

Communiqué de Presse - Juin 2025



LES GOUPS DE CŒUR DE GOURMET SELECTION POUR DES FÊTES SAVOUREUSES

Gourmet Selection, le salon de référence dédié à l'épicerie fine et au plaisir gourmand, revient les 21 et 22 septembre 2025 à Paris Expo Porte de Versailles. À cette occasion, il révèle sa sélection de coups de cœur à déposer au pied du sapin ou sur les tables de fête. Confits délicats, tartinales savoureux, fumaisons et salaisons de caractère, fromages affinés, biscuits précieux, chocolats fins, vins effervescents ou spiritueux confidentiels : autant de trésors à offrir ou à s'offrir pour célébrer Noël avec goût. Une invitation à (re)découvrir le meilleur du savoir-faire artisanal, à travers des marques créatives, responsables et pleines d'audace.

Les Pains d'épices de Mulot & Petitjean

Maison historique dijonnaise fondée en 1796, Mulot & Petitjean sublime l'art du pain d'épices avec des créations à la fois gourmandes et raffinées. Pour les fêtes, la marque propose une gamme spéciale toast composée de trois recettes, parfaites pour les accords sucrés-salés de l'apéritif : Graines & son de moutarde à tartiner de fromages frais, Figues & noix pour sublimer un foie gras et Aneth, idéal avec du saumon fumé. Côté sucré, la magie de Noël opère avec ses adorables figurines : sapins, bonshommes ou cœurs à suspendre enchantent petits et grands, et font de ces douceurs décoratives de véritables cadeaux à croquer. **Stand E063**



Le Caviar d'olives noires et figues de Maison Marc

Maison Marc, reconnue pour ses produits du terroir issus de l'agriculture responsable, propose une alliance audacieuse entre la richesse des olives noires à la douceur des figues séchées. Un caviar végétal à tartiner sur des toasts de pain aux noix, avec des fromages affinés ou des charcuteries fines ! **Stand C117**

Le Thon fumé de l'Atelier d'Angresse

Pépité du Fumoir d'Angresse, le thon rouge de ligne fumé incarne tout le savoir-faire artisanal et l'engagement durable de cette maison landaise. Connue pour être le plus grand et le plus savoureux de son espèce, le thon rouge est une ressource sauvage dont les stocks étaient particulièrement vulnérables au début des années 2000. Après quinze ans de contrôles drastiques, il est aujourd'hui rétabli. Pêché localement par des ligneurs professionnels, puis travaillé à la main dans l'atelier avec du sel de Guérande et du bois de hêtre, ce filet d'exception séduit par son aspect proche de la viande des Grisons. Subtilement saumuré et fumé, puis finement tranché, il offre une texture particulièrement fondante. Un produit signature à savourer en carpaccio ou sur des toasts pour un moment rare, à la hauteur des plus belles tables de fin d'année. **Stand A056**



Le Zéro Blanc de Blancs de Pierre Chavin

Des bulles de fête sans compromis ! Pierre Chavin signe ici une cuvée sans alcool d'une rare élégance, issue d'un assemblage de chardonnays désalcoolisés et gazéifiés. Le Zéro Blanc de Blanc séduit par sa robe dorée, sa fraîcheur et ses arômes fins. Une alternative festive et inclusive, pour trinquer avec légèreté et sans modération ! **Stand A059**



Le Magret de canard fourré au foie gras de Maison Rullier

Artisan de tradition, la Maison Rullier sublime les savoir-faire gastronomiques français avec des recettes nobles et généreuses. Son magret de canard fourré au foie gras en est l'illustration parfaite : un produit d'exception élaboré à partir de foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest. Les magrets sont minutieusement frottés à la main avec un assaisonnement maison, avant d'être séchés longuement pour un affinage lent et maîtrisé. Une spécialité à trancher finement pour un apéritif de caractère ou une entrée festive inoubliable. **Stand ???**



