



GOURMET *Selection*

L'ÉPICERIE DE QUALITÉ
A SON SALON

21-22

SEPTEMBRE 2025

Paris Expo,
Porte de
Versailles
Hall 5.2

Dossier de Presse

Sommaire



1. L'essence du salon Gourmet Selection 2025	●●	4
2. À ne pas manquer sur le salon		5
3. Les repères & chiffres clés de Gourmet Selection	●	6
4. Gourmet Selection, tremplin d'un marché en plein essor	●	8
5. Chiffres clés & perspectives de l'épicerie fine	●	9
6. Les grandes tendances de l'épicerie fine à découvrir	●	10
7. Réseaux sociaux : l'épicerie sous influence !	●●	16
8. Le concours BEST OF 2025		17
9. Distribution & montée en gamme : les nouveaux relais de croissance	●	22
10. Programme et temps forts		26
11. Plan du salon		28

Liste des exposants : Sentier des découvertes & Place des Comptoirs

Identification
des contenus



**Inspiration
& Innovations**



**L'épicerie fine : état des lieux
et perspectives**

Réinventer l'épicerie fine : entre désir d'exception et quête de sens



Longtemps perçue comme un territoire d'experts ou de privilégiés, l'épicerie fine opère aujourd'hui un virage stratégique. Face à une clientèle plus jeune, plus diverse et plus connectée, elle redéfinit ses contours : plus ouverte, plus accessible, sans jamais renoncer à l'exigence de qualité qui fait sa signature.

Gourmet Selection s'inscrit au cœur de cette transformation. Le salon anticipe et accompagne l'évolution d'un marché français de l'épicerie valorisé par l'Insee à 8,2 milliards d'euros et qui devrait atteindre les 9 milliards d'euros d'ici 2026. L'épicerie fine a généré quant à elle environ 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires l'année dernière, d'après Xerfi. Cette dynamique positive traduit un changement de paradigme : l'épicerie de qualité ne se contente plus de sublimer les fêtes ou les moments d'exception. Elle ambitionne de s'inviter dans le quotidien, en répondant à une double exigence des consommateurs : celle du goût... et du sens.

Conjuguer terroir et modernité, artisanat et innovation, excellence et accessibilité : voilà le défi lancé aux marques et aux distributeurs. Les attentes sont fortes autour du « mieux manger », de la santé, de l'environnement, de la transparence ou encore de l'engagement local.

En parallèle, l'influence des réseaux sociaux ne peut plus être ignorée tant elle devient forte : ce sont aujourd'hui TikTok, Instagram ou Pinterest qui révèlent les prochaines envies food, propulsant des produits parfois confidentiels au rang de best-sellers en quelques jours. Loin d'être une menace, le digital devient un vrai levier puissant de désir, de découverte et de prescription.

Le parcours client, lui aussi, s'adapte à cette hybridation des usages. Click & Collect, livraison, e-commerce, storytelling de marque : les professionnels de l'épicerie doivent penser l'expérience dans sa globalité, sans trahir la chaleur humaine des boutiques de proximité ou la magie sensorielle du point de vente.

Dans ce contexte mouvant, Gourmet Selection s'impose comme un révélateur d'inspirations, un catalyseur de tendances et un lieu d'échanges privilégié entre tous les maillons de la chaîne. C'est ici que s'imagine l'épicerie fine de demain. Une épicerie plus vivante, plus inclusive, plus alignée avec les modes de vie contemporains mais toujours guidée par l'amour du goût et de l'exception.

Fernando Medina Zenoff,
Directeur de Gourmet Selection



L'essence du salon Gourmet Selection 2025



AU CŒUR DE L'ÉPICERIE FINE DE DEMAIN

Détecter les tendances, révéler les pépites, faire vibrer les palais curieux : Gourmet Selection est bien plus qu'un salon, c'est un observatoire des nouvelles influences. Depuis 16 ans, il s'affirme comme le rendez-vous privilégié des acheteurs exigeants et des passionnés du goût à la recherche de produits qui font mouche.

C'est dans cette logique de détection et de valorisation que s'inscrit **le concours Best-Of** : organisé par le salon chaque année, avec Vincent Ferniot en président d'honneur. Il distingue les produits d'épicerie les plus prometteurs, alliant audace, créativité et excellence gustative. Un véritable tremplin de visibilité pour les marques.

