

## GOURMET SELECTION DÉVOILE LES LAURÉATS DU CONCOURS BEST OF



**Présidée par Vincent Ferniot accompagné de son jury d'experts, la 6ème édition des Best Of a primé les meilleurs produits fins exposés sur Gourmet Selection, salon professionnel de l'épicerie fine et du bon goût, qui se tiendra les 10 et 11 septembre 2023 à Paris Porte de Versailles.**

Le Prix Best Of permet aux lauréats, des artisans producteurs visionnaires, de distinguer leurs produits et d'asseoir leur notoriété dans le secteur de l'épicerie fine et auprès des consommateurs grâce à la reconnaissance d'experts de la profession : Vincent Ferniot - Président du Jury et Journaliste gastronomique à Sud Radio, Jean-François Girardin - Chef cuisiner et Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, Gilles Brochard - Journaliste et co-fondateur du Tea Tasting Institute, Laurent Guez - Directeur éditorial Smart Food Groupe Les Echos - Le Parisien, Baptiste Mazurier - Co-fondateur de Ferkit et Hanna Medioni - Directrice de l'offre chez Quitoque. Une fois de plus, cette compétition a permis de révéler les nouveautés qui feront les tendances de demain. Devant la qualité des produits présentés, le jury a décidé de récompenser 13 lauréats dont deux ex-aequo et de décerner deux prix supplémentaires : le Best of Best et le Coup de Cœur du Jury. La remise des prix du Concours Best Of se tiendra le dimanche 10 septembre à 17h30 sur le salon Gourmet Selection, où les vainqueurs seront récompensés devant un public composé de médias et de professionnels du secteur.



« Cette année encore, j'ai la joie de faire partie de l'équipe de Gourmet Selection en tant qu'ambassadeur et président du jury du concours Best Of. Chaque nouvelle édition est pour moi l'occasion de faire de belles découvertes gustatives ! Accompagné d'un jury composé de professionnels passionnés, nous avons distingué parmi chacune des 12 catégories, les meilleurs produits fins que les professionnels du secteur pourront retrouver dans les allées de Gourmet Selection. Grâce à cette sélection alliant qualité, innovation et singularité, nous aidons les visiteurs à dénicher les pépites gourmandes qui font tout l'attrait de ce rendez-vous professionnel. » **Vincent Ferniot**, Président du concours Best Of

### Best of Best

#### **VIJAYA - BOYÈRE - Mandarine séchée bio Vijaya**

Semblables à de petits bonbons acidulés, les quartiers de mandarine séchée de Vijaya offre une explosion de saveurs fruitées en bouche. Le choix d'une variété de mandarine sucrée lui assure cet équilibre parfait entre acidité et douceur. Vijaya a réussi un tour de force : créer une gourmandise exceptionnelle, qui nous fait délaisser les snacks industriels pour une option plus saine. Bien que séchée, la texture reste tendre et moelleuse. Sans aucun ajout, ces quartiers ont vraiment tout pour plaire. **Stand D101**





## Coup de Cœur du Jury

### **MACHA - Tablette de chocolat noir fourrée à la pistache d'Iran**

Une brillante coque de chocolat noir au design finement travaillé, c'est ainsi que cette tablette séduit au premier regard. Sous cet incroyable décor artistique chocolaté, se cache un exquis fourrage de praliné à la pistache d'Iran. Pur et intense, le praliné est uniquement composé de beurre de cacao et de pistaches en provenance d'un producteur du Khorassan, région située dans le nord-est de l'Iran aux confins du Croissant fertile. Plus qu'une tablette de chocolat, cette création originale ravira autant les yeux que le palais des fins gourmets. **Stand D125**

## Boissons alcoolisées

### **ARGOTIER - Le Velours**

Les amateurs de cocktails apprécieront déguster à la maison cette création prête à boire (à servir sur des glaçons) digne d'un bar d'hôtel. Profond et fruité, le si joliment nommé Velours met à l'honneur la vodka française bio (distillée 5 fois), alliée à de la crème de mûre et à de la crème de cassis. Le jus de citron bio et un cordial de verveine maison apportent une subtile touche d'acidité à ce cocktail tout en douceur. Sa bouteille aussi élégante qu'irrévérencieuse conviendra parfaitement aux rayons d'épicerie fines. **Stand C078**



## Boissons chaudes

### **LES PLANTATIONS D'ACAPPELLA - Thé Vert du Roussillon - La Tramontane**

Comme pour le raisin, maîtriser la production d'un thé de grande qualité de la plante à la tasse, est-ce possible en France ? Les Plantations d'Acapella le prouve brillamment avec ce thé vert de printemps, un millésime 2022 issu de la toute première récolte de thé français cultivé dans le Roussillon, grâce à un système de culture unique en France. Récoltées puis roulées à la main, les feuilles sont préservées dans leur intégrité pour permettre plusieurs infusions. Son nez très odorant, évoquant celui des grands crus, ainsi que ses notes douces et fraîches de fleurs blanches et d'agrumes, se prolongeant à l'infini, ont emporté l'adhésion du jury emmené par Gilles Brochard, co-fondateur du Tea Tasting Institute. **Stand C109**



