



À GOURMET SELECTION 2025, LA NOUVELLE-AQUITAINE FAIT PARLER LE TERROIR

À l'occasion de sa 12e édition, Gourmet Selection, salon dédié aux professionnels, accueillera le meilleur de l'épicerie fine régionale. Les 21 & 22 septembre prochains à Paris, la Nouvelle-Aquitaine sera représentée par plusieurs maisons qui font battre le cœur de leur territoire, entre tradition et créativité. Fiers de leurs racines, ces producteurs engagés défendront une gastronomie à la fois authentique, surprenante et résolument tournée vers l'avenir. Caviar affiné, gin floral au miel, thon rouge fumé, bonbons d'enfance, cookies salés ou cocktails sans alcool : autant de produits signature qui racontent un Sud-Ouest gourmand, exigeant et terriblement vivant.



PIERROT GOURMAND - Altiliac (19)

Depuis 1892, Pierrot Gourmand régale petits et grands avec des confiseries simples, authentiques et pleines de poésie. La marque, emblématique de l'enfance et de l'imaginaire, propose un voyage sensoriel avec ses Comètes : de délicieux bonbons à la coque croquante et au cœur moelleux, véritables étoiles filantes de saveurs. Fidèle à ses origines, Pierrot Gourmand perpétue un savoir-faire artisanal et responsable, tout en invitant chacun à suspendre le temps pour rêver, créer... et savourer. **Stand A028**

ERIKA SPIRIT - Bergerac (24)

Née d'une passion pour l'apiculture et les spiritueux, Erika Spirit élabore depuis la Dordogne des alcools artisanaux bio à la personnalité bien trempée. Son Gasconha Dry Gin, floral et délicatement épicé, associe le caractère d'un London Dry à la douceur de son miel de bruyère maison et aux notes exotiques de la baie de Sansho. Chaque recette est façonnée avec soin, en lien direct avec le terroir et les saisons, dans le respect de l'environnement et des abeilles. Une distillerie qui butine l'excellence locale. **Stand C076**



NASDROW - Bordeaux (33)

Avec ses mocktails élégants et audacieux, Nasdrow redéfinit l'apéritif festif sans alcool. Sa Margarita Salsa, à base de jus de lime et d'orange amère, séduit par sa fraîcheur, son éclat et ses arômes naturels qui rappellent les cocktails iconiques... sans les effets. 100 % naturels, faibles en sucres et sans conservateurs, les créations Nasdrow sont conçues comme de véritables instants de partage, alliant plaisir, élégance et liberté. Un art de vivre résolument tendance. **Stand A109**

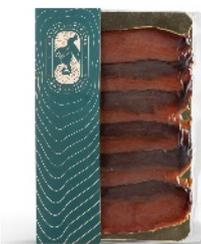


STURIA - Saint-Genis-de-Saintonge (17)

Pionnier du caviar d'élevage en France, Sturia incarne un siècle d'histoire aquitaine et un savoir-faire d'excellence. Son caviar Vintage, affiné entre 3 et 10 mois, séduit par sa texture fondante, ses notes iodées et d'olive noire. Un produit emblématique, ambassadeur de l'élégance française. Ancrée dans une démarche durable, la maison oeuvre depuis 1986 à la préservation de l'esturgeon et à la relance du caviar français. Un fleuron régional, entre tradition et innovation. **Stand C042**

BISCUITERIE MORDICUS - Serres Gastet (64)

Née en 2019 aux portes de son atelier, la Biscuiterie Mordicus réinvente l'apéritif avec des gourmandises salées 100 % artisanales. Son Cookie au Roquefort AOP & noisettes marie la puissance d'un bleu affiné à la douceur croquante de la noisette, pour un snacking raffiné et sans conservateur. Engagée pour la planète, la maison collabore avec des producteurs locaux certifiés Agriculture Biologique et façonne chaque fournée à la main. **Stand E009**



FUMOIR ANGRESSE - Angresse (40)

Fondé en 1999, Fumoir Angresse perpétue l'art du poisson fumé haut de gamme avec une précision artisanale et une conscience environnementale forte. Son thon rouge fumé, signature de la maison, est issu d'une pêche à la ligne responsable et tranché à la main pour préserver son fondant et la subtilité de ses saveurs. Ce lomo de thon, fruit de trois ans de développement, illustre tout le savoir-faire de l'atelier landais : affumication délicate, circuits courts et qualité sans compromis, du bateau à l'assiette. **Stand A056**

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



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 & Julie Enault - julie@agence-bpa.com