Aujourd'hui, l'épicerie fine s'émancipe des codes élitistes pour s'ancrer dans l'air du temps : audacieuse, accessible, responsable et résolument créative. Dans les allées de Gourmet Selection s'esquissent les contours de l'épicerie de demain : celle qui séduit les nouvelles générations, qui inspire les réseaux sociaux, qui explore de nouveaux circuits de distribution et qui valorise la qualité sans compromis.



« C'est sur Gourmet Selection que les acheteurs détectent les tendances émergentes, que les marques testent leurs innovations et que l'épicerie fine se réinvente au contact du marché. »

Fernando Medina Zenoff, Directeur du salon Gourmet Selection



Rendez-vous à l'Agora des Experts

Dimanche 21 septembre 2025

- › 10h30 à 11h15 :
Remise de prix - **Concours Best Of 2025**
- › 11h30 à 12h15 :
Table ronde - **L'Italie en épicerie fine : un art de vivre à déguster**
- › 16h15 à 17h :
Conférence - **Les tendances de l'épicerie française : la nouvelle carte des envies**

Lundi 22 septembre 2025

- › 15h15 à 16h :
Table ronde - **Calendrier gourmand : boostez vos ventes avec une offre aussi festive qu'efficace !**

À NE PAS MANQUER SUR LE SALON

→ **Deux espaces inédits dédiés aux jeunes pousses et aux pépites du salon !**

1. LA PLAGE DES COMPTOIRS

Véritable concentré d'innovation, 13 entreprises dynamiques et créatives y dévoilent leurs produits originaux et inspirants. Un espace à visiter pour découvrir les marques qui renouvellent l'offre et insufflent un vent de fraîcheur au marché.

2. LE SENTIER DES DÉCOUVERTES

Coup de projecteur sur les nouvelles marques qui font leurs premiers pas à Gourmet Selection ! Cet espace dédié met en lumière les pépites à ne pas manquer et guide les acheteurs vers les innovations phares du salon.

Rendez-vous pages 28-29 pour le plan du salon et la liste des exposants de ces espaces



→ **L'Agora des Experts : le rendez-vous pour décrypter l'avenir de l'épicerie fine**

Véritable cœur battant du salon, l'Agora des Experts réunit pendant deux jours les voix qui comptent dans l'épicerie fine, les métiers de bouche et la restauration.

Au programme : conférences et tables rondes animées par des professionnels, pour analyser les tendances émergentes,

les enjeux du secteur et les évolutions de la distribution.

Ouvertes à tous, ces interventions favorisent les échanges concrets entre exposants et visiteurs, pour repartir avec des idées et solutions directement actionnables.



Les repères & chiffres clés de Gourmet Selection

21-22

SEPTEMBRE 2025

à Paris, Porte de Versailles



16^{ème} édition

Un rendez-vous
installé et reconnu
des professionnels
de l'épicerie fine
depuis 2009.

Côté exposants

360

 exposants en 2025
(+19% vs 2024)

Dont **29% d'internationaux**

47% de nouvelles entreprises

504

 marques
représentées

(+17% vs 2024)

10000

 produit
(environ)

17

 pays représentés

Arménie, Belgique, République du Cambodge, Colombie, République de Corée, Côte d'Ivoire, Espagne, Etats-Unis, Ethiopie, France, Grèce, Italie, Japon, Liban, Madagascar, Maroc, Royaume-Uni.

LE TOP 5 DES PAYS REPRÉSENTÉS

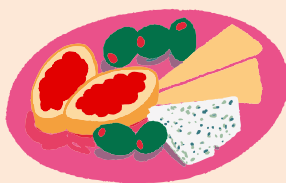
(par ordre alphabétique)

Belgique, Espagne, Grèce, Italie, Japon

5

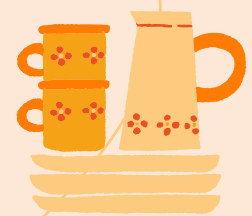
 UNIVERS

ORGANISMES DE PROMOTION & PRESSE : 3%



SALÉ : 48%

Charcuterie et salaisons, huiles, vinaigres et condiments, conserves, fruits, fleurs et légumes, produits de la mer, produits d'épicerie, produits laitiers et œufs, produits traiteur, snacking...



SERVICES NON-ALIMENTAIRE : 5%

Assurances, solutions de caisse, art de la table, décoration, emballage, fleurs, ustensiles...



SUCRÉ : 30%

Biscuits, chocolat, confiseries, confitures, miels...



