

DOSSIER DE PRESSE



GOURMET
• SELECTION •

25 - 26 SEPTEMBRE 2022

WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM



SOMMAIRE

GOURMET SELECTION, LE SALON DES PROFESSIONNELS DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT	P4
GOURMET SELECTION EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS	P5
« LES FRANÇAIS ET LES PRODUITS D'ÉPICERIE FINE », UN SONDAGE OPINIONWAY POUR GOURMET SELECTION	P6
LE CONCOURS BEST OF GOURMET SELECTION	P8
LE JURY RASSEMBLÉ AUX CÔTÉS DE VINCENT FERNIOT	P9
BEST OF 2022 LES FINALISTES	P11
LES LAURÉATS, AVEC LES COMMENTAIRES DE VINCENT FERNIOT, PRÉSIDENT DU JURY	P12
LES QUINTESSENCES, LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE DE FRANCE	P17
LE JURY 2022 RASSEMBLÉ AUX CÔTÉS D'EMMANUELLE JARY	P18
QUINTESSENCES 2022 : FINALISTES ET LAURÉATS	P19
LE PROGRAMME DES ANIMATIONS	P23
PROGRAMME DE L'AGORA DES EXPERTS	P24
COUP DE PROJECTEUR SUR LES SPEAKERS DE L'AGORA	P26
PROGRAMME DE L'ÉPICERIE À L'ASSIETTE	P29
COUP DE PROJECTEUR SUR LES CHEFS ET ANIMATEURS DE L'ÉDITION 2022	P31
PLAN DU SALON	P33
LISTE DES EXPOSANTS	P34
NOTES	P39

GOURMET SELECTION, LE SALON DES PROFESSIONNELS DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT

LE RENDEZ-VOUS DE LA DISTRIBUTION DE PRODUITS FINS

Centré sur les valeurs qui ont fait sa notoriété et permis son développement depuis sa première édition en 2009, Gourmet Selection rassemble des produits d'exception, destinés aux professionnels de la gastronomie. Reflet de la créativité, de l'innovation et du savoir-faire, ce lieu d'échanges est une opportunité pour renforcer les liens entre distributeurs et producteurs de produits fins. Ces derniers proposent ce qui se fait de meilleur en produits d'épicerie fine, d'ici ou d'ailleurs : boissons alcoolisées, boissons chaudes et infusions, boissons non alcoolisées, chocolaterie, condiments et sauces, confiserie, biscuiterie et pâtisserie, confitures et miels, épicerie salée, huiles et vinaigres, produits de la mer et aquacoles, salaisons, charcuterie et traiteur. Une offre complète, de niche, experte et dans l'air du temps !

Les animations et concours du salon, sont quant à eux une vitrine de l'innovation et du dynamisme du secteur.

L'Agora des Experts est le lieu de conférences, tables rondes et prises de paroles pour faire le plein de connaissances sur le marché.

De l'Épicerie à l'Assiette propose une mise en situation des produits exposés par des chefs de renom à travers un format original.

DES CONCOURS INCONTOURNABLES

À travers ses concours, Gourmet Selection apporte un rayonnement supplémentaire aux meilleurs produits et concepts d'épicerie fine. Les remises de prix ont lieu sur l'Agora des Experts et sont chaque année un beau moment de rencontres, de reconnaissance, voire même d'émotion.

Le concours Best Of, présidé par Vincent Ferniot, récompense les meilleurs produits exposés lors du salon pour révéler les nouveautés qui feront les tendances de demain, à travers des critères de qualité, d'innovation, d'originalité et de naturalité.

Les Quintessences, le concours de la meilleure épicerie fine, est, quant à lui, présidé par Emmanuelle Jary. Ce prix récompense et met en lumière les commerçants qui se positionnent au quotidien en tant qu'ambassadeurs du « bien-manger ».

UN VÉRITABLE BAROMÈTRE DES TENDANCES DE L'ÉPICERIE FINE

Comme chaque année, Gourmet Selection constitue un véritable tremplin de visibilité et de notoriété pour les produits innovants et de qualité : Le Piment des Français (Best Of 2019), Zesty BB (Best Of 2021) ... nombreuses sont les pépites passées par le fameux « Sentier des Découvertes », un espace du salon spécialement dédié aux jeunes sociétés innovantes !

Toujours en veille des dernières tendances du secteur, Gourmet Selection propose différents rendez-vous et contenus : une newsroom, un podcast animé par des invités de renom, ainsi qu'un cahier des tendances de l'épicerie fine, à retrouver sur salon-gourmet-selection.com.

« Nous sommes fiers de vous retrouver pour ce rendez-vous incontournable de la rentrée et de mettre une nouvelle fois en avant le meilleur des produits fins et des commerces de bouche. Malgré le contexte, les Français continuent de témoigner leur attachement à la qualité, à la découverte, au bon, au beau, au vertueux : des valeurs qui se retrouvent au sein de Gourmet Selection, du côté exposants comme visiteurs. »

Chantal de Lamotte,
directrice de Gourmet Selection.

GOURMET SELECTION EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS

SALON PROFESSIONNEL ANNUEL

2 JOURS : DIMANCHE ET LUNDI

9^{ÈME} ÉDITION EN 2022

LES CHIFFRES CLÉS

338

exposants et marques : producteurs, artisans, importateurs et distributeurs.

24%

d'exposants internationaux

47%

de nouvelles entreprises

12

pays étrangers : Allemagne, Belgique, Cambodge, Côte d'Ivoire, Espagne, Estonie, Grèce, Italie, Liban, Lituanie, Royaume-Uni, Suisse

6 PAVILLONS

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
CENTRE-VAL DE LOIRE
NORD-PAS-DE-CALAIS
NOUVELLE-AQUITAINE
OCCITANIE
SUD DE L'ITALIE

5 UNIVERS

SALÉ 47%

Charcuteries et salaisons, condiments (vinaigres, moutardes), conserves, fruits, fleurs et légumes ; poissons, mollusques et crustacés ; produits d'épicerie, produits laitiers et oeufs, produits traiteur, snacking...

SUCRÉ 30%

Biscuits, chocolats, confiseries, confitures, miels, produits sucrés...

SERVICE 3%

BOISSONS 16%

Boissons alcoolisées (hors vins et spiritueux), boissons sans alcool, spiritueux, thés, cafés et infusions, vins

NON ALIMENTAIRE 3%

Cadeaux, objets de décoration, services, emballage

« LES FRANÇAIS ET LES PRODUITS D'ÉPICERIE FINE », UN SONDAGE OPINIONWAY POUR GOURMET SELECTION

L'étude « Les Français et les produits d'épicerie fine » réalisée pour **Gourmet Sélection** par **OpinionWay**, est destinée à comprendre le rapport que les Français entretiennent avec les produits d'épicerie fine.

MÉTHODOLOGIE DE L'ENQUÊTE

Cette étude a été réalisée auprès **d'un échantillon de 1 035 personnes**, représentatif de la **population française âgée de 18 ans et plus**. L'échantillon a été constitué selon la méthode des quotas, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle, de catégorie d'agglomération et de région de résidence.

Les interviews ont été réalisées par **questionnaire autoadministré en ligne** sur système CAWI (Computer Assisted Web Interview), **du 24 au 25 mai 2022**.

OpinionWay rappelle par ailleurs que les résultats de ce sondage doivent être lus en tenant compte des marges d'incertitude : **1,4 à 3,1** points au plus pour un échantillon de 1 000 répondants.

OpinionWay a réalisé cette enquête en appliquant les procédures et règles de la norme ISO 20252.

EN SYNTHÈSE 4 GRANDS ENSEIGNEMENTS

- Les Français approuvent l'importance de consommer des produits de qualité. Ils associent les produits d'épicerie fine au prix, mais aussi à leur dimension culturelle puisqu'ils permettent de valoriser le savoir-faire des terroirs d'ici et d'ailleurs.
- Dans un contexte où le « fait maison » et le local dominant, les Français accordent une attention particulière à la composition et à l'origine des produits d'épicerie fine. Pour se les procurer, ils ont l'habitude de se rendre au sein d'enseignes alimentaires ou chez des artisans de bouche.
- Une grande majorité des Français les associent à l'Europe et plus particulièrement à la France. Ils sont d'ailleurs nombreux à acheter régulièrement des produits d'épicerie fine français.
- Les jeunes consommateurs semblent avoir un comportement à part en termes de sélection et d'intérêts sur les produits d'épicerie fine. Moins regardant sur les prix, plus curieux de produits étrangers et attentifs aux avis et notations sur Internet et les applications, ils consomment les produits d'épicerie fine différemment... une cible à suivre de près pour faire évoluer les points de vente et les offres produits !

LES FRANÇAIS : ATTACHÉS À LA QUALITÉ ET AUX TERROIRS



La consommation de produits de qualité reste une réelle aspiration

9 FRANÇAIS SUR 10

relèvent l'importance de consommer des produits de qualité et **91% aimeraient en consommer davantage**

Les produits d'épicerie fine sont perçus comme plus coûteux mais recherchés pour leur différence

94%

des Français associent les produits d'épicerie fine à la question du prix et les perçoivent comme des **produits de luxe**, donc conscients de la différence avec des produits de grande consommation.

84%

des Français déclarent en revanche qu'ils leur inspirent **confiance !**

90%

des Français déclarent qu'ils valorisent les **savoir-faire** et les terroirs

81%

des Français pensent qu'ils contiennent des **ingrédients originaux**



Les Français, attachés à leurs racines en matière de produits gourmands...

Pour **79%** des Français, les produits d'épicerie fine sont principalement originaires de France

9 FRANÇAIS SUR 10

privilégient l'achat des produits d'épicerie fine français (90%) avant l'Europe Méditerranéenne (79%) et l'Asie (66%).



