



LAURÉATS DU CONCOURS BEST OF 2025

la sélection des meilleurs produits fins de l'année

Présidé par Vincent Ferniot, accompagné de son jury d'experts, le concours des Best Of a primé les meilleurs produits fins exposés sur Gourmet Selection, salon professionnel de l'épicerie fine, qui se tiendra dimanche 21 et lundi 22 septembre 2025 à Paris Expo Porte de Versailles. La compétition reposait sur cinq critères exigeants: goût, qualité, innovation, singularité et naturalité. Le jury, réuni le 4 septembre, a dégusté pas moins de 180 produits pour départager les finalistes répartis en 11 catégories.

Une sélection pointue, orchestrée par des chefs, épiciers, journalistes spécialisés et influenceurs gastronomiques: Mélissa Djabourian - présidente du jury de l'édition 2025, présidente des Charcutiers du Grand Paris et co-dirigeante du Porcelet Rose, Alexis Roux de Bézieux - président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur des 2 épicerie Causses, Philippe Toinard - rédacteur en chef de Gault & Millau et chroniqueur BFM TV, Jean-Pierre Clément - ex-chef / responsable des achats de Fauchon et membre de l'Académie Culinaire de France, Bastien Guerche - épicier fin chez Bottega Bastiano et médaillé d'or de La Meilleure Épicerie de France 2025 par Gourmet Selection, Florian OnAir - influenceur food @florianonair et animateur radio sur Latina FM, David Baroche - restaurateur chez Brasserie Baroche et charcutier-traiteur chez Maison Baroche, Marie Racine - influenceuse food @culturefood, Karine Blanc - créatrice de Sarabar et spécialiste en poivres et épices.



« Chaque année, le concours Best Of est un moment privilégié pour célébrer l'audace et la créativité des artisans de l'épicerie fine. Cette édition 2025 nous a révélé des produits d'une inventivité et d'une qualité remarquables, capables de surprendre les palais et de réinventer les usages. Derrière chaque lauréat, il y a une histoire de passion, de savoir-faire et de respect du goût. C'est cette richesse qui fait de Gourmet Selection un rendez-vous unique et qui confirme, plus que jamais, le dynamisme de la filière. »

Vincent Ferniot, président du concours

Gourmet Selection & Galeries Lafayette Le Gourmet

Pour la première fois, un partenariat a été noué avec Galeries Lafayette Le Gourmet, permettant à une sélection de lauréats d'être référencés et de bénéficier d'une mise en avant ponctuelle de leurs produits dans la prestigieuse boutique parisienne au printemps 2026. Une opportunité unique de visibilité au cœur d'un lieu emblématique de la gastronomie et de l'art de vivre à la française.

Best of Best

Fleurs de Chocolats

Coffret Inflorescence de pâtes de fleurs - France

Avec ses délicates pâtes de fleurs, Fleurs de Chocolats réinvente la pâte de fruits en une confiserie florale biologique et poétique. Son coffret Inflorescence réunit 12 parfums raffinés : de la rose au mimosa, en passant par le jasmin ou le coquelicot, dans un écrin de douceur végétale. Chaque bouchée est une infusion de nature, à la fois subtile et surprenante. Une confiserie d'auteur, artisanale et sensorielle, à offrir aux amateurs de douceurs d'exception.

Prix public TTC : 42 € (320 g)

Site : fleursdechocolats.com



Stand
B106

BEST OF BEST

GOURMET

2023

Goup de Cœur du Jury

La Ferme des 7 Fontaines

Raviole au perdreau et graines de sésame torréfiées - Belgique

Une création traiteur originale où la finesse du perdreau rencontre le croquant délicatement toasté du sésame torréfié. La farce aux notes boisées et légèrement fumées, est sublimée par une pâte toute en finesse. Surgelée pour préserver toutes ses qualités, cette raviole haut de gamme allie exigence gustative et praticité. Élaborée au sein d'une entreprise de travail adapté, elle incarne autant l'innovation culinaire que l'engagement social.