BOISSONS : 15%

Spiritueux, vins, bières, cocktails, jus, sirops, thés, cafés, infusions...



4500 visiteurs attendus

95% de satisfaction sur la dernière édition



51% des visiteurs français viennent d'Île-de-France*

49% des autres régions françaises

11% de visiteurs étrangers

* Chiffres Gourmet Selection 2024

GOURMET SELECTION : UNE CIBLE DE VISITEURS QUI S'ÉLARGIT

Longtemps cantonnée aux boutiques spécialisées, l'offre d'épicerie fine se déploie désormais bien au-delà de son circuit traditionnel. De plus en plus de professionnels des métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, fromagers, restaurateurs...) intègrent des corners ou rayons dédiés à l'épicerie fine pour enrichir leur offre et répondre aux attentes d'une clientèle en quête de produits différenciants. Cette évolution élargit mécaniquement le profil des visiteurs concernés par Gourmet Selection, qui attire un spectre très large de professionnels du goût.

Profils du visitorat

- Les professionnels de l'épicerie fine
- Les cavistes, hôteliers
- Les restaurateurs
- Les bouchers-charcutiers
- Les boulangers
- Les crémiers-fromagers
- Les traiteurs...





Gourmet Selection, tremplin d'un marché en plein essor



Valorisé à 3 milliards d'euros aujourd'hui, le segment français de l'épicerie de qualité dispose d'un formidable levier de croissance au sein d'un marché global de l'épicerie chiffré à 8,4 milliards d'euros en 2024 d'après l'INSEE. Selon les prévisions, ce dernier devrait connaître une progression de 2 % en 2025 puis 5 % en 2026 pour dépasser les 9 milliards d'euros, un dynamisme qui devrait être tiré par la premiumisation de l'offre telle que le souligne l'étude Xerfi*.

Paris, Marseille et Bordeaux concentrent déjà le plus grand nombre d'épiceries fines. Mais ce sont les territoires touristiques et ruraux - la Corse, le Lot, les Alpes-de-Haute-Provence et la Savoie - qui présentent la densité la plus forte, soulignant le rôle croissant de l'épicerie comme **vecteur de lien social et moteur de valorisation des terroirs**.

Dans ce contexte, Gourmet Selection se positionne comme la plateforme incontournable où émerge l'offre premium de demain : un laboratoire du goût qui anticipe la montée en gamme, capte les signaux de consommation et connecte producteurs, distributeurs et acheteurs désireux de saisir ce potentiel.

*Xerfi Focus : « La distribution d'épicerie fine à l'horizon 2026 »



« Malgré l'inflation et un contexte économique difficile, le secteur de l'épicerie fine résiste bien grâce à la quête de qualité et d'authenticité des consommateurs. »

Fernando Medina Zenoff, Directeur
du salon Gourmet Selection



Rendez-vous à l'Agora des Experts

Dimanche 21 septembre 2025

- › 14h15 à 15h : Conférence - **L'IA comme assistant personnel pour faciliter le quotidien d'un commerçant**

Lundi 22 septembre 2025

- › 11h30 à 12h15 : Remise de prix - **Concours de La Meilleure Epicerie de France 2025**
- › 13h15 à 14h : Table ronde - **La reconquête des territoires par les épiceries - bonnes pratiques et cas pratiques**
- › 14h15 à 15h : Table ronde - **Moins de charges, plus de marge : les leviers à activer dès demain**
- › 16h15 à 17h : **Un commerce visionnaire : l'initiative réussie d'un primeur qui a su suivre les tendances du prêt à consommer végétal**



Chiffres clés & perspectives

L'épicerie fine a le vent en poupe !

9800 épiceries fines recensées en France par les Pages Jaunes **en 2024** contre **5300 en 2019**

+85% d'augmentation du nombre de points de vente en 5 ans, avec un nombre important d'épiceries ouvertes en 2021

55 000 marques dédiées à l'épicerie fine en France

4% de la distribution alimentaire

3 milliards d'€ de chiffre d'affaires pour les épiceries fines en 2023

C'est ce que représente le secteur de l'épicerie, qui comprend à la fois les épiceries fines mais aussi les épiceries dites « de quartier », les fromageries et certains petits magasins bio.



