



## GOURMET SELECTION 2025 : TERROIRS DU MONDE, ÉPICERIE D'EXCEPTION

À l'occasion de sa 12e édition, Gourmet Selection met résolument le cap sur l'international. Les 21 et 22 septembre 2025 à Paris, le salon réunira des marques venues des quatre coins du monde, avec près de 25% d'exposants étrangers représentant une quinzaine de pays — parmi lesquels le Cambodge, l'Espagne, le Liban, le Maroc, ou encore la Corée du Sud. Cinq d'entre elles, issues de terroirs riches en saveurs, viendront éveiller les papilles des visiteurs. Une escale gourmande destinée aux professionnels de l'épicerie fine et des métiers de bouche en quête d'inspiration et de produits d'exception.



### SEYOU FOODS - Corée du Sud

Depuis 1991, Seyou Foods perpétue l'excellence du kimchi coréen en conjuguant tradition artisanale et innovation technologique. Précurseur du kimchi en conserve, la maison maîtrise un procédé unique qui garantit une texture croquante et des qualités probiotiques intactes, même après trois ans de conservation sans réfrigération. Fabriqué à partir d'ingrédients 100% locaux, le kimchi de Seyou Foods incarne une vision moderne et pratique du patrimoine culinaire coréen, aujourd'hui reconnue à l'échelle mondiale. **Stand F120**

### LA FINE SELECTION D'ADJOUA - Côte d'Ivoire

Depuis 2018, La Fine Selection D'Adjoua met à l'honneur les richesses agricoles de la Côte d'Ivoire, avec en tête de proue son emblématique poivre de Tipadipa. Ce produit d'exception est plébiscité par plusieurs chefs étoilés. La marque propose également une sélection originale de snacks, apéritifs et tisanes, pour une immersion authentique dans le terroir ivoirien. Une invitation sensorielle à (re)découvrir un patrimoine culinaire vibrant et encore méconnu. **Stand D120**



### NOOR FÈS - Maroc

Maison emblématique de l'huile d'olive marocaine, Noor Fès propose une huile d'olive vierge extra parfaitement équilibrée. Issue d'olives récoltées à la main et pressées à froid, cette huile exprime toute la richesse oléicole du terroir marocain, entre tradition et modernité. **Stand C112**



## TERROIRS DU LIBAN - Liban

Soutenue par l'ONG Fair Trade Lebanon, Terroirs du Liban regroupe des produits artisanaux issus de coopératives rurales libanaises. La marque valorise un savoir-faire typique de la région, tout en soutenant une agriculture responsable et une économie solidaire. Labneh, zaatar, huiles, mélasses ou spécialités sucrées : cette gamme éthique et savoureuse fait rayonner le patrimoine culinaire libanais à l'international. Stand A042

## LA PLANTATION - Cambodge

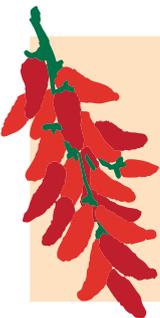
C'est au cœur du Cambodge que Guy et Nathalie ont fondé La Plantation, une ferme dédiée à la culture du fameux Poivre du Kampot, considéré comme l'un des meilleurs au monde. Ce poivre d'exception, cueilli à la main et séché au soleil, est cultivé sans engrais chimiques ni pesticides, selon un savoir-faire artisanal exigeant. Ce savoir-faire leurs a permis de remporter le Prix du Best Of Excellence lors de l'édition 2022 de Gourmet Selection. Stand B027



## CONSERVAS ORTIZ - Espagne

Depuis 1891, Conservas Ortiz perpétue une tradition familiale de pêche artisanale, respectueuse de l'écosystème marin des côtes basques. Référence en matière de conserves haut de gamme, la maison est notamment reconnue pour son Thon Blanc Germon à l'huile d'olive, préparé à la main selon une méthode ancestrale. Chaque étape — de la découpe à la mise en conserve — respecte un savoir-faire transmis de génération en génération. Une icône de la gastronomie marine espagnole. Stand E079

À travers cette sélection, Gourmet Selection invite les professionnels à un véritable voyage gustatif, porté par des gammes riches en saveurs, en histoires et en savoir-faire. La rencontre avec ces marques engagées, solidement ancrées dans leurs terroirs, illustre l'excellence et la diversité de l'épicerie fine internationale. Un rendez-vous incontournable pour celles et ceux qui souhaitent enrichir leur offre, affirmer leur singularité culinaire et faire rayonner le goût d'ailleurs.



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



## À propos de Gourmet Selection by SIAL

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 dix 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, Gourmet Selection by SIAL, 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 24 07

Caroline Stum - [caroline@agence-bpa.com](mailto:caroline@agence-bpa.com) & Julie Enault - [julie@agence-bpa.com](mailto:julie@agence-bpa.com)