... et attachés aux commerces de proximité

80%

des Français se rendent chez des artisans de bouche

71%

privilégient les épicerie fines, cavistes et primeurs

LES JEUNES... DES HABITUDES DE CONSOMMATION QUI SE DÉMARQUENT DE LEURS AÎNÉS

Un argument prix moins discriminant

7 POINTS D'ÉCART

entre les moins de 35 ans et les + de 65 ans sur **la sensibilité au prix : 97% des + de 65 ans** jugent les produits d'épicerie fine chers **contre 90% des moins de 35 ans**



L'atout du digital pour les séduire

72%

des 18-24 ans déclarent se fier aux opinions des internautes dans le choix d'un produit

59%

des 18-24 ans consultent les applications d'évaluation des produits pour guider leur choix lors d'un acte d'achat

54%

des 18-24 ans se tournent plus facilement vers le e-commerce pour leurs achats d'épicerie fine contre 35% des 35 ans et plus



Plus ouverts ?

Plus les Français sont jeunes, plus ils ont tendance à acheter régulièrement des produits d'épicerie fine d'origine étrangère.



62%

des - de 35 ans déclarent acheter des produits d'épicerie fine **nord-américains** contre 49% des + de 35 ans.

57%

des - de 35 ans déclarent acheter des produits d'épicerie fine originaires d'**Afrique de l'Ouest et du Sud** contre 40% des plus de 35 ans.

LE CONCOURS BEST OF GOURMET SELECTION



**Remise des prix le 26 septembre 2022,
à 10h30 sur l'Agora des Experts**

Comme chaque année, Gourmet Selection récompense les meilleurs produits exposés sur le salon à travers le concours Best Of, de nouveau présidé par Vincent Ferniot. Cette compétition a pour but de révéler les nouveautés qui feront les tendances de demain, à travers des critères de qualité, d'innovation, d'originalité et de naturalité. Le label Best Of est un gage de qualité qui permet aux vainqueurs de distinguer leurs produits et d'asseoir leur réputation dans le secteur.

Journaliste gastronomique incontournable officiant sur Sud Radio, France 3 et Public Sénat, fervent défenseur du goût, des terroirs, des artisans et producteurs de talent, Vincent Ferniot rejoint une nouvelle fois l'équipe du salon Gourmet Selection en tant qu'ambassadeur et président du jury du concours Les Best Of.



« Lorsque se profile l'été et que beaucoup d'entre nous songent déjà aux vacances, je pense pour ma part à la rentrée et à la promesse de belles découvertes gustatives. Depuis 2017 j'ai la joie de présider le Jury des Best Of du Salon Gourmet Selection qui se tient chaque année au mois de septembre à Paris. C'est pour moi l'occasion de faire de belles découvertes quand les premiers dossiers de produits d'épicerie fine inscrits me parviennent. Entouré d'un jury d'experts choisis dans la profession (chefs, journalistes, blogueurs(euses) et influenceurs(euses) nous identifions, comme je le fais depuis 30 ans à la télévision et à la radio, et nous primons les meilleures et les plus innovantes spécialités que les professionnels du secteur traceront ensuite dans les allées du Salon. Ce faisant nous les aidons à sourcer ce qui fait l'attrait de Gourmet Selection à chaque rentrée : Qualité, Diversité, Nouveauté. »

Vincent FERNIOT
Président du concours Best Of

LE JURY 2022 RASSEMBLÉ AUX CÔTÉS DE VINCENT FERNIOT



Frédéric SIMONIN, président d'honneur

Crédit photo © Guillaume Savary

Frédéric Simonin a grandi au contact des belles tables et des grands chefs, de Ledoyen au Meurice, en passant par Joël Robuchon, avant de devenir Meilleur Ouvrier de France en 2019. Chef de son restaurant éponyme depuis 2010, il se décrit comme un perfectionniste dans l'âme et a obtenu une étoile au guide Michelin. Simple et sophistiquée, telle est la devise que Frédéric Simonin applique à sa cuisine avec pour chacune de ses recettes un objectif : sublimer, avec délicatesse et justesse, un produit de grande qualité, choisi avec soin.



Laurent TRÉGARO

Personnalité incontournable de La Grande Epicerie de Paris, Laurent Tregaro a sélectionné, en 33 ans de maison, plus de 10 000 produits d'épicerie. Il est l'homme qui se cache derrière les produits et nouveautés de la maison, toutes choisies avec expertise et passion.



Stéphane MÉJANÈS

Crédit photo © Stéphane Bahic

Ancien journaliste sportif, Stéphane Méjanès raconte la gastronomie depuis 2012, dans toutes ses dimensions, pour une alimentation durable de la graine à la poubelle. Journaliste indépendant, il collabore entre autres à Octopus, Les Hardis, Trois Couleurs, Culs-de-Poule et la revue BON. En tant qu'auteur, il a écrit un pamphlet sur la critique gastronomique, *Tailler une plume* et, plus récemment, *Le Chabichou Courchevel Stéphane Buron*. Initiateur avec Guillaume Gomez et Tiptoque du mouvement « Les Chefs avec les Soignants », il a été distingué pour cela du Prix de la Solidarité La Liste 2021. À titre personnel, il a reçu la Plume d'Or des Grandes Tables du Monde en 2019 et le Prix Amunategui-Curnonsky de l'APCIG en 2018.



Vanessa BESNARD

Après un DEA de Lettre Moderne et un DESS Edition, Vanessa Besnard a travaillé 5 ans dans l'édition de guides touristiques (Le Routard et les Guides Bleus chez Hachette). Elle a, un jour, tout lâché pour se consacrer à sa passion : la gastronomie. Elle a ainsi parlé restaurants à Radiofrance sur l'antenne de France Bleu, écrit des papiers pour Le Fooding... Sa vie se résume donc à manger et à écrire depuis 2009, date de la naissance de son blog. Elle a publié cinq guides en son nom, récapitulant ses meilleures adresses parisiennes.



Victoire FINAZ

Crédit photo ©Charline Brusegan

Victoire Finaz a fait de sa passion pour le chocolat sa raison de vivre. Issue d'une famille de chocolatiers, sa sensibilité pour le chocolat, qui puise sa source dans sa plus tendre enfance, la pousse à se lancer rapidement : Victoire devient Chocologue®. Ses voyages, ses expériences et ses formations aux côtés des plus grands ont cultivé son expertise sur le cacao et ses subtilités aromatiques, sur l'art de la dégustation du chocolat et l'analyse sensorielle... Révéler la richesse et les subtilités du chocolat est au cœur de sa démarche au quotidien... Conférencière, consultante, formatrice, rien n'arrête Victoire qui a lancé sa propre marque de chocolats fins et artisanaux, Les Carrés de Victoire.



Cyrine JARRETIE

En réinventant la cuisine traditionnelle française, la Cheffe Cyrine Jarretie déploie une signature instinctive, audacieuse et de haute volée. Elle aime utiliser les plantes, les fleurs et les épices qui apportent de la subtilité, de la profondeur à ses plats, ainsi qu'une invitation au voyage. La Cheffe se déplace aux domiciles des particuliers pour leur offrir une expérience culinaire unique grâce à de nouveaux saveurs en transformant leur cuisine en restaurant gastronomique. Grâce à des liens forts tissés avec des producteurs sélectionnés et passionnés, Cyrine compose son menu avec des produits de qualité.

BEST OF 2022



Le jury des Best Of s'est réuni le 7 septembre 2022 afin de déguster plus de 90 produits et départager les finalistes répartis en 11 catégories : boissons alcoolisées ; boissons chaudes et infusions ; boissons non alcoolisées ; chocolaterie ; condiments et sauces ; confiserie, biscuiterie et pâtisserie ; confitures et miels ; épicerie salée ; huiles et vinaigres ; produits de la mer et aquacoles ; salaisons, charcuterie, traiteur. Devant la qualité des produits présentés, le jury a décidé de récompenser 14 lauréats dont deux ex-aequo et d'ajouter deux catégories supplémentaires intitulées Best Concept et Best Of Best.

Reste à découvrir le « Prix du Public » : un prix décerné par les visiteurs du salon qui votent pour leur lauréat préféré sur l'espace Best Of.

