



GOURMET SELECTION 2026

LE CONCOURS BEST OF DÉVOILE SON PALMARÈS

Le concours Best Of de Gourmet Selection, salon de l'épicerie de qualité, a dévoilé son palmarès 2026. Le 19 mai, le jury a dégusté près de 150 produits afin de distinguer les créations les plus remarquables du marché. Goût, qualité, innovation, singularité et savoir-faire ont guidé les délibérations à travers une dizaine de catégories, mettant à l'honneur des produits d'exception venus de France et d'ailleurs. La cérémonie de remise des prix se tiendra sur le salon Gourmet Selection, le dimanche 7 juin 2026 à 11h à Paris Expo Porte de Versailles.

Pour départager les candidats, Gourmet Selection a réuni un jury d'experts issus de la gastronomie et de l'épicerie fine : Victoire Finaz – présidente du jury 2026, fondatrice de Chocologue Paris, Vincent Ferniot – journaliste gastronomique et président du concours Best Of, Fernando Medina Zenoff – directeur du salon, Julien Serri – chef et consultant pizza, pasta, street food et snacking, Virginie Legrand – cheffe à domicile @communicpassion, Ben Bighelli – créateur de contenus @amour.boire.et.manger, Didier Désert – conseiller gastronomique du Marché de Rungis, Benoît Castel – boulanger et restaurateur, Danièle Gerkens – directrice de la rédaction de Elle à Table, Nina Vallée et Philippine Servin – Galeries Lafayette Le Gourmet, Alexis Roux de Bézieux – président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur des épiceries Causses, Xavier Thuret – Meilleur Ouvrier de France fromager, Isabelle Fabre – directrice marketing et communication adjointe du salon Gourmet Selection.



« Cette année encore, le concours Best Of a révélé une sélection particulièrement riche et inspirante. Produits de terroir revisités, influences venues d'ailleurs, créations artisanales ou recettes plus audacieuses : cette édition 2026 reflète toute la diversité et le dynamisme de l'épicerie fine. Derrière chaque lauréat, il y a un savoir-faire, une histoire et surtout une envie de proposer quelque chose de singulier. »

Vincent Ferniot, président du concours

Gourmet Selection & Galeries Lafayette Le Gourmet

Pour la deuxième année consécutive, Gourmet Selection s'associe à Galeries Lafayette Le Gourmet afin d'offrir à plusieurs lauréats du concours Best Of une visibilité privilégiée au sein du célèbre magasin parisien. Ces créations bénéficieront d'une mise en avant ponctuelle au printemps 2027 à Paris Haussmann. Une belle opportunité pour ces artisans de faire découvrir leur univers à une clientèle de fins gourmets.

BEST OF 2026 : LES FINALISTES

GONDIMENTS, HUILES & VINAIGRES

Douga Douga - Coffret cadeau premium XL Huile d'olive de Kabylie - Stand C13

Sillon Conserverie - Ginger cacahuète - Stand J25

Chiki Bam - Thai Max - Stand B16

PRODUITS DE LA MER

La Falaise qui Rougit - Rillettes de hareng fumé, pickles de graines de moutarde - Stand L36

ÉPIGERIE SALÉE

Territoire de Provence / Maison Bremond - Olives séchées Croccanti 40 g - Stand H04

Sillon Conserverie - Boulettes comme à Tokyo - Stand J25

Maison Huchin - Confit de cuisses de canard - Stand M15

CHARCUTERIE, SALAISON, TRAITEUR

Ibericos Revisan / Don Agustín - Chorizo Cular Extra Ibérique de Bellota Naturel Artisan, Qualité Supérieure - Stand P27

SASU Groupe Biok Distribution - Cecina de wagyu japonais - Casalba - Stand N21

ÉPIGERIE SUCRÉE

Pellorce & Jullien – Coffret Marrons Verveine - Stand L31

Territoire de Provence / Confiserie du Roy René – Coffret 20 Calissons au Pastis Henri Bardouin - Stand H04

Hey Yum ! By Sweet Intentions APS – Magic Forest - Stand M04

CONFITURES & MIELS

Confiture Parisienne – Confiture Groseille Lotus - Stand A19

Muroise et Compagnie – Confiture pomme et salidou bio - Stand K25

CHOCOLATERIE

Maison Vertueux – Coffret 5 rochers Chocolat noir - Stand C22

Marou Faiseurs de chocolat – Mangues enrobées de chocolat noir grand cru 65% - Stand H43

Maison Vertueux - Pâte à tartiner cacao noisettes 65% - C22

BOISSONS ALCOOLISÉES

Maison Bocquet - Bernard - Stand D21

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Wright Tea – Sparkling tea pinky - Stand F25

