



GOURMET SELECTION 2025 : UNE ÉDITION RECORD !

Les 21 et 22 septembre 2025, Gourmet Selection a réuni 5 350 professionnels dans une ambiance conviviale, entre célébration des produits d'exception, découvertes inédites et rencontres inspirantes avec des professionnels venus du monde entier. Une affluence qui confirme le statut du salon en tant que rendez-vous incontournable de l'épicerie de qualité.

L'ÉDITION 2025 EN QUELQUES CHIFFRES

5 350 professionnels (+17 % vs 2024), dont 15 % venus de l'international (Belgique, Espagne, Italie, Japon, Corée du Sud...).

360 exposants et 504 marques représentées, dont près de la moitié de nouveaux exposants.

17 pays présents, de l'Arménie à l'Éthiopie en passant par la Grèce, le Japon et le Liban.

DEUX JOURS RYTHMÉS PAR L'INSPIRATION ET LES TENDANCES

L'Agora des Experts, cœur battant du salon, a accueilli de nombreuses conférences et tables rondes. Les échanges ont porté sur la montée en puissance des réseaux sociaux comme leviers de prescription, l'essor du « mieux manger », le rôle des corners épicerie en restauration et les bonnes pratiques pour renforcer l'attractivité et la rentabilité des commerces.

La Place des Comptoirs et Le Sentier des Découvertes ont mis à l'honneur des marques émergentes et des concepts audacieux, confirmant le rôle du salon comme tremplin pour les jeunes pousses.



« Détecter les tendances, révéler les pépites et accompagner la montée en puissance de tout un secteur : c'est la mission de Gourmet Selection. Cette édition 2025 marque un tournant : jamais l'épicerie fine n'a été aussi vivante, créative et ouverte. Avec une grande diversité d'exposants et un visitorat français et international en hausse, nous avons la preuve qu'elle s'ancre désormais dans le quotidien des Français tout en continuant de faire rêver. »

Fernando Medina Zenoff, directeur de Gourmet Selection

L'EXCELLENCE RÉCOMPENSÉE PAR LES CONCOURS « BEST OF » ET « MEILLEURE ÉPICERIE DE FRANCE »

Événements phares de chaque édition, les concours ont, une fois de plus, distingué les produits et initiatives les plus prometteurs. Le **Concours Best Of**, présidé par Vincent Ferniot, a récompensé les lauréats suivants parmi 180 produits dégustés :

Best of Best : Fleurs de Chocolats - Coffret Inflorescence de pâtes de fleurs

Coup de Cœur du Jury : La Ferme des 7 Fontaines - Ravioles au perdreau et graines de sésame torréfiées

Huiles & Vinaigres : Moulin de la Veyssière - Huile vierge d'amandon de pruneau

Produits de la mer : Atelier d'Angresse Fumoir artisanal - Lomo de thon rouge fumé

Épicerie salée : Conserverie Sillon - Cassoulet saucisse de couenne et manchons de canard

Charcuterie, salaison & traiteur : Maison Huchin - Potjevlesch

Épicerie sucrée : Cocoripop - Popcorn gourmet beurre de cacahuète

Confitures & Miels : Confiture et Compagnie - Abricot Harissa Fumée

Chocolaterie : Chocolat Encuentro - Tablette fourrée aux pistaches d'Iran bio

Boissons alcoolisées : Maison Bocquet - Liqueur Thérèse

Boissons non alcoolisées : Divin Nolow - Pinot Noir 0,5 % sans alcool

Boissons chaudes : Bibo - Infusion Le Sarrasin

Condiments : Edmond Fallot - Moutarde forte de Dijon en tube édition vintage



Nouveauté 2025, un partenariat exclusif avec Les Galeries Lafayette Le Gourmet permet à 6 lauréats d'être référencés et mis en avant dans la prestigieuse enseigne parisienne lors du premier trimestre 2026 :

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

Conserverie Sillon - Condiment Ail Piment Sésame

Eplem - Kéfir Tarragon

Lupi Coffee - Dark Lupi Coffee

Huilerie des 5 Saveurs - Huile de noisette extra vierge

Maison Marc - Moutarde aux cornichons

Galeries
Lafayette
LE GOURMET



Le concours de La Meilleure Épicerie de France a quant à lui mis 6 épiciers à l'honneur :

Médaille d'Or : Bottega Bastiano (Saint-Cyr-sur-Loire, 37)

Médaille d'Argent : Halmahera (Le Creusot, 71)

Médaille de Bronze : L'Instant Divin (Beaufort-en-Anjou, 49)

Prix de l'Épicerie rurale : Bien & Bon (Geüs-d'Oléron, 64)

Prix du Meilleur Espoir : L'Épicerie d'Émilie (Grignan, 26)

Coup de Cœur du Jury : Maison Paulette (Le Mesnil-Saint-Denis, 78)



ILS ÉTAIENT AU RENDEZ-VOUS : LA PAROLE AUX EXPOSANTS

« Gourmet Selection nous a donné une vision claire du dynamisme de l'épicerie fine en France. Nous nous sommes sentis au cœur du marché, avec de nombreux nouveaux contacts et des échanges très qualifiés. Surtout, nous avons mesuré à quel point l'attente pour des produits de grande qualité est forte. »

Maison laGrange - France

« Un salon à taille humaine, centré sur des entreprises qui visent l'excellence. Ici, chaque exposant a une vraie singularité : c'est l'endroit idéal pour les détaillants à la recherche de produits rares et différenciants. Nous présentons des légumes italiens transformés avec un procédé moderne qui en préserve fraîcheur et saveur — comme s'ils venaient d'être cueillis — et l'intérêt a été net : 30 contacts qualifiés recensés. La dimension du salon est parfaite : on ne se disperse pas, on va à l'essentiel. »

Agrimperiale - Italie

« Cette édition illustre clairement l'évolution du marché : il y a dix ans, les épicerie fines recherchaient surtout des recettes apéritives ; aujourd'hui, l'intérêt se porte aussi sur les sauces et condiments. C'est précisément le terrain d'excellence de notre manufacture provençale. Les rencontres ont été riches, y compris avec des distributeurs étrangers (Canada, Royaume-Uni, Benelux), et nos équipes ont été agréablement surprises par l'intensité des échanges et la qualité des contacts. »

Aix&Terra - France



SAVE THE DATE : RENDEZ-VOUS LES 07 & 08 JUIN 2026

En 2026, Gourmet Selection adopte un nouveau calendrier pour allier les savoir-faire : le salon se tiendra les 7 et 8 juin, en même temps que le Salon du Fromage et des Produits Laitiers à Paris Expo - Porte de Versailles. Un rapprochement qui associe deux univers complémentaires : l'épicerie fine et la fromagerie, promettant encore plus de synergies, de découvertes et d'opportunités business pour les professionnels.



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