LES FINALISTES

Boissons alcoolisées

- DISTILLERIE HEROULT – Avis de Tempête
- BRASSERIE CAP D'ONA – Bière blanche à la Pêche de Roussillon

Boissons chaudes et infusions

- STICKTEA – Thé vert avec menthe de Pancalier
- COMPAGNIE COLONIALE / COMPAGNIE & CO – Tisane douceur des Cimes
- LES JARDINS DE GAÏA – Un thé pour l'Océan
- BVB LAGRANGE SARL – Calendrier de l'Avent

Boissons non alcoolisées

- GIMBER – Gimber n°2 Brut
- GILI – Gili Elixir de wasabi naturel & vitalisant Bio

Chocolaterie

- BOVETTI CHOCOLATS – Véritable Pâte à tartiner rocher chocolat noir Bio
- LES COPAINS DE BASTIEN – Coffret découverte Bean to Bar 70%
- LE CHOCOLAT DES FRANCAIS – Chocolat grand cru noir 70% Madagascar

Condiments et sauces

- MAISON DEHESA – Garum de thon
- LA PLANTATION – Sauce racines Khmeres
- LA TRUFFE DU VENTOUX – Ketchup à la truffe noire

Confiseries, biscuiterie & pâtisserie

- L'ATELIER D – Galette éclats de caramel
- LA BISCUITERIE NAMUROISE – Moques Naturees

Confitures et miels

- MIEL ET MIELS – Miel de Bourdaine du Plateau des Millevaches
- MAISON PERROTTE – Kumquatine

Épicerie salée

- MADEMOISELLE BREIZH – Gressins au Sarrasin
- SARAVANE – Curry Curepipe

Huiles, vinaigres

- MOULIN DE LA VEYSSIERE – Huile vierge de cacahuète
- LUCANGELI – Huile d'olive à la Bergamote

Produits de la mer et aquacoles

- CONSERVERIE GROIX ET NATURE – Rillettes de langoustine au safran breton
- CONSERVERIE DE L'ÎLE D'YEU – Ventrèche de thon à l'huile d'olive

Salaisons, charcuterie, traiteur

- CONSERVERIE SAINT CHRISTOPHE – Terrine de Bœuf Highland du Marquenterre au Whisky Picard
- AGOUR – Pâté de cochon thym gingembre
- CASA RIERA ORDEIX – Fuet à la truffe

LES LAURÉATS, AVEC LES COMMENTAIRES DE VINCENT FERNIOT, PRÉSIDENT DU JURY

Boissons alcoolisées

DISTILLERIE HEROULT – Avis de Tempête

Le gin est le spiritueux à la mode en France chez les jeunes, tant en matière de consommation que d'élaboration. « Avis de Tempête » est un produit breton jusque dans ses matières premières, qui rend hommage aux distillateurs « grands bretons » avec son beau nez classique de genièvre soutenu par une complexité plus exotique. La bouteille de 20cl étroite et élégante conviendra aux rayons d'épicerie fines et séduira le public des amateurs de cocktails.



Boissons chaudes et infusions

STICKTEA – Thé vert avec menthe de Pancalier

Quand un produit allie une qualité gustative et un packaging innovant mettant en avant la praticité d'utilisation cela mérite d'être primé. C'est exactement le cas ce Stick Tea, véritable alternative jetable à la boule à thé. Ce produit a séduit le jury par la qualité de son thé aromatisé aux feuilles entières de menthe piémontaise, et le procédé de micro-trous dans une élégante pointe de papier métallisé à tremper directement dans sa tasse d'eau chaude.



Boissons non alcoolisées

GIMBER – Gimber n°2 Brut

On connaissait les vertus de Gimber déjà récompensé dans ce concours et son incroyable succès commercial qu'il doit à la qualité aromatique indéniable de sa préparation à base de gingembre. Voici Gimber N°2 qui puise ses arômes dans une aromatique « autour du citron » : Gingembre (citron poivré), thym citron (citron herbacé), Yuzu (citron amer intense). Nul doute que ce produit avec plus d'arôme et moins de sucre que son grand frère rencontrera le même succès que celui de toute la famille Gimber.



Chocolaterie



BOVETTI CHOCOLATS – Véritable Pâte à tartiner rocher chocolat noir Bio

Nous sommes tous des enfants devant un pot de pâte à tartiner noisette et chocolat. Mais cette fois il faut rendre hommage à la maison Bovetti déjà connue pour son travail, qui se classe en tête d'une catégorie extrêmement fournie en produits de qualité, tablettes et pâtes à tartiner. La qualité des matières premières bio utilisées, noisettes du Piémont, pur beurre de cacao sans huile de palme ni de coco, teneur réduite en sucre, et le parfait équilibre des saveurs ont emporté l'adhésion du jury chocolat emmené par Victoire Finaz - La Chocologue. C'est une pâte à tartiner de connaisseurs.

Condiments et sauces

LA PLANTATION – Sauce racines Khmères

Avec cette sauce aux saveurs cambodgiennes La Plantation s'éloigne un peu de son produit fétiche, le poivre de Kampot (seul produit agricole cambodgien à bénéficier d'une IGP) pour mettre en œuvre trois rhizomes, trois racines cousines de la famille des zingibéracées : gingembre jaune, curcuma et galanga. Cette sauce formidablement parfumée et équilibrée vient couronner de succès un palmarès déjà entamé les années précédentes avec le poivre noir de kampot frais au sel et la sauce au poivre vert.



Confiseries, biscuiterie & pâtisserie

L'ATELIER D – Galette éclats de caramel

Une simple galette peut tout contenir de la Bretagne. Trois produits emblématiques composent ce biscuit formidable : le beurre frais, les éclats de caramel et la fleur de sel de Guérande. Mais cela ne suffit pas à assurer la qualité qui réside pour beaucoup dans les textures. Une galette que le beurre bien travaillé rend friable et croustillante, un caramel qui reste craquant et ne colle pas et enfin des cristaux de sel qui croquent sous la dent. C'est un sans-faute, presque aussi emblématique de sa région que le Gwen-ha-du (le drapeau breton).



Confitures et miels

MIEL ET MIELS – Miel de Bourdaine du Plateau des Millevaches

Un or cuivré profond, liquide, parfaitement transparent et cristallin c'est ainsi que ce miel vous séduit au premier regard. Puis il vous séduit à l'ouverture du pot par ses arômes subtils qui se retrouvent à la dégustation, enveloppés dans cette texture si fine qu'elle ne semble jamais devoir cristalliser. Rien ne prédestinait le jury à le placer en tête d'une catégorie relevée en qualité. Mais ce produit simple dont toute l'élaboration est laissée aux abeilles parfaitement menées sur les arbustes de la « Montagne limousine » par des apiculteurs respectueux des engagements agri-éthiques, a touché les dégustateurs.

Épicerie salée

MADEMOISELLE BREIZH – Gressins au Sarrasin

Encore un joli coup des bretons qui viennent coiffer les italiens au poteau sur leur terrain. Ce gressin de sarrasin, une simple galette artisanale roulée et séchée au four, ravira les palais de ceux qui aiment son goût noisetté caractéristique. De plus, et en dehors de ses qualités gustatives et diététiques reconnues, le sarrasin ou blé noir n'est pas une céréale panifiable et ne contient donc pas de gluten. Cela permettra aux intolérants à ce type de protéines de trouver un produit adapté à leurs apéritifs.





Huiles, vinaigres

MOULIN DE LA VEYSSIERE – Huile vierge de cacahuète

Tout produit peut être délicieux pour peu que la matière première soit de qualité et le processus bien mené. C'est ce que nous prouve cette huile d'arachide qui ravit le Best Of au nez et à la barbe d'huiles d'olive diverses de grande qualité. Alors que les huiles d'arachides industrielles insipides sont légions, voici un produit qui ne se compare en rien avec cette cohorte innommable, issu d'un moulin périgourdin dont le savoir-faire n'est plus à démontrer. Ses qualités aromatiques tiennent autant à la qualité des cacahuètes girondines mises en œuvre, qu'à la maîtrise de la chauffe de celles-ci pour obtenir ce grillé remarquable. Il nous rappelle la cacahuète grillée sortie de sa cosse et sera une alternative plus douce à l'huile de sésame des plats asiatiques.

Produits de la mer et aquacoles



CONSERVIERIE GROIX ET NATURE – Rillettes de langoustine au safran breton

Quel que soit le produit que l'on déguste on désire retrouver dans la boîte, la bouteille ou le pot, ce qui est écrit dessus. Ici le contrat est parfaitement rempli.

L'arôme fin de la langoustine, le plus délicat des crustacés, est bien présent et respecté, et la puissance contenue du safran apporte un contrepoint exceptionnel. La texture parfaitement tartinable de ces onctueuses rillettes ravira les amateurs de petits sandwichs au pain de mie, de canapés ou de dips. C'est un produit qui surnage dans un marché des « rillettes de la mer » par sa finesse et sa singularité.



CONSERVIERIE DE L'ÎLE D'YEU – Ventrèche de thon à l'huile d'olive

Tous les amateurs de ventrèche (la partie grasse du ventre de thon) de thon connaissent la primauté des conserveurs espagnols pour ce produit. Mais cette fois-ci les vendéens (déjà primés par ce jury) frappent

fort et bousculent même les basques avec un produit pourtant très bien réalisé. Cette ventrèche de thon blanc germon issu d'une pêche locale et responsable autour de l'Île d'Yeu est d'un moelleux absolument exceptionnel. Ses tronçons de filets qui se détachent en pétales, baignés d'une simple huile d'olive, laissent toute la place à l'arôme délicat et marin de ce produit. On peut dire que ce conserveur vertueux a vraiment trouvé le juste thon !

Salaisons, charcuterie, traiteur

CONSERVERIE SAINT CHRISTOPHE – Terrine de Bœuf Highland du Marquenterre au Whisky Picard

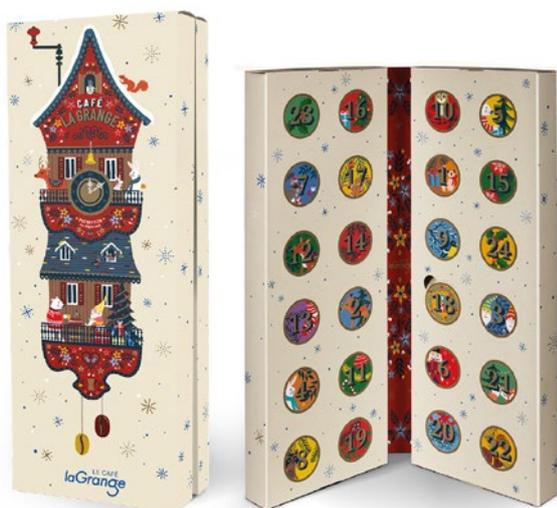
Les Van Oost ont toujours été d'ardents défenseurs de leur département de la Somme et du terroir picard tourné vers la mer. Leurs terrines et spécialités racontent toujours leur Baie de Somme et ici le Parc du Marquenterre qui est l'un des fleurons du littoral. Cette terrine picarde est un hommage très réussi aux cousins écossais : du bœuf de race Highland mais élevé en Marquenterre, du whisky de la région comme exhausteur de goût composent un met de choix avec du caractère mais beaucoup d'équilibre, peu gras sans être sec. Un beau produit qui réglera vos apéritifs et casse-croûtes.