Cocktailito – Virgin concombre basilic - Stand C05

Kombucha Time – Green grind - Stand M04

BOISSONS CHAUDES, INFUSIONS

Flore Norman – Infusion pomme, poire, caramel & calvados “Pays d’Auge” - Stand B26

L’Infuseur - Bouillon bio tomate céleri - Stand J39

Arménie>Select – Tisane Bouquet d’Arménie - Stand B21

F
I
N
A
L
I
S
T
E
S

Best of Best

Pellorce & Jullien
Goffret Marrons Verveine - France

Pellorce & Jullien sublime l'icône marron glacé à travers une création aussi raffinée qu'audacieuse. Lentement infusé dans un alcoolat de verveine, le marron dévoile des notes végétales et délicatement florales qui viennent enrichir sa texture fondante si emblématique. Enrobé d'un fin voile de sucre apportant un léger croustillant, il offre une dégustation subtile et élégante. Une réinterprétation contemporaine d'un grand classique de la confiserie française, portée par plus de 160 ans de savoir-faire artisanal.

Prix public TTC : 15 € (85 g)

Site : pellorceetjullien.com



Stand
L31



Coup de Cœur du Jury

Bricelet Maison Orset
Bricelet de Savoie apéritif - France

Maison Orset remet au goût du jour le bricelet, une spécialité savoyarde ancestrale née au XVI^e siècle. Fine, croustillante et délicatement dorée, cette gaufrette artisanale révèle toute la richesse du terroir alpin à travers des ingrédients nobles comme le Beaufort AOP et le vin blanc de Savoie. Fabriqué entièrement à la main selon une recette familiale transmise depuis plusieurs générations, ce bricelet apéritif séduit par son authenticité, sa finesse et son irrésistible croquant. Une spécialité artisanale aussi authentique que gourmande.

Prix public TTC : 6,90 € (100 g)

Site : maison-orset.com



Stand
C29



Gondiments, huiles & vinaigres

Douga Douga
Goffret cadeau premium XL Huile d'olive de Kabylie - Algérie

Ronde et généreuse, cette huile d'olive vierge extra surprend par sa palette aromatique subtile, entre olive mûre, herbes fraîches, amande et fruits secs. Issue d'oliviers sauvages de Kabylie, récoltée à la main puis extraite à froid, elle est laissée au repos plusieurs semaines afin d'adoucir son amertume et de révéler toute sa complexité. Élégamment présentée, elle incarne le savoir-faire de Douga Douga et sublime aussi bien assaisonnements, légumes grillés ou plats mijotés.

Prix public TTC : 19,90 € (50 cl)

Site : dougadouga.fr



Stand
C13

Produits de la mer

La Falaise qui Rougit - Rillettes de hareng fumé, pickles de graines de moutarde - France

La Falaise qui Rougit sublime le hareng fumé à travers des rillettes au caractère iodé et raffiné. Effiloché avec finesse, le poisson dévoile une texture fondante relevée par le croquant délicat de pickles de graines de moutarde. Entre notes fumées, pointe d'acidité et fraîcheur aromatique, cette création artisanale réinvente les codes des rillettes de poisson traditionnelles. Une spécialité de la mer élégante et pleine de relief, idéale à partager à l'apéritif.

Prix public TTC : 6,40 € (90 g)

Site : lafalaisequirougit.fr



Stand
L36

Épicerie salée

Territoire de Provence - Maison Bremond
Olives séchées Croccanti 40 g - France

Maison Bremond réinvente l'olive méditerranéenne avec ses Croccanti à base d'olives Taggiasca, variété rare des collines ligures. Cueillies et transformées à la main le jour même de leur récolte, elles fermentent délicatement en saumure au thym et au laurier avant d'être séchées. Elles dévoilent un croquant raffiné et des notes herbacées, fruitées et légèrement salées. À savourer nature ou en cuisine, ce format original et nomade séduira les amateurs de découvertes gastronomiques.

Prix public TTC : 9,90 € (40 g)

Site : mb-1830.fr



Stand
H04

Charcuterie, salaison, traiteur

Ibericos Revisan - Don Agustín
Chorizo Cular Extra Ibérique de Bellota Naturel
Artisan, Qualité Supérieure - Espagne

Don Agustín célèbre toute la noblesse de la charcuterie ibérique avec ce chorizo Cular Extra élaboré à partir de viandes sélectionnées de porc ibérique de Bellota. Fidèle aux recettes traditionnelles espagnoles, il associe paprika de la Vera, épices naturelles et juste dose de sel pour offrir une palette aromatique intense et équilibrée. Sans additif artificiel, cette spécialité artisanale à la texture généreuse incarne l'authenticité et le savoir-faire d'exception de la gastronomie ibérique.