LES FRANÇAIS ET L'ÉPICERIE FINE*

84% déclarent **avoir confiance** dans les produits d'épicerie fine

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

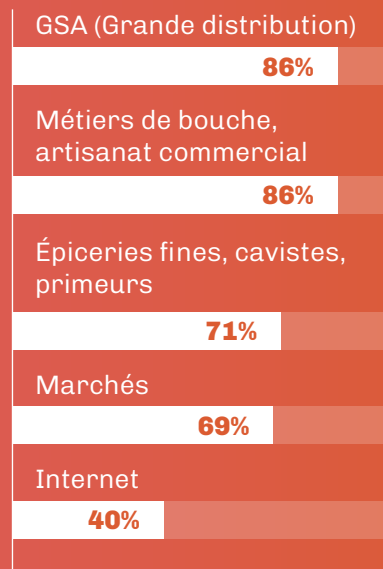
90% privilégient l'**achat des produits d'épicerie fine français**

79% achètent également **des produits d'épicerie fine d'Europe méditerranéenne, et notamment italiens (52%), espagnols (23%), grecs (14%) et portugais (10%)**

66% achètent également **des produits d'épicerie fine d'Asie, et notamment japonais (27%), indiens (23%), thaïlandais (18%) et chinois (13%)**



Les circuits de distribution privilégiés par les Français pour l'achat de produits d'épicerie fine :



*Sources : « Les Français et les produits d'épicerie fine », étude réalisée pour Gourmet Selection par OpinionWay, mai 2022
Étude 2024 « La distribution d'épicerie fine » de Xerfi



Les grandes tendances de l'épicerie fine à découvrir, & shoppings sur-mesure !

#1 Épicerie engagée & gastronomie durable **ON PEUT AVOIR DU GOÛT... ET DU SENS !**

Manger mieux, pour soi et pour la planète : c'est le mot d'ordre d'une nouvelle génération de consommateurs. Exit le superflu, place à des produits qui allient excellence gustative, transparence des ingrédients, engagements environnementaux et ancrage local. Bio, circuits courts, clean label, consigne ou encore lutte contre le gaspillage : l'engagement ne se fait plus au détriment du plaisir. Bien au contraire, il en devient le condiment essentiel.

Tour d'horizon des marques et produits qui prouvent que gourmandise et responsabilité couplées, nous font indéniablement saliver !

→ NOS GOUPS DE CŒUR ENGAGÉS !



Le porc au caramel, légumes & épeautre Conserverie Sillon

Un porc au caramel agrémenté de petits légumes français et d'épeautre. Si la recette nous fait voyager, le porc est issu du Tarn et il est cuisiné dans le Gers.

Porc au caramel, légumes épeautre SILLON
Poids : 360 g (1 part) - Prix de vente en ligne : 9,90€
Disponible en ligne sur www.conserveriesillon.com
ou en Épiceries fines / Corners épicerie fine



Les infusions bio et naturelles Horae

Puisant son inspiration dans les saveurs traditionnelles de nos campagnes, Horae (lauréat du concours Best Of Gourmet Selection 2024), confectionne à la main des bouquets de fleurs à infuser.

Lot de 2 bouquets à infuser HORAE
Fleurs sauvages Bio
Prix de vente en ligne : 13,90€
Disponible en ligne sur www.horae-nature.com
ou en Épiceries fines / Corners épicerie fine



Les Cafés Terramoka

Terramoka révolutionne la pause-café avec ses capsules et étuis 100 % biodégradables et compostables, alliant éthique, café d'exception et zéro déchet ! Nous sommes tombés sous le charme d'Albert, Arabica Bio Grand Cru du Pérou, à la fois corsé et nuancé... mais libre à vous de vous laisser tenter par Inès, Adèle ou bien encore Oscar. Il y en a pour tous les goûts !

Café d'excellence TERRAMOKA
1 étui de 60 capsules : 28,80€
Disponible en ligne sur www.terramoka.com
ou en Épiceries fines / Corners épicerie fine



Kombucha Immunité Ananas-Curcuma Vitamont

Vitamont lance un Kombucha Bio Immunité Ananas-Curcuma, issu du commerce équitable : faible en calories, il est l'allié idéal de l'hiver avec ses bienfaits renforcés grâce à l'alliance du thé vert, de plantes et de fruits soigneusement sélectionnés.