Prix spéciaux BEST CONCEPT

BVB LAGRANGE SARL – Calendrier de l'Avent

Depuis que les chocolatiers industriels se sont accaparés les calendriers de l'avent, bien peu avaient aussi judicieusement marié des produits de qualité avec la joie de la découverte quotidienne qui révèle chaque matin la magie de Noël. C'est chose faite avec ce calendrier de la Maison Lagrange, imaginé en premier lieu pour les thés et infusions et qui offre désormais chaque jour du mois de décembre une dose quotidienne de cafés en grains des meilleures origines. Il permettra un voyage gustatif complet dans le vaste monde du café, assis tasse en main dans le traineau du père Noël.



BEST OF BEST

MAISON DEHESA – Garum de thon

Voilà un produit qui nous fait voyager dans le temps, à l'origine de notre civilisation méditerranéenne. Le garum est une sauce de poisson fermentée dans sel. C'était le principal condiment de la cuisine romaine à une époque où le sel, le séchage et le fumage représentaient les seuls modes de conservation de la chair animale. Ce garum de thon, comme on le faisait déjà à cette époque dans le sud de l'Espagne se rapproche par sa puissance du nuoc mam et par son utilisation de la colatura d'anchois ou du pissalat niçois. Utilisé très parcimonieusement il parfamera délicieusement une cuisine de légumes, de viandes ou de poissons en apportant une touche complexe et indéfinissable.





LES QUINTESSENCES, LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE DE FRANCE

Remise des prix le 26 septembre à 12h sur l'Agora des Experts

Pour la quatrième année consécutive, Gourmet Selection met à l'honneur les épiciers, artisans et professionnels des métiers de bouche, premiers ambassadeurs du bien manger à travers Les Quintessences, le concours de la meilleure épicerie fine de France. Force est de constater l'ingéniosité de ces commerçants qui, chaque jour, réinventent leurs métiers et ne manquent pas d'initiatives pour s'engager, conseiller, créer du lien, dynamiser dans le but d'apporter de la pédagogie au consommateur pour faire rayonner les produits fins. À nouveau présidé par Emmanuelle Jary, le jury d'expert a départagé les candidats sur des critères d'animation de points de vente, de décoration, de design, de sourcing, d'éthique, de durabilité, de digitalisation ou encore de positionnement. Pour cette édition, Gourmet Selection est fier de compter sur un partenariat avec La Fédération des Epiciers de France.

Emmanuelle Jary, journaliste depuis plus de 20 ans pour le magazine « Saveurs » est la créatrice de l'émission « C'est meilleur quand c'est bon », un guide gastronomique vidéo diffusé uniquement sur le web. Auteur de plusieurs ouvrages, elle est passionnée par les producteurs de nos régions autant que par les petits commerçants qui les révèlent au grand jour. Emmanuelle rejoint une nouvelle fois le salon Gourmet Selection en tant qu'ambassadrice et présidente du concours Les Quintessences 2022.



« Acheter dans une épicerie c'est avant tout le gage d'un échange avec l'épicier. Exprimer mes envies, écouter sa passion, découvrir de nouveaux produits et les personnes qui se cachent derrière. Car les bons épiciers selon moi vous racontent une histoire, des histoires, celles des femmes et des hommes qui sont à l'origine d'un bon jus de pomme, d'un miel parfumé, d'un beurre fin, d'un caramel soyeux, d'un pâté épatant, et de tant d'autres produits dont on ne soupçonne parfois même pas l'existence. Je pense aux poires tapées découvertes chez l'un de ces beaux commerces de bouche ou encore les flans en sachet de l'abbaye de la Coudre... Cette année, à l'occasion du Salon Gourmet Selection, j'ai de nouveau présidé le concours des Quintessences qui récompense la meilleure épicerie de France. Je suis à la fois fière et heureuse de ce rôle qui me permet de découvrir tant de belles adresses un peu partout sur notre territoire. »

Emmanuelle JARY

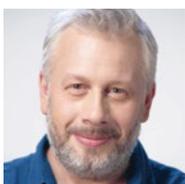
Présidente des Quintessences,
le concours de la meilleure
épicerie fine de France

LE JURY 2022 AUX CÔTÉS D'EMMANUELLE JARY



Alexis ROUX DE BÉZIEUX

Président de la Fédération des Epiciers de France, Alexis Roux de Bézieux est aussi le fondateur des trois épiceries Causses. Causses est un « magasin d'alimentation générale de qualité » qui se situe entre l'épicerie fine et le commerce de proximité. À la fois boutique, restaurant, et cuisine ! Le concept s'articule autour de deux piliers qui sont le client et le collectif et de quatre valeurs : la qualité, l'authenticité, la convivialité et la curiosité.



Jean-François MALLET

Major de l'École supérieure de cuisine française Ferrandi, Jean-François Mallet travaille chez de grands chefs emblématiques comme Joël Robuchon, Michel Rostang et Gaston Lenôtre. A 26 ans il devient chef des cuisines «Élysée Lenôtre». Après 10 ans passés derrière les fourneaux, il se tourne vers sa deuxième passion, la photographie, et commence ainsi une carrière de reporter culinaire et de photographe. Il parcourt la planète pour effectuer de grands reportages sur la cuisine et ceux qui la font pour les magazines Paris Match, Saveurs et Gourmet USA. En 2015, il crée la collection de livres de cuisine Simplissime qui devient un best-seller mondial avec plus de 3 millions de livres vendus, traduit en 19 langues. Jean-François Mallet est l'auteur d'une centaine d'ouvrages sur le monde du voyage et de la gastronomie, il anime depuis 5 ans La Minute Simplissime sur France Télévisions.



Marion SAUVEUR

Journaliste gastronomique chez Europe 1, Marion Sauveur aime faire découvrir ou redécouvrir nos terroirs français. Passionnée, elle va à la rencontre des producteurs et de leurs pépites, tout comme des chefs pour les mettre en avant dans ses chroniques.



Chantal DE LAMOTTE

Directrice du salon Gourmet Selection, Chantal de Lamotte est une experte du secteur côté produits fins, comme côté distributeur. Incollable sur l'histoire des grandes maisons, elle observe, depuis la première édition du salon il y a plus de 10 ans, les différents concepts ainsi que l'évolution de la profession.

LES QUINTESSENCES 2022



Le jury s'est réuni le 6 septembre 2022 afin de départager près de 90 distributeurs : épicerie fines, artisans de bouche, traiteurs, cavistes, magasins d'alimentation générale, marché en ligne, etc. Devant la qualité des concepts présentés, le jury a effectué une présélection de 13 finalistes, puis a désigné 3 lauréats.

LES ÉPICERIES FINALISTES

L'Épicerie d'ici

Baulou, Ariège

Les Toqués du Terroir

Trouville-sur-Mer, Calvados

La Feuille de Vigne

Honfleur, Calvados

L'Épicerie du Coing

Pont d'Ouilly, Calvados

Maison Ferrero

Porticcio, Corse

Molendini, L'Épicerie Vrac

Louviers, Eure

La Maison Gosselin

Saint-Vaast-la-Hougue, Manche

La Frigousse

Ay, Marne

City Market

Larmor Plage, Morbihan

Local & Vous

Saint-Ouen-sur-Seine, Seine-Saint-Denis

LES LAURÉATS

Quintessences d'or :

Les Cinq Continents - Le Crès, Hérault

Quintessences d'argent :

L'Atelier d'Arôme Voyageur - Tournus, Saône-et-Loire

Quintessences de bronze :

Le Comptoir de la Gastronomie - Paris



QUI SONT LES MEILLEURES ÉPICERIES FINES DE FRANCE 2022 ?

QUINTESSENCES D'OR

Les Cinq Continents – Le Crès, Hérault

Claude et Florence sont deux sœurs qui ont quitté le monde de la finance pour racheter une épicerie asiatique en 2010 à Cabestany, près de Perpignan. Fortes d'une solide expérience, elles décident d'ouvrir un second magasin dans la région de Montpellier au Crès en 2015.

Au fil des années, le concept d'épicerie asiatique a évolué en épicerie exotique proposant des produits originaires des cinq continents... d'où le nom de la boutique ! Les Cinq Continents proposent aujourd'hui plus de 8000 références de produits d'épicerie, produits frais, surgelés, fruits et légumes, vaisselle et accessoires en provenance de plus de 35 pays (Thaïlande, Vietnam, Chine, Japon, Corée, Philippines, Etats-Unis, Canada, Angleterre, Liban, Mexique, DOM-TOM, Argentine, Grèce, Italie, Espagne, Brésil, Pologne, Ukraine, Sénégal, Afrique du Nord...). Cet assortiment impressionnant comporte des ingrédients du quotidien comme des produits plus et rares et précieux ou surprenants : des sauces soja d'exception, vieilles pendant plusieurs dizaines d'années, des fèves au sirop d'érable, des feuilles de manioc en conserve, des piments, de la confiture de corossol ou de baobab, des achards, de la confiture de tamarin, des farines pour toute sortes de recettes, plusieurs types de miso, des boissons avec ou sans alcool... Une véritable caverne d'Ali Baba !

