

GOURMET SELECTION 2024 : DEMANDEZ LE PROGRAMME !

Lieu de rencontres privilégié des distributeurs - épicerie fines, hôtels, restaurants, cafés ou artisans des métiers de bouche - et des producteurs de produits fins, Gourmet Selection se tiendra les dimanche 15 et lundi 16 septembre 2024, à Paris Expo Porte de Versailles. Le salon de l'épicerie fine et du bon goût dévoile la programmation de cette 11^e édition riche en temps forts : des conférences et des tables rondes pour s'informer, des ateliers et des animations culinaires pour s'inspirer, ainsi que des concours pour découvrir les derniers concepts et produits en vogue !

DES DÉMOS DE CHEFS POUR S'INSPIRER

La marque **Made In Texas** a convié **Joannes Richard, Champion du Monde de Burger 2023**, le dimanche de 11 h à 17 h sur son stand E102. Le chef y présentera des recettes de tapas aux inspirations franco-texanes, remettant en œuvre les produits fins de cet exposant tout droit venu du Texas.

Les producteurs de spécialités culinaires des Îles du Pacifique, réunis sous la bannière **Pacific Trade Invest**, recevront quant à eux le chef polynésien **Teheiura Teahui**. Tataki de thon à la noix de galip de Papouasie-Nouvelle-Guinée, edamame au sel marin de Bora Bora, tartare de daurade à l'huile de vanille de Niue ou encore chutney de mangue et de gingembre des Îles Fidji seront au menu sur le stand D095, chaque jour à 10h30, 12h30 et 14h30.

Enfin, les **Huiles Guénard** accueilleront leur ambassadeur, **Christophe Hay - chef du restaurant étoilé La Table d'à Côté**. Afin de démocratiser les usages des huiles haut de gamme, le chef a imaginé des recettes autour d'alliances mets & huiles que les visiteurs pourront découvrir le lundi, stand D032.

DÉCRYPTER LES DERNIÈRES TENDANCES DU SECTEUR SUR L'AGORA DES EXPERTS

Implantée au cœur du salon, elle est un lieu de rencontres, théâtre d'échanges passionnants où l'on analyse le secteur de l'épicerie fine sous toutes ses coutures !

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE

12h30 - 13h30

Développez votre assortiment et optimisez votre trésorerie grâce aux marketplaces digitales

Nicolas Loeuillet - Directeur acquisition et succès clients chez Ankorstore

14h00 - 15h00

Perspectives des tendances sociétales et de l'évolution du marché de l'épicerie fine

Marta Cuadrado - Strategic Marketing Manager chez Comexposium

15h30 - 16h15

Faire gagner en visibilité vos commerces : miser sur les communautés de vos partenaires

Table ronde organisée par les Épiciers de France Hervé Lemaïque - Fondateur et dirigeant de la JNCP (Journée Nationale du Commerce de Proximité), Jonathan Chelet - Co-fondateur dirigeant des Petits Commerces, Louise Lobbens - Cheffe de projets Tour des Terroirs, Aurélien Bertrand - Fondateur de B&C épicerie, Nicolas Blanot - Fondateur de l'Épicerie Blanot

16h30 - 17h15

Success story d'un primeur 2.0 : des réseaux sociaux aux Galeries Lafayette

Atef Barbouche - Administrateur chez Saveurs Commerce

17h30 - 18h30

Remise des prix du concours BEST OF 2024

Vincent Ferniot - Président du concours et les membres du jury : Karine Blanc, Gwilherm de Cerval, Pierre-Yves Chupin, Anne Etorre, Marie-Laure Fréchet, Andréas Mavrommatis et Xavier Vanckerrebrouck

L'ÉPICERIE DE GOURMET, UNE ÉPICERIE ÉPHÉMÈRE EN PLEIN CŒUR DU SALON

Parmi les animations proposées sur le salon, l'Épicerie de Gourmet permet aux visiteurs de se projeter au sein d'une épicerie fine fictive. Les ateliers seront animés par Constance Régnier @aunomdugout.

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE

10h30 - 11h15

Les règles d'or du merchandising

Hélène Genter - Experte en merchandising visuel et spécialiste du marketing culturel

11h30 - 12h00

Comment utiliser les réseaux sociaux pour accroître son activité et valoriser son épicerie fine ?

Constance Régnier @aunomdugout

12h15 - 12h45

Les saveurs d'Italie dans vos assiettes

Julien Serri - Chef cuisinier

13h00 - 13h30

À la découverte des truffes des Marches, joyaux de l'Italie

Tania Cadeddu - Cheffe cuisinière

14h30 - 15h00

Construire une image de marque forte pour son épicerie

Audrey Lorel - Directrice artistique et graphiste culinaire

16h15 - 16h45

Sortir du lot et augmenter ses ventes grâce à ses packagings

Audrey Lorel - Directrice artistique et graphiste culinaire



LUNDI 16 SEPTEMBRE

10h30 - 11h15

Attirer du trafic en boutique grâce au numérique

Jonathan Chelet - Co-fondateur de Petitscommerces.fr

11h30 - 12h30

Remise des prix du concours Les Quintessences 2024

Emmanuelle Jary - Présidente du concours et les membres du jury : Alexis Roux de Bézieux, Aurélien Bertrand et Lola Tobelem

12h45 - 13h45

Perspectives des tendances sociétales et de l'évolution du marché de l'épicerie fine

Marta Cuadrado - Strategic Marketing Manager chez Comexposium

14h30 - 15h30

Commerces de proximité.

Comment identifier des approches différentes pour lever des financements ?

Table ronde organisée par les Épiciers de France Fabrice Pedro-Rousselin - Co-fondateur de Cefin, Nabil Chérif - Dirigeant de CreditPro, Thibault Nivière - Gérant du Cabinet Nivière, Alexis Roux de Bézieux - Président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur dirigeant de l'épicerie Causses

16h15 - 16h45

Comment utiliser les réseaux sociaux pour valoriser son épicerie fine ?

Constance Régnier @aunomdugout et Karin Shibata @karinshibata - créatrices de contenus



LUNDI 16 SEPTEMBRE

11h30 - 12h00

À la découverte des lauréats des Rabelais Jeunes Talents 2023 - Épiciers Fins

Salomé Lundy - Responsable adjointe chez Causses et Maxime Humbloy - Épicier

12h15 - 12h45

Les saveurs d'Italie dans vos assiettes

Julien Serri - Chef cuisinier

13h30 - 14h15

À la découverte des lauréats des Quintessences 2024

Nicolas Avon - Révélations, Jean-Philippe Chillet - Rose & Perle, Éric Fazeuille - Pyrénéssime, Eka Moncarré - La Maison de l'Indonésie et Christelle Record - L'Épicerie d'ici

14h30 - 15h00

Le plateau de fromage, une offre au service de votre gamme d'épicerie fine

Jessica Lasnier et Gaspard Leulier - École Française du Fromage

15h15 - 16h00

Les règles d'or du merchandising

Hélène Genter - Experte en merchandising visuel et spécialiste du marketing culturel

DEMANDEZ VOTRE ACCRÉDITATION PRESSE ICI

INFOS PRATIQUES

Gourmet Selection

Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 5.2
Dimanche 15 & lundi 16 septembre 2024
Horaires de 9 h 30 à 18 h 30

Les exposants peuvent dès à présent s'inscrire sur 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, Djazagro à Alger, 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