Site : www.7fontaines.be



Stand
D097

Goup de Cœur du Jury

BEST OF

GOURMET

2023

Huiles & Vinaigres

Moulin de la Veysière - Huile vierge d'amandon de pruneau France

Issue des noyaux de pruneaux du Sud-Ouest, cette huile vierge rare, pressée à froid, révèle de délicates notes d'amande et une légère amertume. Sa couleur dorée et sa polyvalence en font un produit original, parfait pour assaisonner des plats sucrés-salés, sublimer une frangipane ou une crème d'amande. Un produit parfait tant pour les gastronomes que les chefs, cuisiniers, pâtisseries...

Prix public TTC : 19,40 € (20 cl)

Site : moulinde laveysiere.fr



Stand
E011

Produits de la mer

Atelier d'Angresse Fumoir artisanal - Lomo de thon rouge fumé - France

Élaboré artisanalement à partir de thon rouge pêché à la ligne, ce lomo unique allie respect du produit et raffinement. Saumuré et fumé au bois de hêtre, il rappelle la délicatesse d'une charcuterie fine, à mi-chemin entre viande des Grisons et pata negra de la mer. Présenté en fines tranches, il offre un fondant incomparable : un produit rare et d'exception, né de la passion des ligneurs et du savoir-faire de l'atelier.

Prix public TTC : 19,80 € (100 g)

Site : fumoir-angresse.fr



Stand
A056

Épicerie salée

Conserveries Sillon
Cassoulet saucisse de couenne et manchons de canard
France

Sillon rend hommage au grand classique du Sud-Ouest avec un cassoulet artisanal aussi généreux que raffiné. La conserverie le prépare dans la plus pure tradition à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés : haricots fondants, manchons de canard savoureux et saucisse de couenne associés à un bouquet inédit de quatorze poivres et aromates. Présenté dans un élégant bocal en verre, sans conservateur, ce plat prêt à savourer saura convaincre les amoureux du terroir occitan.

Prix public TTC : 9,90 € (370g)

Site : conserveriesillon.com



Stand
C067

Charcuterie, salaison, traiteur

Maison Huchin - Potjevlesch - France

Maison Huchin revisite avec authenticité cette spécialité flamande mêlant porc, poulet, lapin et veau, longuement cuits dans leur bouillon. Présenté dans un élégant bocal en verre, ce plat généreux se savoure traditionnellement froid avec des frites et une salade verte. Un héritage familial magnifié en une recette délicieusement premium.

Prix public TTC : 9,95 € (400 g)

Site : maison-huchin.com



Stand
E049

Épicerie sucrée

Cocoripop - Popcorn Gourmet beurre de cacahuète
France

Cocoripop signe une confiserie bio et artisanale aussi croustillante qu'addictive. Ce popcorn caramélisé révèle un cœur meringué, sublimé par l'onctuosité du beurre de cacahuète et une pointe de fleur de sel de Guérande. Une recette unique qui réinvente le plaisir du popcorn en version hautement gourmande.

Prix public TTC : 5,90 € (80 g)

Site : cocoripop.com



Stand
C027

Confitures & Miels

Confiture et Compagnie - Abricot Harissa Fumée - France

Aussi surprenante que gourmande, cette préparation artisanale marie la douceur de l'abricot à la puissance d'une harissa fumée subtilement dosée. Confiture et Compagnie livre ici une création au caractère inédit : sucrée, piquante et délicatement fumée, qui se déguste comme un condiment gastronomique. Aussi à l'aise avec un fromage de caractère qu'avec une viande grillée ou un sandwich raffiné, ce produit réinvente l'usage de la confiture et séduira les amateurs de découvertes sensorielles.