Passionnées et toujours en recherche de nouvelles pépites, les deux sœurs ont à cœur de faire découvrir des spécialités gastronomiques internationales, de conseiller, surprendre et surtout faire voyager les papilles de leurs clients sans quitter leur département. D'autre part l'épicerie permet également à des communautés résidant dans la région de Montpellier de se procurer des produits difficiles à trouver, en provenance de leur pays d'origine.

La décoration du point de vente est sobre et brute pour garder la sélection de produits au cœur du concept. Les Cinq Continents organisent des dégustations afin de faire connaître de nouvelles saveurs à leur clientèle, donner des idées recettes et d'utilisation des ingrédients.

Ce qui a séduit le jury : l'adresse que tout gourmet aimerait avoir au bout de sa rue pour découvrir de nouveaux produits, de nouvelles recettes ou tout simplement retrouver des ingrédients rares rencontrés au fil des voyages ! Le rôle de l'épicier reprend ici tout son sens : surprendre, conseiller, inviter au voyage des sens et faire découvrir des produits exotiques, inattendus, voire précieux... Le commerçant devient ici un média local : un ambassadeur de la gastronomie internationale. Un véritable parti-pris original à l'heure où beaucoup misent sur le 100% local !



QUINTESSENCES D'ARGENT

L'Atelier d'Arôme Voyageur – Tournus, Saône-et-Loire

Arrière-petit-fils d'un cultivateur d'épices de Madagascar, Farhane Assabat a souhaité ouvrir une adresse spécialisée dans les épices, mélanges d'épices, poivres et plantes (thé, tisanes et poudres, aromathérapie) en plein cœur de la Bourgogne, dans la petite commune de Tournus.

Passionné et expert, il propose des produits rares et d'une qualité exceptionnelle, venus des quatre coins du monde : sélerio, fleur d'hibiscus confite, cannelle, gousse de vanille, galanga, bissap, piment égyptien, muscade, curcuma, ainsi qu'une incroyable sélection de poivres (Timut, baies roses, poivre noir ou blanc de Madagascar, poivre noir des Comores, poivre long de Java, poivre salé des Côtes...). En véritable puriste, Farhane moule et crée ses propres mélanges : antillais, tandoori, madras, zaatar, massalé, thaï, colombo, raz el hanout, gourmansio... mais aussi des mélanges créés spécialement pour faire aimer les légumes aux enfants.

Tournée vers le bien-être par l'alimentation la boutique propose aussi des mélanges santé et

des produits d'aromathérapie.

Authentique, le point de vente est décoré de boîtes remplies des créations et pépites dénichées par Farhane. Afin de faire de la pédagogie autour des saveurs et des utilisations, la maison propose de nombreuses animations et dégustations.

Ce qui a séduit le jury : un commerce de niche, expert avec une belle histoire de transmission familiale. Un retour aux sources de l'épicerie autour de son produit phare : des épices exceptionnels, sourcés avec soin et passion, ainsi que le conseil. Un clin d'œil aux épiciers apothicaires également, avec une véritable vision bien-être et santé grâce aux vertus de certaines plantes et épices.



QUINTESSENCES DE BRONZE

Le Comptoir de la Gastronomie – Paris, 1er arrondissement

Le Comptoir de la Gastronomie est une histoire de passion et de famille qui a débuté dans le quartier des Halles. En 1970, le jeune Dominique Loï reprend une crèmerie familiale rue Etienne Marcel et devient marchand de vins. En 1989, il déménage et installe son commerce rue de Montmartre dans une splendide boutique de style art nouveau datant de 1894. Ce sont à ce jour ses filles, Lucie et Fanny qui ont repris l'affaire en apportant une touche de modernité sans renier les valeurs gourmandes de leur père... d'autant que certains salariés font partie de l'aventure depuis 40 ans !

Le Comptoir de la Gastronomie est aussi l'une des rares épicerie fines de Paris à continuer de produire une très large partie de ses produits sur place et de manière artisanale, reconnue « Artisans et producteurs de qualité » par le Collège Culinaire de France. Côté produits, la maison propose les grands incontournables de l'épicerie fine à la fois en produits frais et secs en mettant à l'honneur le savoir-faire et les terroirs français : foies gras de canard maison, poissons fumés, œufs de poissons et caviars, charcuterie traditionnelle faite maison, une très belle sélection de fromages de petits producteurs, un assortiment de canards en bocaux ou en conserve, une offre de truffes et autres champignons sylvestres, des

condiments et confitures. Le Comptoir de la Gastronomie dispose aussi d'une belle cave à vins, champagnes et spiritueux, mais également d'une partie traiteur avec une sélection de plats cuisinés, ainsi qu'un restaurant « Bistro » se tenant à côté de l'épicerie fine.

Du fait de son positionnement, la maison ne propose pas que des produits locaux mais a véritablement à cœur de sélectionner, en direct du producteur, des produits répondant à des démarches environnementales durables.

Tout au long de l'année sont organisées des dégustations et animations en points de vente pour créer du lien social au sein du quartier. Enfin, Le Comptoir de la Gastronomie propose un service de click & collect et de livraison en France et en Europe.

Ce qui a séduit le jury : une belle histoire de famille avec une adresse traditionnelle du quartier des Halles, ancien « ventre de Paris » qui perdure ! Une approche du métier mélangeant épicier fin, traiteur, artisan de bouche et restaurateur avec pour passion de valoriser le savoir-faire, les terroirs et le bon, tout simplement.

LE PROGRAMME GOURMET SELECTION 2022

L'AGORA DES EXPERTS



Lieu de rencontres et d'échanges pour
approcher le marché de l'épicerie fine sous différents axes.

LES INNOVATIONS ET LES BONNES PRATIQUES DU SECTEUR DE L'ÉPICERIE FINE MISES À L'HONNEUR

L'Agora des Experts est le point de rendez-vous incontournable des actualités du moment et à venir pour l'ensemble de l'écosystème de l'épicerie fine, des métiers de bouche et de la restauration. Lors de ces deux jours de salon Gourmet Selection, cet espace donne la parole à des professionnels venus transmettre leur expertise sur les enjeux du secteur, les tendances qui émergent et sur les évolutions de la distribution. Les conférences Gourmet Selection sont gratuites et libres d'accès pour la totalité des interventions.

AU PROGRAMME

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE 2022

10h30 - 11h00

Résultats de l'étude « Les Français et les produits d'épicerie fine » réalisée pour Gourmet Selection par OpinionWay.

Cette étude est destinée à comprendre le rapport que les Français entretiennent avec les produits d'épicerie fine.

Jean-Gabriel Mollard, Directeur marketing & communication du Pôle Food chez Comexposium.

11h30 - 12h00

Focus sur les grandes tendances 2022 du secteur de l'épicerie fine.

7 grandes tendances se sont démarquées dans le secteur, entremêlant le plaisir, l'authenticité, l'engagement, le bien manger et les révolutions gastronomiques.

Vincent Ferniot, Journaliste et auteur gastronomique.

13h30 - 14h00

Gérer son épicerie fine en toute sérénité.

Les commerçants de proximité doivent être informés, protégés et défendus, savoir communiquer, innover, s'adapter... Créée par des commerçants pour des commerçants, Saveurs Commerce accompagne les professionnels au quotidien pour une gestion d'épicerie fine en toute sérénité.

Sandrine Choux, Déléguée générale chez Saveurs Commerce, la fédération nationale des commerces alimentaires spécialisés de proximité.

14h30 - 15h00

Un corner vrac dans son épicerie fine, des avantages responsables

La préservation du climat et des ressources naturelles pousse aujourd'hui à modifier en profondeur l'ensemble des éco-systèmes de consommation.

Dans ce contexte, le vrac s'annonce comme une réponse de plus évidente pour tous, et donc comme un marché majeur, en permettant l'achat de la juste quantité pour chacun et dans un contenant réemployable, dans des conditions économiques de plus en plus compétitives.

Didier Onraita, Co-fondateur et administrateur du Réseau vrac, l'association des professionnels de la filière vrac, Day by day et My retail box.

15h30 - 16h00

Comment booster la visibilité de son épicerie fine sur les réseaux sociaux ?

Les réseaux sociaux sont partout mais quels sont les secrets et les pièges à éviter pour réussir à communiquer sur Facebook et Instagram ? À quelle fréquence, pour quelles cibles et avec quel contenu ? Cette conférence a pour objectif d'ouvrir les coulisses des réseaux sociaux, leurs usages et d'apporter de précieux conseils aux commerçants pour créer ou développer leur communication digitale.

Marie Nizet, Consultante et créatrice de contenus gastronomique chez CULTURE FOOD France.

16h30 - 17h00

La digitalisation du commerce alimentaire : Comment accélérer son business grâce au digital en complément du salon ? By CXMP, la marketplace de Gourmet Selection

Le digital est un formidable accélérateur de croissance du business et en particulier dans le commerce. Ainsi, la part de l'e-commerce ne cesse de croître et de manière exponentielle depuis 2 ans et le modèle marketplace connaît un engouement fulgurant, en B2C comme en B2B. Zoom sur ce modèle en particulier et ses avantages, et sur la marketplace de Gourmet Selection, fraîchement lancée pour proposer une expérience omnicanale à toute la communauté épicerie fine.

Sébastien Garnier, Directeur de projet Marketplace – CXMP.

LUNDI 26 SEPTEMBRE 2022

10h30 - 11h30

Remise des prix du concours BEST OF

Vincent Ferniot et les membres du jury.

12h00 - 13h00

Remise des prix du concours QUINTESSENCES

Emmanuelle Jary et les membres du jury.

13h30 - 14h00

Résultats de l'étude « Les Français et les produits d'épicerie fine » réalisée pour Gourmet Selection par OpinionWay

Cette étude est destinée à comprendre le rapport que les Français entretiennent avec les produits d'épicerie fine.