Disponible en bouteille verre VITAMONT
Contenance : 33 cl - PMC : 2,75€
Contenance : 75 cl - PMC : 4,95€
Disponible en ligne sur www.vitamont.com
ou en Épiceries fines / Corners épicerie fine



Le Caviar De Neuvic

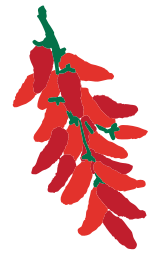
Le premier caviar français certifié Friend of the Sea, engagé pour une aquaculture responsable. Ce producteur basé en Dordogne propose plusieurs caviars Signature dont le Caviar Baeri issu de l'esturgeon Acipenser Baeri. Son grain de taille moyenne se caractérise par la texture fondante des œufs. Il est finement iodé avec des saveurs de beurre et une petite note de noisette en fin de bouche. À offrir ou à s'offrir pour un moment de dégustation hors du temps !

Caviar Baeri DE NEUVIC
Poids : 30 g - PMC : 75,00€
Disponible en ligne sur www.caviar-de-neuvic.com
ou en Épiceries fines / Corners épicerie fine



#2 Le voyage dans l'assiette !

QUAND L'EXOTISME RIME AVEC AUTHENTICITÉ



Portée par un chiffre d'affaires de 3 milliards d'euros dans les grandes surfaces françaises en 2024*, la vague culinaire internationale n'est plus un simple effet de curiosité : c'est un nouvel art de vivre. À l'heure où les frontières culturelles s'estompent, les consommateurs réclament des produits capables d'allier dépaysement et enracinement : des recettes fidèles à leur terroir d'origine, fabriquées dans le respect des savoir-faire locaux, mais adaptées aux exigences de qualité et de traçabilité hexagonales.

De Bruxelles à Tokyo, de Beyrouth à Montréal, chaque spécialité devient une invitation au voyage... et un puissant argument de différenciation pour les rayons d'épicerie fine. Chocolats belges, poivre de Kampot, condiments d'exception, huile d'olive marocaine, spécialités ibériques, miels crétois, zaatar, sumac, fromages affinés : autant de pépites qui racontent une histoire, portent un territoire et signent la promesse d'une expérience goûteuse, responsable et terriblement actuelle.

* Source : Xerfi, « Le Marché des Cuisines du monde », édition 2024.

→ NOS GOUPS DE CŒUR EXOTIQUES !



Stand
E 014

Le chocolat de Dubaï revisité à la mode belge ! Café-Tasse

Le chocolatier belge Café-Tasse propose une interprétation élégante et gourmande du chocolat de Dubaï, tant plébiscité sur la toile. Cette revisite nous propose un praliné pistache subtilement salé, adouci par un chocolat au lait onctueux et rehaussé d'un riz soufflé croustillant. Une relecture à la belge, à la fois raffinée et structurée ! Un bel exemple où les influences orientales s'invitent avec justesse dans les codes du chocolat européen.

Tablette Chocolat au Lait fourrée au praliné pistache, sel & riz soufflé CAFÉ-TASSE
Poids : 95g - PMC : 5,80 €
Disponible en ligne sur www.cafe-tasse.com
ou en Épicerie fines / Corners épicerie fine



Stand
F 118

Un week-end à Rome Bio Georges Colin

Il ne s'agit pas là d'une invitation mais bien d'un mélange d'épices Bio. Avec son mélange « Un Week-end à Rome », Georges Colin nous transporte tout droit dans une trattoria ombragée de la capitale italienne. Tomate, oignon, basilic et sarriette composent cet assaisonnement aux accents ensoleillés, idéal pour relever une sauce tomate ou crémée maison. Une escapade culinaire express, à saupoudrer sur des pâtes al dente pour une immersion instantanée dans la dolce vita.

Mélange épices « Week-end à Rome » GEORGES COLIN
Poids : 30g - PMC : 6,80 €
Disponible en ligne sur www.georgescolin.com
ou en Épicerie fines / Corners épicerie fine



Stand
A 041

Un concentré d'Italie infusé à la figue Giusti

Chez Giusti Modena, maison emblématique du vinaigre balsamique, la tradition italienne s'ouvre à la gourmandise du fruit. Ce condiment au vinaigre balsamique de Modène et figues puise son intensité dans une macération de purée de figues directement en fût, révélant des saveurs subtiles et une douceur fruitée parfaitement équilibrée. Une pépite culinaire à associer avec un parmesan affiné, un magret de canard ou une panna cotta maison.