Prix public TTC : 50 € / kg

Site : ibericosberman.com



Stand
P27

Épicerie sucrée

Territoire de Provence - Confiserie du Roy René
Coffret 20 calissons au Pastis Henri Bardouin - France

Le Roy René revisite l'emblématique calisson d'Aix avec une création raffinée née de la rencontre entre deux maisons provençales d'exception. Élaborée à partir d'amandes finement broyées, de melon confit d'Apt et du Pastis Henri Bardouin aux 65 plantes et épices, cette gourmandise révèle des notes anisées et végétales d'une belle complexité aromatique. Sa texture fondante et sa finale persistante réinventent avec subtilité ce grand classique de la confiserie provençale, entre héritage artisanal et audace gourmande.

Prix public TTC : 26,50 € (coffret de 20 calissons)

Site : territoire-provence.com



Stand
H04

Confitures & Miels

Confiture Parisienne
Confiture Groseille Lotus - France

Une création originale où la vivacité acidulée de la groseille rencontre la délicatesse florale du lotus, dans un hommage subtil à l'univers de Claude Monet. Inspirée d'une recette personnelle du maître impressionniste, cette confiture dévoile une palette aromatique douce et élégante, aux accents de violette et de coquelicot évoquant les confiseries d'antan. Élaborée avec finesse, elle incarne la rencontre singulière entre patrimoine gourmand, inspiration artistique et savoir-faire artisanal.

Prix public TTC : 16,50 € (250 g)

Site : confiture-parisienne.com



Stand
A19

Chocolaterie

Maison Vertueux - Coffret 5 rochers chocolat noir - France

Maison Vertueux sublime l'art du rocher chocolaté avec une création d'une grande gourmandise, élaborée à partir d'un praliné onctueux mêlant noisettes du Lot-et-Garonne et amandes de Drôme Provençale. Enrobés d'un chocolat noir intense issu de fèves de cacao de São Tomé, ces rochers révèlent un équilibre raffiné entre fondant et croquant, porté par de généreux éclats de fruits secs. Une confiserie artisanale d'exception, façonnée selon le rare savoir-faire bean-to-bar.

Prix public TTC : 30 € (210 g)

Site : maisonvertueux.com



Stand
C22

Boissons alcoolisées

Maison Bocquet - Bernard - France

Inspirée des saveurs d'une tarte à l'abricot aux amandes tout juste sortie du four, Bernard célèbre une vision plus raffinée et contemporaine de la liqueur artisanale. Dominée par l'abricot, enrichie de délicates notes de mirabelle, de romarin et d'amande d'abricot, elle séduit par son équilibre subtil entre fraîcheur fruitée et gourmandise. Imaginée et façonnée artisanalement par les cousines Victoire & Charlotte, cette création élégante réinvente les codes traditionnels de la liqueur d'abricot.

Prix public TTC : 39 € (50 cl)

Site : maisonbocquet.fr



Boissons non alcoolisées

Wright Tea - Sparkling Tea Pinky - Maroc

Wright Tea bouscule les codes de la boisson festive avec Pinky, un thé pétillant raffiné issu d'une infusion signature aux notes de figue, de rose et d'amande. Dépourvue de théine, cette création délicatement gazéifiée séduit par son équilibre floral et gourmand, à savourer bien fraîche. Présentée dans une élégante bouteille inspirée des codes du champagne, elle s'impose comme une alternative premium et conviviale aux boissons alcoolisées, pensée pour tous les instants de célébration.

Prix public TTC : 22 € (75 cl)

Site : wright1856.com



Boissons chaudes

Flore Normand

Infusion Pomme, Poire, Caramel & Calvados "Pays d'Auge" - France

Assemblée en Normandie, cette infusion gourmande célèbre les saveurs emblématiques du terroir normand. Pomme, poire et caramel évoquent la douceur d'une tarte aux fruits tout juste sortie du four, tandis qu'une touche de Calvados Pays d'Auge apporte profondeur et élégance aromatique. Servie chaude ou glacée, elle offre une dégustation reconfortante, entre gourmandise fruitée et savoir-faire régional.

Prix public TTC : 21,70 € (100 g)

Site : florenorman.com



Non alimentaire

Milhe et Avons - Goffret Cartogratin - France

Cartogratin modernise l'art de servir les gratins individuels avec une solution pratique et soignée. Pensé pour les professionnels des métiers de bouche, ce support de cuisson et de présentation associe fonctionnalité et simplicité d'usage. Résistant à la chaleur et entièrement recyclable grâce à sa conception en carton certifié FSC, il valorise les préparations tout en facilitant aussi bien la cuisson que le service.

Site : milheetavons.com



Ohiki Bam - Thaï Max - France

Inspirée des saveurs asiatiques, Thaï Max associe habanero, citron vert, gingembre, daikon et shiitaké dans une sauce piquante bio et lacto-fermentée élaborée artisanalement en France. Fraîche, végétale et intensément aromatique, elle révèle un piquant précis qui prolonge les saveurs sans jamais les dominer. Une sauce de caractère pensée comme un véritable condiment gastronomique.

