

## LA MEILLEURE ÉPICERIE DE FRANCE SE TROUVE DANS LES HAUTES-ALPES

Le jury du concours Les Quintessences s'est réuni le 29 juin dernier 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. Quatre 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. Les lauréats se verront remettre leur prix le lundi 11 septembre lors du salon.

### MÉDAILLE D'OR

Véritable histoire de famille, Delphine a repris l'épicerie atypique de sa tante Carole à l'âge de 20 ans. Située en haute-montagne dans une ancienne cave voutée, [L'Épicerie des Lys](#) propose des produits locaux, sourcés entre la France et l'Italie.

Au-delà de toute cette belle sélection, disponible majoritairement en vrac, à la découpe ou à la louche, l'Épicerie des Lys est un lieu de vie où venir échanger et partager avec les villageois et autres vacanciers.

#### CE QUI A SÉDUIT LE JURY :



### L'ÉPICERIE DES LYS

CHÂTEAURoux-LES-ALPES, 05380

C'est une belle histoire de famille et de transmission associée à des produits locaux, de qualité, dans un lieu de rencontres et de partage. L'Épicerie des Lys offre un axe dynamique à cette zone rurale touristique grâce à Delphine, qui n'a pas abandonné son village et n'a pas eu peur de se lancer.



“ Surprise de cette annonce, j'ai lu, relu le courriel. Je n'y croyais pas ! J'ai pensé à tous les efforts fournis et aux heures de travail écoulées. J'ai annoncé, avec beaucoup d'émotions, la nouvelle à ma tante qui avait l'épicerie avant moi ! C'est avec joie et honneur que je reçois ce prix qui m'a encore plus boostée pour améliorer l'épicerie et faire vivre des expériences clients de qualité. C'est une fierté de présenter les producteurs locaux et les Hautes-Alpes ! ”

Delphine Bernard



## MÉDAILLE D'ARGENT

Issus de parcours professionnels complètement différents, Frédéric (ancien employé d'une grande enseigne de jardinerie) et sa compagne Christelle (aide-soignante) se sont lancés dans le monde de l'épicerie fine en 2021. Véritables férus de gastronomie et cuisine françaises, le couple raconte l'histoire de chacun de ses produits avec passion, le tout accompagné d'une dégustation.

Agence et décorée dans un esprit terroir, [Les Délices de nos Régions](#) propose à ses clients des produits uniquement français, mais issus de toutes les régions du pays. A l'écoute de leurs clients, des tendances et des saisons, les propriétaires adaptent leur offre et leur décoration tout au long de l'année.



“ Nous sommes fiers et heureux de remporter cette médaille d'argent dans notre ville vaclusienne d'Entraigues-sur-la-Sorgue alors que l'Épicerie va fêter ses 2 ans le 25 septembre prochain. Le concept de décliner « Les Délices de nos Régions » a plu de suite et le fait d'avoir classer les produits par région aussi. Chaque jour nous nous efforçons de défendre les vraies valeurs que la gastronomie française sait nous offrir. Le choix des produits se faisant auprès de producteurs régionaux de petites ou moyennes structures. Cette distinction attribuée par un jury de professionnels nous motive encore plus pour aller dénicher des pépites gustatives à faire découvrir à nos clients.

Frédéric et Christelle Fourcroy



## LES DÉLICES DE NOS RÉGIONS

ENTRAIGUES-SUR-LA-SORGUE, 84320

### CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

C'est une petite caverne d'Ali Baba proposant des produits des quatre coins de France, tenue par de véritables professionnels du commerce.

L'épicerie met en lumière l'excellence de l'artisanat, avec un fort engagement RSE au sein de la boutique.



## MÉDAILLE DE BRONZE

L'épicerie [Altitude 750](#) est un joli concept-store situé dans la ville de naissance d'un joyau culinaire français, la Saucisse de Morteau.

Misant intégralement sur la fabrication française, Martial, le fondateur et diplômé en hôtellerie-restauration, sélectionne chaque marque et maison avec minutie. Dans une ambiance de chalet traditionnel du Jura, il présente ses produits avec passion et amour du terroir français.