Condiment Vinaigre Balsamique & Figue GIUSTI Modena
PMC : 15,50 €
Disponible en Épiceries fines / Corners épicerie fine



Stand
C 112

L'Or vert de l'Atlas Noor Fès

À quelques kilomètres de la cité de Fès, Noor Fès cultive avec passion la picholine marocaine, variété emblématique du pays. Leur verger, conduit en agriculture biologique, donne naissance à une huile d'olive extra-vierge d'exception, fruit d'un subtil équilibre entre traditions séculaires et techniques modernes. Derrière chaque flacon : la volonté de produire une huile authentique, pure et intense, à la saveur franche, marquée par des notes d'herbe fraîche, d'amande verte et une pointe d'ardence. Un véritable hommage aux terres marocaines, à la fois généreuses et exigeantes, parmi les meilleures huiles d'olive du monde.

Huile d'Olive Noor Fès
Contenance 500 ml - PMC : 14,75€
Disponible en Épiceries fines / Corners épicerie fine



Stand
E 079

Les sardines à l'ancienne de la gastronomie ibérique Ortiz

Avec Conservas Ortiz, direction le nord de l'Espagne pour découvrir un savoir-faire ancestral, entre pêche responsable, friture à l'huile d'olive et maturation en boîte. Une expérience sensorielle bien différente de nos sardines françaises, qui nous offre un terroir ibérique authentique. Ces sardines ont une texture ferme et moelleuse, une saveur marine intense, et se bonifient en cave, un peu comme un grand cru. Riches en oméga 3, protéines, vitamines D & E, ces conserves sont à la fois un plaisir gustatif et un atout diététique !

Sardines à l'ancienne ORTIZ
Poids : 140 g - PMC : 4,29€
Disponible en Épiceries fines / Corners épicerie fine



#3 Les goûts & textures réinventés

QUAND LES SAVEURS ET LES TEXTURES S'AMUSENT À NOUS SURPRENDRE !



Les artisans de la fine food s'emparent des textures et des accords pour les détourner, les sophistiquer ou les faire redécouvrir autrement. C'est une cuisine de la surprise, de l'émotion sensorielle, où le goût ne se contente plus d'être bon : il doit aussi étonner. Une tendance forte, où le végétal est à l'honneur, qui réinvente les classiques et invite à explorer de nouvelles sensations en bouche.

→ GAP SUR LES 5 CRÉATIONS
QUI BOUSGULENT LES CODES !



Le Houmous haute couture à la française Domaine Terra

Domaine Terra signe une création raffinée mêlant terroir du Sud-Ouest et inspirations orientales avec une recette de houmous aussi subtile qu'audacieuse à l'ail noir et au piment fumé du Béarn. Une alliance inattendue, riche en caractère, qui offre un équilibre parfait entre douceur et profondeur aromatique. La recette repose sur un savoir-faire exigeant : des pois chiches du Lot-et-Garonne, soigneusement cuits dans un bouillon de légumes maison, longuement infusé d'aromates et d'épices, comme autrefois. Ce procédé artisanal révèle une texture veloutée et une richesse gustative incomparable. Un condensé de terroir sublimé par des influences orientales, sans aucun additif.

Houmous à l'ail noir et au Piment fumé du Béarn
DOMAINE TERRA

Poids : 130 g - PMC : 7,50 €

Disponible en ligne sur www.domaine-terra.com
ou en Épicerie fines / Corners épicerie fine



Des bouchées apéritives pas comme les autres Maison Hormé

Maison Hormé bouscule les codes de l'apéritif avec ses bouchées véganes cuisinées comme un plat. Focus sur la recette orange, tamari et sirop d'érable : un mariage sucré-salé qui rappelle les saveurs d'une cuisine asiatique délicate. La douceur acidulée de l'orange s'équilibre parfaitement avec la profondeur de la sauce tamari, et le sirop d'érable offre une note finale subtilement caramélisée. Préparées à base de protéines végétales, ces bouchées sont 100% végétales, sans gluten, sans additif ni conservateur. Une vraie alternative gourmande aux produits apéritifs classiques, prête à déguster en quelques minutes. Une invitation au voyage, à partager... ou pas.

Bouchées Apéritives Orange, tamari & sirop d'érable
MAISON HORMÉ

Poids : 115 g - PMC : 7,90€

Disponible en ligne sur www.maison-horme.com
ou en Épicerie fines / Corners épicerie fine



Stand
F 016

Le Bacon Jam Chutney The Delirium

Un condiment audacieux qui bouscule les codes ! Ce chutney au bacon apporte une touche sucrée-salée irrésistible aux plats : viandes froides ou chaudes, charcuteries, fromages... Il se savoure aussi sur du pain frais, pour agrémenter des sandwichs ou sur des toasts pour sublimer les apéritifs.