Jean-Gabriel Mollard, Directeur marketing & communication du Pôle Food chez Comexposium.

14h30 - 15h00

Ouvrir un corner fromage dans son épicerie

Cette conférence propose de dresser un panorama synthétique des questions et des exigences à l'installation d'un corner fromages en épicerie spécialisée.

David Bazergue, Délégué Général de Confédération du commerce de proximité et Fédération des Fromagers de France et Gaspard Leulier Responsable formation du centre de formation des produits laitiers.

15h30 - 16h00

Paroles d'épiciers ruraux qui réussissent : comment accrocher clefs du succès et clef des champs sur le même trousseau avec une offre d'épicerie fine en clef de voûte

Cette prise de parole mettra en exergue quelques témoignages d'épiciers participant à la revitalisation de communes et explications.

Alexis Roux De Bezieux, Président de la Fédération des Epiciers de France, fondateur des 3 épiceries Causses, Alimentation Générale de qualité à Paris et Philippe Lajat Délégué Général de la Fédération des Epiciers de France.

16h30 - 17h00

Sélections pertinentes de thés pour une épicerie fine ou une boutique de thé

L'univers du thé est très vaste. Couleur, origine, origine ou parfumé, qualité plus ou moins marquée, en mousseline ou en vrac, bio ou non bio... Il est parfois difficile de s'y retrouver et encore plus de réaliser une sélection qui a du sens.

Carine Baudry, lors de cette conférence, apporte les clefs pour aider les professionnels à proposer une sélection simple et pertinente en accord avec leur positionnement.

Carine Baudry, présidente du jury « Les thés du Monde et des Infusions » chez AVPA

COUP DE PROJECTEUR SUR LES SPEAKERS DE L'AGORA



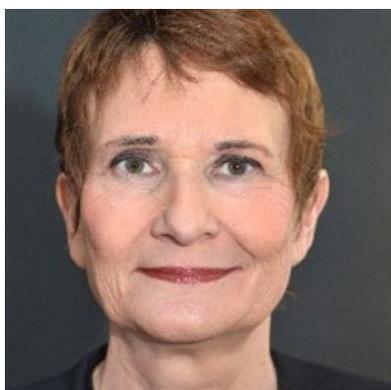
Jean-Gabriel MOLLARD

Directeur Marketing &
Communication Pole Food
chez COMEXPOSIUM



Vincent FERNIOT

Journaliste gastronomique incontournable officiant sur Sud Radio et France 3, fervent défenseur du goût, des terroirs, des artisans et producteurs de talent.



Sandrine CHOUX

Déléguée générale de Saveurs Commerce, la Fédération nationale des commerces alimentaires spécialisés de proximité. Depuis près de 90 ans, Saveurs Commerce représente et défend les Primeurs et Épiciers spécialisés, qu'ils exercent leur activité en magasin, sur les marchés couverts ou de plein air.



Didier ONRAITA

De formation scientifique, il a passé 10 ans dans le commerce organisé avant de créer une agence de conseil en stratégie de développement. En 2013 il crée My Retail Box pour développer l'enseigne Day by Day, en parallèle de son métier de conseil. Co-fondateur et administrateur de Réseau Vrac, l'association des professionnels de la filière vrac, il enseigne également en Master 2 à la Lyon School of Management (IAE Lyon 3).



Marie NIZET

Engagée pour le bien manger et passionnée par la food, de la street-food aux étoilés, elle a créé Culture Food il y a 8 ans sur les réseaux sociaux et sous la forme d'un site internet pour partager bonnes adresses, voyages autour de la food et histoires de chefs et de producteurs. Ce média compte aujourd'hui plus de 39 000 abonnés sur Instagram et continue d'être alimenté quotidiennement avec de nouvelles photos, articles, critiques de restaurant ou récits de voyages. Elle est également consultante dans la food et le digital depuis 6 ans pour des missions d'influence, réseaux sociaux, stratégie digitale, ouvertures de restaurants ou créations d'événements pour des restaurants, chefs et produits. Elle sera présente au Salon Gourmet Selection cette année pour partager son expérience et son expertise.



Sébastien GARNIER

Directeur de projet Marketplace pour CXMP.



David BAZERGUE

Il est délégué Général de la Fédération des Fromagers de France, organisation professionnelle qui représente le métier de crémier-fromager. La Fédération œuvre à la professionnalisation du secteur et au développement de l'expertise du maillon de la distribution spécialisée en fromages et produits laitiers. Il dirige également le Centre de Formation des Produits Laitiers – L'Ecole Française du Fromage, organisme de formation de la profession.



Gaspard LEULIER

Il est le responsable Formation du Centre de Formation des Produits Laitiers – L'École Française du Fromage. Il met en place l'offre de formation du centre et coordonne le recueil des besoins des entreprises afin de proposer une montée en compétences adaptée à chaque projet.



Alexis ROUX DE BEZIEUX

Il est le fondateur des 3 épicerie Causses, Alimentation Générale de Qualité à Paris, et l'un des précurseurs de nouveaux modèles d'épicerie fines urbaines. Ses responsabilités de Président de la Fédération des Epicier de France lui donnent une appréciation étendue des évolutions du métier et de ses tendances.



Philippe LAJAT

Il a rejoint la Fédération des Epicier de France en tant que Délégué Général, il y a moins d'un an. La Fédération est très à l'écoute de ses membres : Philippe a pu ainsi interroger nombres d'adhérents dans différents contextes, notamment ruraux. Il partagera leurs analyses terrain sur le thème proposé.



Carine BAUDRY

Aromaticienne, expert- dégustateur spécialisée dans le domaine du thé et des infusions. Elle a créé la société La QuintEssence, un centre de formation et d'accompagnement sur l'expertise sensorielle. Elle parcourt les plantations du monde entier à la rencontre des producteurs de thé tant pour des missions de recherche que pour du sourcing de crus de qualité. Elle accompagne la marque de thé premium nunshen dans le développement de sa gamme par un sourcing direct et la création de thés parfumés. Elle participe activement aux travaux de l'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles-AVPA en tant que présidente de jury du concours des thés du monde et des infusions.

PROGRAMME DE L'ÉPICERIE À L'ASSIETTE

À LA TABLE DES CHEFS, LES PRODUITS DES EXPOSANTS SONT MIS EN VALEUR DANS DES RECETTES SPÉCIALEMENT PENSÉES POUR GOURMET SELECTION.



DÉCOUVRIR LES PRODUITS DES EXPOSANTS D'UNE AUTRE FAÇON

L'animation "De l'épicerie à l'assiette" offre, pendant les deux jours du salon, une mise en situation des produits proposés par les exposants. Une véritable cuisine est reconstituée sur place pour laisser libre cours au talent des chefs cuisiniers partenaires pour valoriser les produits dans des recettes inédites.

C'est l'occasion parfaite pour les épiciers fins, commerçants spécialisés, restaurateurs, chefs et professionnels de l'hôtellerie, de découvrir les nouveaux produits à voir absolument dans les allées du salon.

L'objectif de cet espace est d'explorer toutes les utilisations possibles du produit, les associations à envisager, pour ensuite conseiller au mieux la clientèle ou innover en cuisine !

Tout simplement, comment faire passer les produits de l'épicerie à l'assiette...

AU PROGRAMME

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE 2022

11h00 - 12h00

**Planches apéritives créatives
à base de fruits et légumes**

atelier animé par Rémi Langlois, primeur,
avec Saveurs Commerce.



16h00 - 17h00

Tea Time

atelier animé par le Chef Brice Laurent Dubois
et Stéphanie Guillemette.

13h00 - 14h00

Les saveurs du sud de l'Italie

atelier animé par les Chefs Nastasia Lyard
et Julien Serri, orchestré par Vincent Ferniot.



17h30 - 18h30

Apéritif dînatoire

atelier animé par le Chef Brice Laurent Dubois
et Stéphanie Guillemette.

14h30 - 15h30

Plaisir sucré

atelier animé par le Chef Brice Laurent Dubois
et Stéphanie Guillemette.

LUNDI 26 SEPTEMBRE 2022

10h00 - 11h00

Petit-déjeuner

atelier animé par le Chef Thibaut Spiwack
et Stéphanie Guillemette.

11h30 - 12h30

Apéritif gourmand

atelier animé par le Chef Thibaut Spiwack
et Stéphanie Guillemette.

13h00 - 14h00

Déjeuner sur le pouce

atelier animé par le Chef Thibaut Spiwack
et Stéphanie Guillemette.

14h30 - 15h00

**Présentation d'une sélection des huiles
d'olives primées au Concours Ercole Olivario**

avec la participation du chef étoilé Massimo
Tringali, restaurant Armani Caffé et de Massimo
Mori, restaurant Mori Venice Bar.

15h30 - 16h30

Les produits finalistes des Best Of

atelier animé par le Chef Frédéric Simonin.

COUP DE PROJECTEUR SUR LES CHEFS ET ANIMATEURS DE L'ÉDITION 2022



Brice Laurent DUBOIS

Jeune chef événementiel, Brice Laurent Dubois a fait ses armes au Concorde Lafayette, Novotel Tour Eiffel et au Cap Est Lagoon Resort à la Martinique. Évoluant aujourd'hui entre Paris et la Martinique, sa cuisine est plurielle, raffinée et métissée : elle s'inspire à la fois des plats traditionnels des "doudous" et des livres de cuisine des chefs de renom. Toujours à la recherche du bon mais aussi du beau, le chef éveille aussi bien les papilles que les pupilles et propose une véritable expérience gastronomique à retrouver notamment sur les émissions Chef Pays et Outremerlemag.