Le Cheddar vintage de Wyke

Élaboré selon une recette familiale transmise depuis quatre générations, le Cheddar Vintage de Wyke Farms est vieilli jusqu'à 15 mois dans le Somerset, berceau historique du cheddar anglais. Cet affinage lui confère une texture particulièrement onctueuse. Parfait sur un plateau de fromages festif, il accompagne à merveille un vin rouge corsé, un cidre brut ou une bière artisanale. Un incontournable pour les amateurs de fromages de caractère. **Stand ???**



La Liqueur de Framboise de la Distillerie Paul Devoille

Parmi les joyaux de la Distillerie Paul Devoille, la Liqueur de Framboise séduit par sa finesse et sa belle robe rouge sombre. Élaborée à partir d'une infusion de framboises dans l'alcool, cette liqueur artisanale capture toute la délicatesse du fruit, grâce au savoir-faire minutieux du maître de chais. Fraîche et fruitée, elle se déguste en digestif ou se glisse avec gourmandise dans des desserts de saison : tiramisu festif ou biscuit de Noël imbibé avec justesse. Son élégante bouteille à l'esprit rétro sera aussi à l'aise sur la table qu'au pied du sapin. **Stand A052**



Les Étoiles à la cannelle de la Maison Alsacienne de Biscuiterie

Spécialités emblématiques de la tradition alsacienne, ces délicieux biscuits artisanaux, tendres et moelleux, sont confectionnés avec le plus grand soin à partir d'ingrédients nobles (amandes, blancs d'œufs, sucre glace) et subtilement parfumés aux épices de Noël. Leur glaçage blanc immaculé et leur forme étoilée en font une gourmandise aussi belle que savoureuse, idéale pour accompagner un thé de Noël ou composer un coffret cadeau. **Stand F045**

Les Truffles au cacao & thé matcha de Chocolat Mathez

Chocolat Mathez, spécialiste des truffles légères et fondantes depuis 1934, propose une création audacieuse qui bouscule les classiques : la truffe au cacao et matcha qui allie l'intensité du chocolat à la fraîcheur végétale du thé, dans un équilibre subtil et élégant. En bouche, la texture fondante typique des truffles Mathez laisse place à des notes vertes, douces et délicatement amères, idéales pour surprendre les palais curieux à l'heure du café. Autre référence à la gamme, les Truffles aux cranberries seront également à découvrir sur Gourmet Selection.

Stand A027



Le Bretzel chocolat noir et éclats d'orange de Bretzel&Co

Et si le goût des fêtes se nichait dans un bretzel ? Avec sa recette chocolat noir intense 50 % et ses éclats d'orange confite, Bretzel&Co réinvente la tradition de Noël à la sauce sucrée-salée. Fabriqué en France avec du chocolat certifié B-Corp, ce petit plaisir ultra-gourmand marie la force du cacao et la fraîcheur acidulée de l'agrume dans un format à croquer. Idéal pour accompagner un café de fin de repas, garnir une assiette de douceurs ou glisser dans un coffret de gourmandises festives à offrir. **Stand ???**



Les Tablettes Enfleurage de chocolat et les Pâtes de fleurs de Fleurs de Chocolat

Ancien chef chocolatier de Pierre Hermé, Elwood Bouazza explore une nouvelle dimension du goût avec Fleurs de Chocolats, sa maison artisanale de confiserie inspirée du monde de la parfumerie. Grâce à la technique ancestrale de l'enfleurage, il capte les arômes subtils de fleurs biologiques pour les infuser dans le chocolat. À Noël, ses tablettes d'enfleurage à la rose de Damas et ses délicates pâtes de fleurs offrent une expérience sensorielle rare, à la fois florale, fondante et intensément poétique. Des créations biologiques, raffinées et responsables, à offrir comme des bijoux comestibles aux amateurs de douceurs singulières.

Stand ???



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 onze 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