Bacon Jam
Poids : 200 g



Stand
D 111

Une mousse de liqueur unique au monde Smoos Spirits

Déclinée au Calvados, à la Chartreuse verte, au Cognac, au Génépi, au Gin, à la Poire Williams, au Rhum ou bien encore au Whisky, cette mousse de spiritueux sans lactose signée Smoos est unique en son genre et s'utilise pour pimper une boisson chaude, accompagner un foie-gras ou bien encore une coupe de glaces. Une mousse gourmande élaborée avec des spiritueux de grande qualité et à consommer avec modération toutefois car elle reste alcoolisée (16% vol.)!

Mousse de liqueur de rhum ambrée Smoos Spirits
Contenance 120 ml - PMC : 11,00€
Disponible en ligne sur www.smoos-spirits.com



Stand
D 120

Le Thé des Savanes : une expérience sensorielle exceptionnelle ! La Fine Sélection d'Adjoua

Akantea fait rayonner une plante encore méconnue, mais aux vertus insoupçonnées. Originaire d'Afrique de l'Ouest, le Lippia multiflora, surnommé «Thé des Savanes», est une infusion rare qui mérite sa place parmi les grands classiques. Encore peu connue en France, cette plante aromatique est pourtant utilisée depuis des siècles dans les pharmacopées traditionnelles africaines pour ses propriétés apaisantes et digestives. Chez Akantea, les feuilles sont cueillies à la main, puis séchées avec soin pour préserver leur richesse naturelle en huiles essentielles. Résultat : une tasse à la saveur vive et citronnée, à mi-chemin entre la verveine et la citronnelle, mais avec une signature plus sauvage, plus végétale. Un vrai voyage sensoriel au cœur des savanes, pour ceux qui cherchent à sortir des sentiers battus côté infusions, tout en se reconnectant à des savoirs botaniques ancestraux.

Le Thé des Savanes AKANTEA
Poids : 100 g - PMC : 8,00€
Disponible en ligne sur www.lafineselection-d-adjoua.com

#1 Ces 3 tendances ne sont qu'un aperçu :
Gourmet Selection propose un Cahier de
Tendances exclusif et complet pour décrypter
le marché et anticiper les attentes.

#2 Un outil à télécharger en ligne !
www.salon-gourmet-selection.com

#3



Les réseaux sociaux : l'épicerie fine sous influence !



En France, quatre consommateurs sur dix reconnaissent **acheter sous l'influence directe de TikTok ou d'Instagram**, et cette proportion grimpe encore parmi les 15/24 ans. Les allées de Gourmet Selection capitalisent sur ce phénomène : les visiteurs sont en quête des produits qui feront le buzz, à la recherche de « la » découverte de demain.

→ *Gas d'école*

le « chocolat de Dubaï »

L'explosion du « chocolat de Dubaï » ne s'explique pas uniquement par sa recette gourmande à la pistache. Elle repose aussi sur une esthétique travaillée : tablettes aux lignes épurées, fourrages colorés pour une coupe nette et gourmande, emballages dignes de la parfumerie. Sur les réseaux sociaux, **le visuel prime sur le goût**, et les marques l'ont bien compris. Résultat : **la pistache devient le nouvel or vert**.

Son prix a grimpé de **+35 % entre 2023 et 2024**, sous l'effet d'une demande mondiale dopée par la viralité et d'une récolte décevante aux États-Unis.

En coulisses, les chocolatiers français s'organisent : sourcing plus direct, éditions limitées, storytelling sensoriel.

Objectif ? Répliquer le buzz sans le copier, en capitalisant sur la qualité artisanale à la française.



Chocolat de Dubaï

en quelques chiffres

120 millions de vues sur TikTok

+24,5% de chiffre d'affaires en France début 2025

Un tarif 5 fois supérieur à une tablette de chocolat classique (prix moyen au kilo : 66,80€)

→ *Sur le salon*

la pistache en majesté

À Gourmet Selection 2025, plusieurs exposants prennent le pari du green premium. **Café-Tasse** et sa *Tablette de chocolat lait fourrée d'un praliné pistache, sel & riz soufflé*, **Bovetti** avec sa *Tablette Chocolat au lait pistaches et figues*, **Cluizel** avec sa *Barre Éclat d'Orient* ou ses *Bouchées à la pistache* et d'autres encore dévoilent des créations à la pistache aussi séduisantes pour les papilles que pour les yeux : tout est pensé pour faire mouche sur Instagram.