Prix public TTC : 11,90 € (10 cl)

Site : chikibam.com

Le French Biscuit Biscuits prêts à déguster Noisette - France

Le French Biscuit revisite le biscuit artisanal à travers une création généreuse et réconfortante. Élaborés à partir de farine de noisette et de beurre d'Isigny AOP, ces biscuits dévoilent une texture délicatement croquante et des notes intensément toastées et gourmandes. Fabriqués artisanalement en Île-de-France avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, ils incarnent une vision simple et exigeante de la gourmandise. Une création chaleureuse qui remet le biscuit au cœur des instants de dégustation.

Prix public TTC : 5,50 € (120 g)

Site : lefrenchbiscuit.fr

Maison Vertueux Pâte à tartiner cacao noisettes 65 % - France

Maison Vertueux propose une pâte à tartiner où la richesse du cacao rencontre la gourmandise de la noisette dans une recette généreuse et parfaitement équilibrée. Avec 65 % de noisettes françaises, cette création artisanale dévoile une texture fondante et un goût franc, loin des pâtes à tartiner traditionnelles souvent très sucrées. Élaborée sans lactose avec des matières premières rigoureusement sourcées, elle sublime les instants gourmands avec authenticité et simplicité.

Prix public TTC : 13,50 €

Site : maisonvertueux.com

La Plantation Huile piquante croustillante Khmère - Cambodge

La Plantation propose une huile pimentée croustillante inspirée des saveurs cambodgiennes. Épices, ail frit et aromates s'y mêlent dans une recette intensément parfumée, relevée par une texture délicatement croquante. À la fois puissante et équilibrée, elle sublime d'un simple filet les nouilles, le riz, les légumes grillés ou encore les œufs. Une création de caractère qui invite immédiatement au voyage culinaire.

Prix public TTC : 12 € (18 cl)

Site : laplantation.com

Stand
B16



Stand
G56



Stand
C22



Stand
F26



Deux Béliers - Hespérides - Bière Session IPA gastronomique - France

Deux Béliers signe une Session IPA aussi fraîche qu'élégante avec Hespérides, une bière gastronomique aux accents intensément agrumés. Légère en alcool mais riche en arômes, elle dévoile des notes d'agrumes frais, de fruits exotiques et une amertume délicatement maîtrisée. Brassée avec précision, cette création artisanale séduit par son équilibre et sa grande buvabilité. Une bière de dégustation fraîche et raffinée, pensée aussi bien pour l'apéritif que pour accompagner une cuisine contemporaine.

Prix public TTC : 5 € (33 cl)

Site : deuxbeliers.fr



Stand
B15

Marou - Mangues enrobées de chocolat noir grand cru 65 % Vietnam

Marou marie avec finesse l'intensité de son chocolat noir grand cru 65 % à la douceur naturellement fruitée de la mangue. Enrobés d'un chocolat bean-to-bar fabriqué intégralement au Vietnam, ces morceaux de mangue dévoilent un équilibre subtil entre notes cacaotées profondes et fraîcheur exotique. La texture fondante du fruit contraste délicatement avec le croquant de l'enrobage, pour une dégustation aussi gourmande que raffinée. Une création singulière qui célèbre le savoir-faire chocolatier de Marou et la richesse aromatique des terroirs vietnamiens.

Prix public TTC : 12,90 € (100 g)

Site : marouchocolate.com



Stand
H43

La sélection Galeries Lafayette Le Gourmet met également à l'honneur deux autres créations déjà distinguées lors du concours Best Of :

- La Falaise qui Rougit

Rillettes de hareng fumé, pickles de graines de moutarde

- Maison Orset

Bricolet de Savoie apéritif au Beaufort AOP



X Galeries
Lafayette
LE GOURMET



INFOS PRATIQUES

Paris Expo Porte de Versailles

Les 7 et 8 juin 2026 - de 9 h 30 à 18 h 30

Accréditations Presse sur www.salon-gourmet-selection.com



À propos de Gourmet Selection by SIAL

Gourmet Selection est le salon de référence dédié à l'épicerie de qualité, aux produits gourmets et aux savoir-faire d'exception. Il réunit pendant deux jours une grande diversité d'acteurs : producteurs, artisans, distributeurs, commerçants de proximité et détaillants spécialisés. Véritable vitrine de la qualité et de la créativité culinaire, le salon propose un panorama complet des tendances d'aujourd'hui et de demain, en France comme à l'international.

CONTACT PRESSE

Agence BPA - 02 99 36 24 07

Caroline Stum - caroline@agence-bpa.com & Julie Enault - julie@agence-bpa.com