Nastasia LYARD

Nastasia a débuté sa carrière chez un artisan charcutier traiteur de renom, Christophe Leautey avant de rejoindre l'Hôtel Le Bristol où Eric Frechon lui transmet son savoir : les bases, l'assaisonnement, la rigueur. Elle suit Yanick Alléno au Pavillon Ledoyen puis au Terroir Parisien. Appelée chez Alain Ducasse au Spoon au poste de Sous-Cheffe, elle ne restera pas longtemps car Gilles Goujon lui confie l'ouverture de son restaurant Parisien Astair, en qualité de Cheffe. En 2020, elle fait un passage remarqué dans l'émission Top Chef et est la dernière femme en lice, très fière de représenter les Cheffes, encore trop peu nombreuses en cuisine. Cheffe privée pour une clientèle haut de gamme et des marques prestigieuses comme American Express, Nastasia est aussi Cheffe consultante et créatrice de contenus. Saucière de formation, la cuisine de Nastasia est multiculturelle : l'amour des produits carnés mêlé à l'inspiration de ses voyages en Asie font de chacune de ses assiettes une incroyable expérience culinaire.



Julien SERRI

Crédit photo © Malou

Né au sein d'une famille où règne la culture italienne, Julien Serri a appris l'art de la pizza auprès du Maestro Luigi Smine qui lui a transmis son savoir et son amour pour ce plat iconique. Après avoir ouvert un premier établissement en Espagne, sur la Côte Valencienne, il retourne en France pour se perfectionner en cuisine et obtient avec mention le CAP de cuisine au Lycée hôtelier de Chamalières (63). Il crée son entreprise de chef à domicile spécialisé en cuisine italienne dans le Puy-de-Dôme et devient en parallèle, membre de l'Association des Pizzerias Françaises et de la Fédération Française des Pizzaiolos. Julien Serri développe son entreprise Nonna Lucia en proposant une formation de qualité aux professionnels de la pizza qui souhaitent améliorer leur savoir-faire culinaire. Membre des Toques Françaises, de l'Académie Nationale de Cuisine, du Collège Culinaire de France et de l'association Slow food, il milite pour redonner ses lettres de noblesse à la pizza en utilisant des produits de qualité. Il est à l'origine de Magnà, adresse parisienne réputée pour les pizzas napolitaines en portefeuille.



Thibaut SPIWACK

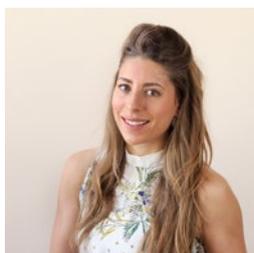
Créatif et engagé le Chef Thibaut Spiwack propose une cuisine gastronomique audacieuse et responsable. Une démarche qui le pousse à choisir méticuleusement les ingrédients de ses plats (produits de saisons, locaux, respect du bien-être animal, etc) mais aussi à veiller aux conditions de travail de ses équipes et à l'impact environnemental de son restaurant. Entre tradition et innovation, rigueur et fantaisie, Thibaut Spiwack a perfectionné son style en côtoyant de grands Chefs et en voyageant à travers le monde. À seulement 20 ans, il intègre le palace Four Seasons George V Paris. Puis, s'installe à Londres pour travailler aux côtés du Chef Pascal Proyart (Sheraton Park Tower - restaurant One-0-One) avant de revenir à Paris au restaurant d'Alain Senderens/Lucas Carton sous la direction du Chef Jérôme Banctel. Il poursuit son rêve en Australie, en Asie du Sud-Est, en Norvège et en Amérique Latine, pour découvrir de nouvelles techniques et de nouvelles inspirations. De retour en France, Thibaut Spiwack intègre les cuisines du Jules Verne d'Alain Ducasse, à la Tour Eiffel en tant que sous-chef de cuisine. En 2015 il occupe son premier poste de Chef, au restaurant de l'Hôtel Particulier Montmartre, Le Mandragore, où il laisse libre cours à ses envies et teste ses créations auprès d'une clientèle avertie. Trois ans plus tard il décide de prendre son envol et d'ouvrir son propre restaurant, ANONA.



Frédéric SIMONIN

Crédit photo © Guillaume Savary

Frédéric Simonin a grandi au contact des belles tables et des grands chefs, de Ledoyen au Meurice, en passant par Joël Robuchon, avant de devenir Meilleur Ouvrier de France en 2019. Chef de son restaurant éponyme depuis 2010, il se décrit comme un perfectionniste dans l'âme et a obtenu une étoile au guide Michelin. Simple et sophistiquée, telle est la devise que Frédéric Simonin applique à sa cuisine avec pour chacune de ses recettes un objectif : sublimer, avec délicatesse et justesse, un produit de grande qualité, choisi avec soin.



Stéphanie GUILLEMETTE

Stéphanie Guillemette est une cheffe végétarienne et ancienne critique du fooding basée à Paris. Après des études en marketing digital, elle a choisi de se consacrer à sa vraie passion : la cuisine. Que ce soit dans la cuisine d'un restaurant ou dans celle d'un particulier, ses recettes sont à la fois saines, gourmandes et colorées, à l'image de ses réseaux sociaux où elle partage ses créations. Stéphanie cuisine mais aime aussi partager sa passion avec d'autres chef(fe)s, des restaurateurs, des producteurs qui l'inspirent au quotidien.



Rémy LANGLOIS

Primeur passionné depuis 10 ans à la tête de Natur'halls, Rémy Langlois est un sourceur de produits fins sur le marché de Rungis. Globetrotteur toujours à la recherche de producteurs émérites, tous ses produits sont choisis avec une attention particulière portée au goût et aux méthodes de production : non traités ou bio. Rémy a à cœur de transmettre son expérience et son amour du métier aux apprentis. Afin de dynamiser son activité et proposer des solutions gourmandes et pratiques à ses clients, Rémy développé un concept de planches apéritives conviviales et thématiques à base de fruits, de fromages et de charcuteries à découvrir ou redécouvrir en direct sur l'espace De L'Épicerie à l'Assiette.

PLAN DU SALON



LISTE DES EXPOSANTS

O

20°NORD 20°SUD	K 036
7 COLLINES	H 026

A

A L'OLIVIER	D 019
ABERYNE	L 009
ABSOLUTHÉ	J 019
ACETAIA GIUSTI	F 023
ACETAIA MUSSINI	E 033
AGOUR	F 026
AGRIDEN DI DENTICO	
GAETANO	E 020
ALAIN MILLIAT	G 034
ALICA	G 015
ALIMENTATION FINE DE FRANCE	H 015
ALINE EPICERIE FINE - CHOCOLATERIE	J 043
ALZIARI	C 033
ANIS DE FLAVIGNY	A 032
ARCADYS	F 030
ARGOTIER COCKTAILS	H 048
ARMATEURS DE RHUM SAINT-MALO SPRITZ	L 014
ARTZNER EDOUARD	H 010
ASCENSION	GH 042
ATELIER BERNARD MAROT	G 026
ATELIER D	L 019
ATELIER DU POISSONNIER	AB 048
ATELIER WAKKA	L 031
ATLANTIC SALAISONS	J 012
AZIENDA AGRICOLA NICCOLI MARIA	F 017

B

BACOMA CREATIONS	C 023
BALME	AB 050
BARNIER OLIVES	H 009
BARON & CHASSAING L'EPICERIE FINE	B 020
BARONE DI BOLARO	F 015
BARONNY'S . THES-INFUSIONS	D 035

BARRE CLANDESTINE	J 030
BARÚ	L 024
BERLIN PACKAGING FRANCE	E 004
BERNARDETTE DE LAVERNETTE	K 029
BIOLOKLOCK	F 024
BISCOTTERIE LA CHANTERACOISE	C 010
BISCUITERIE DE BOURGOGNE	C 016
BOCALERIE DES GOURMETS	K 015
BON VIVANT	C 016
BONBONS BARNIER	AB 045
BOVETTI CHOCOLATS	B 003
BRASSERIE CAP D'ONA	A 006
BUONONATURALE	F 020
BVB LAGRANGE SARL	A 034
C DU CENTRE	E 003

C

CAFES HENRI	D 009
CAFE-TASSE / CHOC AND CO	D 037
CALABRIA VINO SRLS	F 015
CANADIAN FOOD WHOLESALER	G 041
CASA RIERA ORDEIX	K 026
CASTAING FOIE GRAS	B 015
CAVIAR DE FRANCE	J 005
CHARLES CHOCOLARTISAN	B 049
CHIARAZZO - ARTISTI DELLA PIZZA	G 019
CHOCOLAT MATHEZ	A 012
CHOCOLATERIE CHATILLON	H 052
CHOCOLATERIE GUIABEL	D 004
CHOCOLATERIE MONBANA	D 004
CHOCOLATERIE SIGOJI	K 018
CHRISTINE LE TENNIER	B 035
CIAO GUSTO	H 016
CIBELE SARL	E 005
CLOVIS	H 006
COGNAC PRINCE HUBERT DE POLIGNAC	AB 051
COMITÉ DE PROMOTION HAUTS-DE-FRANCE	B 024
COMPAGNIE COLONIALE / COMPAGNIE & CO	B 016
COMTESSE DU BARRY	E 026

CONFISERIE ADAM	A 010
CONFISERIE DE MEDICIS	C 004
CONFISERIE LÉONARD PARLI	H 030
CONSERVAS ORTIZ	AB 046
CONSERVERIE AZAÏS-POLITO	GH 047
CONSERVERIE DE L'ILE D'YEU	D 025
CONSERVERIE DES ALPES	L 029
CONSERVERIE GROIX ET NATURE	C 024
CONSERVERIE JEAN DE LUZ	G 025
CONSERVERIE ST CHRISTOPHE	B 025
CRUZILLES	AB 042