Prix public TTC : 8 € (220 g)

Site : confitureetcompagnie.fr



Stand
E085

Chocolaterie

Chocolat Encuentro
Tablette fourrée aux pistaches d'Iran bio - France

Encuentro dévoile une tablette au chocolat 70 % origine Pérou, fourrée à 80 % de pistaches bio d'Iran, récoltées depuis plus de 8 000 ans par des petits producteurs sur les plateaux de Khorans-e Razavi Artisanale et sans additif, elle offre une texture dense, fondante et un goût intense, où la gourmandise se marie à la noblesse des matières premières. Une expérience chocolatée singulière et mémorable.

Prix public TTC : 13,90 € (100 g)

Site : chocolatencuentro.com



Stand
F098

Boissons alcoolisées

Maison Bocquet - Thérèse - France

Hommage à une arrière-grand-mère passionnée, Thérèse est une liqueur artisanale conçue pour célébrer l'art de recevoir. Dominée par la framboise, rehaussée de cassis, romarin et citron vert, elle est macérée et assemblée naturellement, sans colorant ni arôme artificiel. Elle se déguste pure, en cocktail ou pour sublimer des créations culinaires. Une liqueur raffinée, versatile et pleine de gourmandise.

Prix public TTC : 39 € (50 cl)

Site : maisonbocquet.fr



Stand
D112

Boissons non alcoolisées

DIVIN NOLOW - Pinot noir 0,5 % - France

DIVIN NOLOW réinvente le Pinot Noir sans alcool avec raffinement et subtilité. Élevé en partie sous-bois et en cuves inox, puis désalcoolisé délicatement, il conserve toute la finesse et l'équilibre d'un grand vin au nez comme en bouche. Une expérience de dégustation unique, qui répond aux nouvelles tendances de consommation.

Prix public TTC : 16,50 € (75 cl)

Site : www.divinnolow.fr



Stand
C128

Boissons chaudes

BIBO - Le Sarrasin - France

Inspiré du sobacha japonais, Le Sarrasin de BIBO sublime une graine française en une infusion inédite. Torréfié artisanalement en Nouvelle-Aquitaine, il dévoile des notes de noisette grillée et de châtaigne, pour une tasse douce et réconfortante, chaude ou glacée. Un breuvage bio et responsable qui réinvente le rituel des boissons chaudes.

Prix public TTC : 14 € (150 g)

Site : bibo-boissons.fr



Stand
C074

Condiments

Fallot - Moutarde forte de Dijon en tube, édition vintage
France

Dernière moutarderie indépendante de Bourgogne, Edmond Fallot propose cette moutarde forte de Dijon, fabriquée à la meule de pierre avec des graines 100 % régionales. Son packaging vintage, pratique et recyclable, rend son usage facile lors d'escapades gourmandes, pour se composer un sandwich sur le pouce !

Prix public TTC : 3,50€ (150 g)

Site : fallot.com



Stand
E063



Galerias
Lafayette
LE GOURMET

Les Prix Galeries Lafayette Le Gourmet

Le jury des Galeries Lafayette Le Gourmet, composé d'Atika Khireddine - directrice des achats de l'alimentaire et de la restauration et de Nina Vallée - acheteuse alimentation et restauration, a été séduit par le haut niveau et l'originalité des propositions. Au final, ce sont 6 artisans qui ont été sélectionnés aux termes des dégustations.

« Le critère de rareté et singularité se retrouve dans tous les produits sélectionnés. Nous avons été enthousiasmées par les produits dégustés, preuve en est que nous avons primé deux maisons de plus que prévu. Ces produits sont uniques et se distinguent par leur originalité et la qualité de leurs ingrédients. »

Leur sélection reflète les tendances actuelles - kéfir, lupin, lentilles - et sera mise à l'honneur au printemps 2026 dans le célèbre magasin **Galerias Lafayette Le Gourmet Paris Haussmann**.