## Boissons non alcoolisées

### **SAPINCA - SAPINCA Organic Root Elixir**

Créatives et saines, les boissons sans alcool aux notes savoureuses et osées séduisent les nouvelles générations qui veulent prendre soin d'elles tout en s'amusant ! SAPINCA l'a parfaitement compris avec cet elixir 100% naturel, à base de racines oubliées d'Amérique du Sud aux vertus immuno-protectrices. SAPINCA Organic Root Elixir convainc tant par son goût corsé et robuste, très bien équilibré, que par les différentes manières de le consommer : en shot pour un coup de boost matinal, dans de l'eau gazeuse pour obtenir un parfait soda, en mocktail ou enfin dilué dans de l'eau chaude agrémentée d'un brin de menthe ou de romarin. **Stand D116**



## Flours, fruits, légumes, champignons & truffes

### CAPOBIANCO ORGANIC FARM - Tomate orange à l'eau et au sel biologique variété Blondy

Seul producteur à confectionner des conserves avec cette variété de tomates, Capobianco Organic Farm signe ici un produit rare et délicat. Afin de préserver toute l'intensité de leur saveur, ces petites tomates oranges gorgées du soleil des Pouilles, sont récoltées à la main à pleine maturité, lavées et simplement conservées dans de l'eau et du sel, dans un élégant bocal en verre. Le tout sans colorants, ni conservateurs. Un beau produit, qui rehaussera avec délice et raffinement, la plus simple des recettes de pâtes ou de pizzas. **E123**



### Confitures et miels

#### LA COUR D'ORGÈRES - Pétillante

À déguster comme un bonbon acidulé, cette gelée fondante au bon goût de jus d'oranges, de jus de citrons verts et de jus de maracuja, est agrémentée de zestes de citron vert et de baies d'Andaliman finement moulues. Exempt des écorces d'agrumes qui apportent habituellement leur amertume, cette confiture plaira aux petits comme aux grands gourmands. Pétillante parfamera de ses notes fleuries et acidulées, aussi bien des recettes sucrées que salées : en glaçage d'une tarte au chocolat, en condiment d'un poulet au sésame ou d'un cabillaud gratiné ou encore dans une infusion à la coréenne.

**Stand B055**

## Épicerie salée

### GOULIBEUR - Sablés salés au Comté AOP

Reconnue pour son Broyé du Poitou, la Maison Goulibeur décline ses traditionnels sablés dans une version salée, à l'image de ces sablés au Comté AOP. Élaborés avec des ingrédients 100% naturels issus des environs de Poitiers, ces petits lingots dorés et croustillants se dégustent avec gourmandise, en accompagnement d'un verre de chardonnay ou de champagne, ou tout simplement lors d'une pause snacking. Ils peuvent aussi être utilisés pour la réalisation de cheesecakes ou autres préparations apéritives salées. **Stand D078**



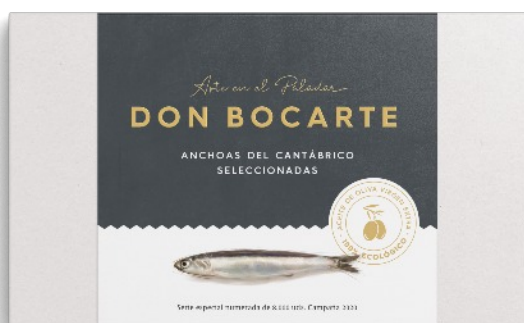
### NICE GOURMET - Socca Chips® Poivre – Chips à la farine de pois chiches

Inspirées de la traditionnelle socca niçoise, les Socca Chips sont les fameuses « chips méditerranéennes ». Farine de pois chiche, huile d'olive, sel et huile de tournesol en fin de cuisson, voilà les ingrédients qui composent la recette de ces blonds copeaux larges, fins, croustillants et légers. Comme aime à dire les Niçois avant de déguster la socca : « Mettez-y un peu de pebre » ... c'est chose faite ! Socca Chips les décline dans une version au bon goût de poivre de Madagascar, à dipper, à croquer, à tartiner, à émettre. De plus, ces chips ne contiennent pas de gluten. Les intolérants à ce type de protéines trouveront ici un produit savoureux adapté à leurs apéritifs. **Stand C060**