D

DASI FRÈRES	G 018
DES LIS CHOCOLAT	H 012
DESIAM	L 015
DEV'UP CENTRE - VAL DE LOIRE	D 002
DISTILLERIE HEROULT	K 031
DISTILLERIE PAUL DEVOILLE - RENÉ DE MISCAULT	A 005
DOLFIN	B 011
DOMAINE DES TERRES ROUGES	A 030
DONNA FRANCESCO	F 019
DUNOON	D 011
EARL DE LA SAUQUE / MARICERA	J 026
EAUX DE VELLEMINFROY SARL	B 031
EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS	E 026
EPICES MAX DAUMIN	B 029
ERCOLE OLIVARIO - PRODUITS OLÉICOLES	F 010
ERCUS SUCRE	A 031
ESPRIT DES BOIS	J 018
EVOOTRADE	C 020

F

FAMILLE MICHAUD APICULTEURS	D 012
FÉDÉRATION DES EPICIERS DE FRANCE	AB 039
FÉDÉRATION FRANÇAISE DE L'APÉRITIF	K 016
FILOTEA HANDMADE PASTA	G 047
FIRETREE	GF 048
FLAMIGNI SRL	F 009
FOIE GRAS LAGREZE	G 043
FONDO FORESTAL IBÉRICO S.L.	J 033
FOX BAR ITALIA SRL	H 041
FRANCE CACAO SARL	D 003

FRANCE CAKE TRADITION	L 030
FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR	A 024
FRANTOIO PAPARELLA	G 017

G

GEOFOODS SRL	E 024
GILI	K 033
GIMBER	E 029
GLOSEK GOURMET	A 004
GOULIBEUR	G 030
GOUTTE DE THE	J 009
GREENOMIC DELIKATESSEN	C 011
GROUPE JEAN HÉNAFF	B 035

H

HAPPY PLANTES	B 032
HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS	A 035
HERIO NOIRMOUTIER	J 020
HERITAGE FOOD BRANDS	D 041
HUILERIE BOCERNO	J 028
HUILERIE GUENARD	C 005

I

I JUST LOVE BREAKFAST	L 025
I PECCATUCCI DI MAMMA ANDREA	D 010
IL VIAGGIATOR GOLOSO	G 012
IMAGRAM	B 033
IMARA TEA	L 012
INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE	FG 026
ITA - ITALIAN TRADE AGENCY	D 016

J

JAMBONS OLIVERAS	E 025
JEANNETTE 1850	H 020
JEORGES	B 026
JNPR SPIRITS	L 027
JOKO GASTRONOMIE SAUVAGE	J 032
JONAH'S TEA	K 034
JUMI	A 037

K

KARINE & JEFF	G 033
KATELL SAS	GH 051
KAVIARI	A 026

L

LA BELGIQUE GOURMANDE	B 051
LA BISCUITERIE NAMUROISE	K 020
LA BOITE EN FER	AB 047
LA COMPAGNIE BRETONNE	D 040
LA COUR D ORGERES	B 043
LA FLEUR NUE	L 017
LA JOLIE TARTE	GF 049
LA LIMONADERIE DE PARIS	H 036
LA MAISON D'ARMORINE	G 020
LA MAISON DU MIEL - PARIS	B 032
LA PERLE DES DIEUX	B 044
LA PLANTATION	B 019
LA SABLÉSIEENNE	H 019
LA TRUFFE DU VENTOUX	J 016
LA TRUITELLE	K 030
LADOLEA HUILE D'OLIVE	K 024
LAFRENCHI	H 026
L'ARBOCAL	L 034
L'ATELIER CONTAL	K 025
L'ATELIER DES LYS NOUGAT DES LYS SARL	E 011
LE CHOCOLAT DES FRANCAIS	C 012
LE CLOS DE LAURE	B 050
LE COMPTOIR COLONIAL	H 005
LE COMPTOIR DE MESSÉNIÉ	J 029
LE FUMET DES DOMBES	GH 048
LE JARDIN DE MADEMOISELLE	H 055
LE MONDE DE L'ÉPICERIE FINE	A 039
LE PARTI DU THÉ	J 039
LE PETIT BISCUIT FRANCAIS	J 024
LE PORC D'ANTAN	H 051
LE ROY RENE	E 010
LEONIDAS SA	H 033
L'ÉPICURIEN	A 016
LES ABEILLES DE MALESCOT	C 009
LES CONFITURIERS DE LA REUNION	GH 044
LES COPAINS DE BASTIEN	K 032
LES DELICES DE SAINT ORENS	C 034
LES JARDINS DE GAÏA	B 005
LES MAÎTRES CONFISEURS NV	AB 052
LEVONI	F 025
LFA	G 051
L'INFUSEUR MÉLANGES DE PLANTES	E 030
LOOMI	L 020
LORLUT CAMELS	A 033

LSM IMPRIMANTES ÉTIQUETTES	H 047
LUCANGELI	H 037
LUSCIOUX	F 016

M

M&C FABBRICA ALIMENTARE SRL	G 015
MA VIE GOURMANDE PARIS	J 034
MAD LAB	K 019
MADEMOISELLE BREIZH	H 040
MAFFREN CONFISEUR	D 004
MAGIE DU MIEL	J 023
MAISON ALPHONSE	GF 047
MAISON BARTHOUIL	B 009
MAISON BERTEL FERRAND	K 017
MAISON BREMOND 1830	B 046
MAISON CASATI	H 012
MAISON DEHESA	K 012
MAISON DESSIS	D 026
MAISON DUPLANTEUR	G 050
MAISON FRANCIS MIOT	E 009
MAISON GUINGUET	G 005
MAISON HUCHIN	B 022
MAISON MARTEGOUTE	GF 050
MAISON MARTIN-POURET	C 003
MAISON PAPIILLON	C 030
MAISON PECOU	G 024
MAISON PERROTTE	B 034
MAISON PLANCHOT	A 011
MAISON TOUSSAINT	B 010
MAKAROS EDOS	K 023
MARYLOU PATISSERIE DE LA PLAGE	A037 BIS
MAXIM'S DE PARIS	B 004
MIEL ET MIELS	A 020
MIEL HÉDÈNE	E 030
MILHE ET AVONS	D 033
MOE DISTILLERY	GH 052
MON PARI GOURMAND	AB 038
MONTMORILLON- BIÈRES ARTISANALES FRANÇAISES	J 051
MOULIN CASTELAS FRANCE	C 015
MOULIN DE LA VEYSSIÈRE	B 012
MOUTARDERIE POMMERY®	D 029
MUROISE ET COMPAGNIE	C 026

N

NARCIBUS SRLS	E 015
NATURE & CIE	A 025
NEMROD	K 027
NEPTUNE ELEMENTS	L 011
NONA DRINKS	J 047
NOUGAT DIANE DE POYTIERS	H 023
NOVOBOX	H 034

O

OACAO	GF 051
OCCITANOIX	G 023
OH GOURMAND	C 029
OLEIFICIO MALLIA DI MALLIA GIOVANNISAS	E 019
OLIO DI SERRA	E 023
OLIV&SENS	G 029
ORIGINAL MATE	H 050
OUSIA	L 022

P

P&O FINE FOODS	A 009
PAPARELLA SALVATORE E FRANCESCO SRL	G 017
PASTIFICIO MARULO SRL	E 016
PIERRE LEDENT	G 006
POINTE DE PENMARC'H	G 010

Q

QUINTESENS	H 044
------------	-------

R

RESURRECTION	FG 024
RÉVOLUTION DE PALAIS	BC 022

S

SA LANSSADE	B 039
SACRÉ WILLY	H 029
SALAISONS MAURIAC	D 024
SALT'N LAMB	H 056
SALUMI EMMEDUE	E 017
SAPORI DELL'ANTICA MURGIA SAS	D 020
SAPORI IN CORSO SRL	F 019
SARAVANE	B 052
SARDIS	A 023
SAS DJIN SPIRITS	L 032

SAVEURS COMMERCE	F 006
SAVEURS DES MARAIS	D 005
SAVOR CREATIONS	C 019
SDP RUNGIS	B 006
SECRETS DE FAMILLE	H 025
SIROPS LISSIP	L 033
SPARKTEEZ-BFISARL	H 043
STICKTEA	F 029
STURGEON SCEA	D 023
SUM	E 012
SUR LE SENTIER DES BERGERS	A 015

T

TAVOLIERE APULIAN SPECIALTIES	E 015
TENUTA MANCINI 1656	F 017
TERRAMOKA	A 019
TERRE D'OC	B 023
TERRE EXOTIQUE	D 034
TERRES NORMANDES	B 045
TERROIRS DU LIBAN	H 024
THÉS CHRISTINE DATTNER PARIS	L 028
THES ET INFUSIONS KODAMA	L 023

V

VALETTE GASTRONOMIE	E 034
VALLARELLA	G 052
VENANDI - SAUVAGE PAR NATURE	L 018
VENCHI 1878	D 043
VIVE LA BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ	A 032
VULCINO	K 011

PARTENAIRES

le monde de
L'ÉPICERIE FINE



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 douze 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 et Mubaï, SIAL America Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL, Djazagro à Alger, Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2BC dans le monde entier et couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, l'agroalimentaire, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



RENDEZ-VOUS EN 2023

10 et 11 septembre 2023
À Paris Expo Porte de Versailles

WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM

CONTACTS PRESSE OPEN2EUROPE

Anne Macquet : +33 (0)1 55 02 15 04
Emilie Leprévost : +33 (0)1 55 02 27 85

food@open2europe.com