Courtoisies

Terrines végétales de lentilles vertes, noix et sel fumé - France

Avec leur look graphique et design, ces préparations végétales revisitent l'univers de la terrine en version moderne et responsable. Elles associent avec justesse des lentilles vertes biologiques des Hauts-de-France à la douceur de la noix, le tout rehaussé d'une touche subtile de sel fumé. Une alternative engagée et élégante, parfaite pour surprendre à l'apéritif ou offrir en cadeau raffiné.

Prix public TTC : 5,95 € (95 g)

Site : courtoisies.fr



Stand
E127

Eplem - Kéfir Tarragon - France

Une proposition rare et audacieuse : un kéfir bio aux notes d'estragon, subtilement dosé qui se conserve à température ambiante, chose inhabituelle pour ce type de boisson naturellement pétillante. Sa fraîcheur acidulée, subtilement relevée par l'estragon, séduit par son équilibre peu sucré et sa personnalité aromatique. À déguster pur ou en cocktail !

Prix public TTC : 6 € (33 cl)

Site : eplem.fr



Stand
C127

Conserverie Sillon - Ail Piment Sésame - France

Un véritable coup de cœur pour le jury ! Inspiré des saveurs asiatiques, ce condiment mariant l'intensité de l'ail, la chaleur épicée du piment et la richesse du sésame, séduit par son intensité et sa créativité. Pensé pour magnifier d'un geste simple viandes, poissons ou légumes, il ouvre l'appétit à découvrir le reste d'une gamme prometteuse et pleine de caractère, sobrement baptisée « Les Condiments ».

Prix public TTC : 7,50 € (180 g)

Site : www.conserveriesillon.com



Stand
C067

Lupi Coffee - Dark Lupi Coffee - France

Alternative 100 % française au café, Lupi Coffee Dark séduit par son goût intense et ses notes de pain grillé, proches d'un café noir traditionnel. Sans caféine ni gluten, riche en protéines, fibres et minéraux, cette boisson novatrice conjugue plaisir gustatif, bienfaits nutritionnels et engagement écologique avec une empreinte carbone réduite de 75 %. Une découverte surprenante qui réinvente la pause-café tout en valorisant une filière locale.

Prix public TTC : 6 € (250 g)

Site : www.lupicoffee.com



Stand
D131

Huilerie des 5 Saveurs - Huile de noisette extra vierge - France

Cette huile artisanale révèle toute la richesse du fruit torréfié : arômes de noisette grillée et de praliné au nez, texture fluide et satinée en bouche, finale légèrement boisée. Riche en acides gras essentiels et en vitamine E, elle allie gourmandise et bienfaits nutritionnels. Une réussite à la fois authentique et moderne, capable de sublimer assaisonnements, plats cuisinés ou même préparations sucrées.

Prix public TTC : 21 € (50 cl)

Site : huileriedes5saveurs.com



Stand
A114

Maison Marc - Moutarde aux cornichons - France

Originale et savoureuse, cette moutarde surprend par son association raffinée entre la puissance du condiment bourguignon et le croquant des cornichons Malossol. Parfaitement équilibrée et élégamment habillée d'un joli packaging, elle incarne le savoir-faire de la Maison Marc et s'impose comme une innovation de caractère dans l'univers des condiments. Elle accompagne aussi bien les viandes rouges, les pommes de terre rissolées qu'une simple omelette.

Prix public TTC : 5,80 € (170 ml)

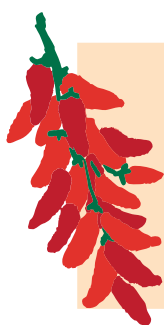
Site : maisonmarc.com



Stand
C117

INFOS PRATIQUES

Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 5.2
Dimanche 21 & Lundi 22 septembre - de 9 h 30 à 18 h 30
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. En 2025, ce sont 360 exposants qui représentent 504 marques et 4 500 visiteurs professionnels qui sont attendus pour échanger, transmettre, découvrir, s'inspirer et sourcer.

CONTACT PRESSE

Agence BPA - 02 99 36 24 07

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