“ C'est un véritable honneur et plaisir d'être lauréat 2023 des Quintessences. Tous les jours, je m'efforce à mettre en avant les produits, les producteurs et les régions françaises dans ma boutique. Derrière chaque produit, il y a un homme, un terroir, un passionné. Dans le monde de l'épicerie, on ne peut pas tricher. C'est notre palais et celui du client qui tranche. Enfin, c'est une grande fierté de ramener cette Médaille de Bronze à Morteau qui se mariera à merveille avec la couleur de la saucisse éponyme.

Martial Bournel Bosson



## ALTITUDE 750

MORTEAU, 25500

Les produits sont tous Made in France, alimentaires ou non, c'est donc l'endroit idéal pour y dénicher des produits locaux et français de qualité mais aussi des cadeaux originaux.

### CE QUI A SÉDUIT LE JURY:

Dans un décor de chalet jurassien traditionnel, Altitude 750 soutient l'économie locale en proposant du 100% Made in France.



## COUP DE CŒUR DU JURY

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 a repris l'épicerie en 2016 en diversifiant l'offre proposée.

Les clients peuvent toujours y trouver des produits de dépannage, mais peuvent aussi découvrir de nouveaux produits locaux et d'épicerie fine. Ils peuvent même les déguster sur place, sur la terrasse extérieure naturelle. Avec son épicerie, Aurélien veut avant tout

## B&C ÉPICERIE LAROQUE DE FA

LAROQUE-DE-FA, 11330

faire plaisir à ses clients. Il les sollicite pour choisir de nouveaux produits et les prévient lorsque leurs produits préférés sont de retour en boutique.

**CE QUI A SÉDUIT LE JURY :** L'épicerie réussit, dans un si petit village en zone rurale, à proposer de quoi dépanner mais surtout de quoi sublimer les plats grâce à l'épicerie fine. C'est la preuve qu'il est possible de mettre en place un modèle économique fonctionnel en zone rural.



**Quelle magnifique surprise !**

**Merci beaucoup pour cette reconnaissance de notre territoire des Hautes-Corbières et surtout pour la mise en valeur de notre si chère et belle ruralité française. Ce prix doit aussi permettre de récompenser le travail remarquable d'agriculteurs-producteurs authentiques et passionnés qui participent à la préservation et à la beauté de nos paysages. J'associe également à cette récompense l'ensemble des épiciers indépendants qui se battent, jour après jour, pour faire vivre ces lieux de vies qui maintiennent, avec d'autres, l'indispensable lien social.**



Aurélien Bertrand



### ZOOM SUR LES QUINTESSENCES, LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE DE FRANCE



Composé d'un jury de professionnels (Emmanuelle Jary, présidente du concours et journaliste culinaire, Stéphane Méjanès, journaliste culinaire, Alexis Roux de Bézieux, Président de la Fédération des Epiciers de France et Marion Sauveur, journaliste gastronomique à Europe 1), Les Quintessences met en lumière les commerçants qui se positionnent au quotidien comme ambassadeurs du « bien-manger ». Il récompense les meilleurs concepts de distribution de produits fins et gourmets qu'il s'agisse d'une épicerie fine, d'un hôtel, d'un espace de dégustation, d'un café ou encore d'un restaurant... Tous les professionnels des métiers de bouche sont concernés.

### À propos de Gourmet Selection by SIAL

Gourmet Selection est le rendez-vous professionnel de l'épicerie et du bon goût. L'édition 2023 donne rendez-vous aux producteurs et distributeurs de produits fins, les 10 et 11 septembre à Paris Expo Porte de Versailles. Découvertes, concours, animations culinaires et conférences sont au programme de cette 10ème édition placée sous le signe de la gourmandise et de l'expertise ! En 2022, le salon a réuni plus de 330 exposants, issus de 12 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 douze 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 et Mumbai, 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.

**Contact Presse :** Agence BPA - 02 99 36 34 07

Caroline Stum - caroline@agence-bpa.com & Coline Gagneux - coline@agence-bpa.com