



## HAUTS-DE-FRANCE : UNE RÉGION DE CARACTÈRE À GOURMET SELECTION 2025

À l'occasion de sa 12e édition, Gourmet Selection mettra à l'honneur les savoir-faire régionaux qui façonnent l'excellence de l'épicerie fine française. Les 21 & 22 septembre 2025 à Paris Expo Porte de Versailles, les Hauts-de-France affirmeront leur identité culinaire avec une sélection de producteurs passionnés et audacieux, ambassadeurs d'un terroir généreux et plein de caractère. Productions artisanales, recettes familiales, agriculture locale ou démarches écologiques : ces artisans défendront avec panache une gastronomie engagée. Limonade au chanvre, potjevleesch revisité, kombucha aux betteraves, chocolat gourmand ou café de lupin bio... autant de pépites créatives qui racontent leur région, et qui feront rayonner les Hauts-de-France bien au-delà des frontières.



### LUPI COFFEE - Wattignies (59)

Fondée à Lille en 2021, Lupi Coffee révolutionne le rituel café avec une alternative bio, locale et sans caféine : le café de lupin. Torréfié en France à partir de lupins soigneusement sélectionnés, ce breuvage doux et savoureux offre le goût du café... sans ses effets secondaires. Engagée pour la santé et la planète, la marque – portée par Anaïs Marescaux – propose une expérience réconfortante, respectueuse du corps et de l'environnement. Une nouvelle manière de savourer son moment café, en toute sérénité. Stand D131

### HANK DRINKS - Laventie (62)

Une boisson qui mêle authenticité, naturalité et innovation : HANK DRINKS propose la première limonade au CBD full spectrum 100 % française. À base de chanvre cultivé dans l'exploitation familiale, située dans les Hauts-de-France, la limonade bio au CBD saveur passion, cassis et gingembre est peu sucrée et terriblement rafraîchissante. Une alternative locale et engagée qui invite à la détente... sans modération ! Stand E081



### CHOCOLAT ENCUENTRO - Saint-André-lez-Lille (59)

Depuis leur atelier installé dans une ancienne filature des Hauts-de-France, Candice et Antoine façonnent un chocolat « bean-to-bar » : de la fève à la tablette, la garantie d'un chocolat d'exception. Leur spécialité ? Des créations biologiques, sans compromis sur l'éthique ni sur le goût, comme leurs palets fourrés à la pistache d'Iran enrobés d'un chocolat noir 70 % cacao origine Pérou. Chez Encuentro, chaque chocolat raconte une histoire : biodiversité, équité, savoir-faire. Une production rare (seuls 2 % des chocolatiers français travaillent ainsi) et engagée pour un cacao durable et juste. Stand



## GOURTOISIES - Long (80)

Entre héritage culinaire et raffinement végétal, Courtoisies revisite les traditions de l'apéritif avec des terrines 100 % végétales à base de légumineuses françaises. À l'image de leur courtoisie de lentilles vertes, noix et sel fumé, la marque sublime les produits du terroir avec créativité et délicatesse. Une alternative élégante, conviviale et savoureuse qui remet les légumineuses à la place qu'elles méritent : au centre de la table. **Stand E127**

## MAISON HUCHIN - Goquelles (62)

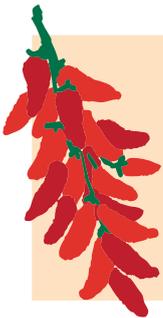
Depuis quatre générations, la famille Huchin perpétue l'amour du bon produit et des recettes régionales avec passion. Leur Potjevlesch, plat emblématique des Flandres, mêle porc, poulet, lapin et veau. Cuits dans leur bouillon maison pour offrir une terrine en verrine authentique et généreuse. À savourer bien frais, avec frites et salade, pour un aller simple vers les traditions du Nord de la France. **Stand E049**



## KOMBUSTACHE - Mouvoux (59)

Née d'un savoir-faire familial et d'une passion pour la fermentation, Kombustache propose un kombucha artisanal aux ingrédients bio et locaux. La recette La Veuve Pourpre, aux notes de betterave lactofermentée, framboise et raisin, propose une boisson vivante, fruitée et étonnamment désaltérante. Une création authentique à partager en toute convivialité ! **Stand F098**

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 plus de 300 exposants et 4 500 visiteurs professionnels qui sont attendus pour échanger, transmettre, découvrir, s'inspirer et sourcer.



## 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)