## Salaisons, charcuterie, traiteur & fromage

### MAISON MARIE SEVERAC - Le Senerac

Petite tomme fermière au lait cru de vache fabriquée dans le Cantal, le Senerac est un véritable fromage d'antan. Chaque tomme est frottée et retournée à la main toutes les semaines, pour proposer un affinage entre 3 et 5 mois ou de plus de 6 mois. Un travail minutieux et de longueur, qui se retranscrit lors de la dégustation où se dégage des arômes de noisettes, réglisse et fruit des bois. Son petit format a été travaillé pour convenir à une dizaine de personnes et permettre d'acquérir un fromage entier. En morceaux à l'apéritif, en copeaux dans une salade ou fondu en raclette, rares sont les fromages de si petite taille à pouvoir offrir tant de possibilités de consommation. Facilement transportable grâce à sa croûte 100% naturelle qui le recouvre de toute part, et son ingénieux pochon en tartalane, voici un cadeau unique qui ravira les bons vivants ! **Stand A024**



## Produits de la mer

### DON BOCARTE - Anchois de Cantabrie - Édition limitée

Péchés au large des côtes cantabriques, salés puis conservés à la main selon un savoir-faire ancestral, les anchois Don Bocarte sont considérés comme parmi les meilleurs d'Espagne. Une renommée amplement méritée ! À l'intérieur de cet élégant coffret proposé en édition limitée, 8 à 10 petits filets d'anchois sont délicatement rangés à la main et baignés dans une huile d'olive extra-vierge. Ces petites merveilles cuites par le sel dévoilent de petites taches argentées sur la peau des flancs, témoignage d'un traitement au chiffon. En bouche, leur texture charnue ne laisse place à aucune arête. Leurs saveurs nettes et profondes, sans la moindre impression d'excès de sel, réhausseront de raffinement une simple burrata. **Stand B046**



## Condiments & sauces

### MOULIN DE LA VEYSSIÈRE & APISPHERE - Moutarde à la noisette et au miel

Le Moulin de la Veyssière, qui avait déjà convaincu le jury du Best Of 2022, revient une nouvelle fois surprendre ses dégustateurs avec cette moutarde à la noisette et au miel. Véritable alliage de trésors périgourdins, ce condiment est un concentré de saveurs uniques. Le goût sucré du miel de la Maison Apisphère, associé à la moutarde et à la chaleur de la noisette, offre une subtilité qui séduit immédiatement le palais. L'atout parfait pour accompagner les viandes et apporter de l'audace aux fonds de tartes et vinaigrettes. **Stand B017**



## Huiles & Vinaigres

### À L'OLIVIER - Huile d'olive à la clémentine du Pays de Nice

Spécialiste des huiles d'olive aromatiques, A l'Olivier propose des mariages de saveurs plus qu'étonnants. Son huile d'olive à la clémentine est un éclat de fraîcheur, obtenu grâce à un savoir-faire unique et aux deux seuls ingrédients de sa composition : des olives gorgées de soleil et des clémentines cultivées dans la région de Nice. Les notes délicatement acidulées de la clémentine et la finesse de l'huile d'olive s'accorderont à merveille en assaisonnement de salades, en marinade d'un poisson ou sur un magret de canard. De façon plus surprenante, cette huile ensoleillera de son doux parfum, mousses au chocolat, salades de fruits et cheesecakes. **Stand E017**

## Épicerie sucrée

### ATELIER D - Sablés Fraise Fenouil

Déjà récompensée dans ce concours l'an passé pour ses galettes bretonnes aux éclats de caramel, la biscuiterie morbihannaise fait une nouvelle fois craquer le jury avec ses Sablés Fraise Fenouil, confectionnés avec des matières bretonnes de première qualité. Si le fenouil (plus couramment associé à des préparations salées) est généralement loin de faire l'unanimité, cette plante – ici utilisée en huile essentielle – se retrouve en bouche avec un goût anisé qui a convaincu tous les dégustateurs. Associée à des morceaux de fraises confites pour la douceur, du beurre et des œufs frais, cette surprenante alliance s'avère des plus gourmandes. **Stand C056**



## Chocolaterie

### LE FONDANT BAULOIS - BENOÎT CHOCOLATS - Caramandes

Terriblement addictive, cette fine feuille triangulaire d'amandes effilées, grillées et caramélisées, au beurre salé, enrobée de chocolats noir ou lait comblera de plaisir tous les chocovores. La fabrication artisanale en petite série, la sélection rigoureuse des matières premières et le chocolat élaboré avec des grands crus de cacao ont fait mouche auprès du jury. Redoutablement gourmands, ces triangles fondants et croustillants accompagneront aussi bien le café que le champagne. Pour ne rien gâcher, les Caramandes sont présentées dans un bel écrin en forme de triangle que l'on aura plaisir à offrir (ou à s'offrir) en toute occasion. **Stand A059**



[www.salon-gourmet-selection.com](http://www.salon-gourmet-selection.com)

Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 5.2 - Dimanche 10 & lundi 11 septembre 2023 - 9 h 30 - 18 h 30

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

Caroline Stum - [caroline@agence-bpa.com](mailto:caroline@agence-bpa.com) & Coline Gagneux - [coline@agence-bpa.com](mailto:coline@agence-bpa.com)