et un comptoir dégustation où sont préparés chaque jour des plats faits maison autour des produits de la mer et du végétal.

Pastrami de saumon, tarama nature et blinis minute, smørrebrød marins, salades végétales... le Delikatessen Kaviari propose un assortiment de mets variés, mélanges de cuisines ashkénazes, danoises et américaines. Ces plats sont présentés autour d'un vaste comptoir et peuvent être dégustés en petites portions à toute heure de la journée, sur place, dans la rue ou à la maison.

Autre innovation ? Une offre de smørrebrød, tartine traditionnelle incontournable du petit déjeuner danois disponible en précommande avec option livraison ou click & collect au choix. Une aubaine à l'heure où le petit déjeuner et le snacking reviennent en force grâce au télétravail.

LE RENDEZ-VOUS ATTENDU : LE CONCOURS LES QUINTESSENCES

GOURMET SELECTION

Remise des prix — Lundi 13 septembre 2021

Pour la troisième année consécutive, Gourmet Selection récompense les meilleurs concepts de la distribution de produits fins à travers son concours Les Quintessences, présidé cette année par Emmanuelle Jary. Cette distinction a pour but de mettre en lumière les distributeurs qui cherchent au quotidien à se positionner en tant qu'ambassadeurs du « bien-manger ». Chaque professionnel des métiers de bouche est convié à participer pour valoriser son concept, ses engagements éthiques, ses idées d'animations de points de vente, ou encore la dimension innovante et connectée de son commerce !



Je suis très honorée d'avoir été choisie pour présider le jury des Quintessences. Depuis 15 ans, en tant que journaliste culinaire et depuis 2016 pour la réalisation de mes vidéos C'est meilleur quand c'est bon, je sillonne la France à la recherche des meilleures adresses. Je suis en quête des restaurateurs certes mais des épiceries également. J'aime tant rentrer chez moi les valises chargées de bons produits. Les épiceries sont particulièrement importantes dans le paysage gastronomique français car elles permettent de quadriller un territoire par le goût, de dessiner la géographie gourmande de chaque région. 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 JARRY
Présidente du concours Les
Quintessences Gourmet Selection

LE JURY DU CONCOURS LES QUINTESSENCES 2021

RASSEMBLÉ AUX CÔTÉS D'EMMANUELLE JARRY

1

Anne ETORRE

Créatrice d'événements gastronomiques et autrice culinaire incontournable, Anne est une « solutionneuse en chef » tombée toute petite dans la marmite de la gastronomie.

2

Lila DJELLALI

Consultante, Lila accompagne les professionnels de la gastronomie sur toutes les facettes de leurs projets. Elle est également adjointe au maire du 20^e en charge de l'économie sociale et solidaire (ESS) et de l'alimentation durable.

3

Chloé CHARLES

Chef indépendante ex candidate de Top Chef, Chloé Charles a lancé son concept d'événements culinaires à destination des particuliers et des entreprises. Particulièrement engagée, elle veille à promouvoir des pratiques plus écoresponsables dans l'univers de la cuisine et de la restauration.

4

Orathay SOUKSINSAVANH

Styliste et auteur culinaire, Orathay est une cuisinière aussi exigeante que joyeusement gourmande qui a signé plusieurs collaborations avec des chefs. D'origine thaïlandaise, elle est une spécialiste des épices et currys.

Organisé par Comexposium Group, Gourmet Selection est un des membres de SIAL Network, 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 Middle East, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, SIAL America, Gourmet Selection by SIAL et Djazagro à Alger) rassemblent 16 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements, organisant des événements B2B et B2C dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, l'automobile, l'agroalimentaire, la santé, les loisirs, l'immobilier, le retail, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille tous les ans plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Comexposium, dont le siège est en France, dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.

Pour plus d'informations, www.comexposium.fr

À PROPOS DE LA CGAD

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) est l'organisation interprofessionnelle représentative des métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration.

La CGAD rassemble 18 organisations professionnelles représentant 412 000 entreprises – boulangeries, boucheries, brasseries indépendantes, cavistes, charcutiers traiteurs, chocolatiers, épiciers, fromagers, glacières, pâtissiers, poissonniers écaillers, primeurs, restaurateurs, ... Ce secteur génère un chiffre d'affaires annuel de 115 milliards d'euros. Il emploie plus de 1,2 millions d'actifs.

Il a un rôle important dans la formation et l'insertion des jeunes avec plus de 72 000 apprentis formés chaque année.

Pour en savoir plus : www.cgad.fr – Suivez nous sur Twitter @CGAD_france