Les codes du luxe alimentaire s'y invitent sans ostentation : packaging léché, storytelling bien travaillé et gourmandise assumée.

Sur les réseaux sociaux, l'enjeu n'est plus seulement de plaire, mais bien de convertir un « Like » en acte d'achat. Une opportunité en or pour les marques de l'épicerie fine capables d'unir désirabilité et qualité.



Concours

LES BEST OF 2025 : Les futures stars de l'épicerie fine

Et si les futures stars des réseaux se trouvaient parmi les Best Of 2025 de Gourmet Selection ?

Chaque année, le salon **Gourmet Selection** met à l'honneur les meilleurs produits d'épicerie fine exposés sur le salon à travers son concours emblématique. Une distinction qui combine excellence produit et potentiel de désirabilité.

Avec **Vincent Ferniot** en tant que Président d'honneur, la compétition repose sur cinq critères exigeants : **goût, qualité, innovation, singularité et naturalité**. Autant de leviers qui séduisent à la fois les professionnels et les consommateurs en quête de produits « plaisir » à forte valeur ajoutée.

Le jury, réuni le 4 septembre, a dégusté pas moins de **180 produits** pour départager les finalistes répartis en **11 catégories**. Une sélection pointue, orchestrée par des chefs, épiciers, journalistes spécialisés, auteurs culinaires et influenceurs gastronomiques.

→ *Un partenariat exclusif*



© Thibaut Voisin

Pour la première fois cette année, un partenariat a été noué avec **Le Gourmet des Galeries Lafayette** et permet à une sélection de lauréats une mise en avant de leurs produits dans la prestigieuse boutique parisienne au 1er trimestre 2026.

→ *Le Best Of Best*



Les fleurs en bouche Fleurs de Chocolats

Avec ses délicates Pâtes de Fleurs, Fleurs de Chocolats réinvente la pâte de fruits en une confiserie florale biologique et poétique. Le coffret Inflorescence (25 pièces) réunit 12 parfums raffinés : de la rose au mimosa, en passant par le jasmin ou le coquelicot, dans un écrin de douceur végétale. Chaque bouchée est une infusion de nature, à la fois subtile et surprenante. Une confiserie d'auteur, artisanale et sensorielle, qui fait voyager le palais autrement.

Coffret Inflorescence de Pâtes de Fleurs BIO
25 pièces - PMC : 42,00€
Disponible en ligne sur www.fleursdechocolats.fr

→ *Le Coup de Cœur du jury*



Raviole au perdreau et graines de sésame torréfiées - Belgique La Ferme des 7 Fontaines

Une création traiteur originale où la finesse du perdreau rencontre le croquant délicatement toasté du sésame torréfié. La farce aux notes boisées et légèrement fumées, est sublimée par une pâte toute en finesse. Surgelée pour préserver toutes ses qualités, cette raviole haut de gamme allie exigence gustative et praticité. Élaborée au sein d'une entreprise de travail adapté, elle incarne autant l'innovation culinaire que l'engagement social.

La Ferme des 7 Fontaines
Prix conseillé pour une barquette de 12 pièces : 15,00€
Disponible en ligne sur www.7fontaines.be



→ Les lauréats par catégorie



Stand
E 011



Stand
A 056



Stand
C 067



Stand
E 049

Huile vierge d'amandon de pruneau Moulin de la Veyssière

Issue des noyaux de pruneaux du Sud-Ouest, cette huile vierge rare, pressée à froid, révèle de délicates notes d'amande et une légère amertume. Sa couleur dorée et sa polyvalence en font un produit original, parfait pour assaisonner des plats sucrés-salés, sublimer une frangipane ou une crème d'amande. Un produit parfait tant pour les gastronomes que les chefs, cuisiniers, pâtisseries...

Prix public TTC : 19,40 € (20 cl)
Site : www.moulinde laveyssiere.fr

Lomo de thon rouge fumé Atelier d'Angresse Fumoir artisanal

Élaboré artisanalement à partir de thon rouge pêché à la ligne, ce lomo unique allie respect du produit et raffinement. Saumuré et fumé au bois de hêtre, il rappelle la délicatesse d'une charcuterie fine, à mi-chemin entre viande des Grisons et pata negra de la mer. Présenté en fines tranches, il offre un fondant incomparable : un produit rare et d'exception, né de la passion des ligneurs et du savoir-faire de l'atelier.

Prix public TTC : 19,80 € (100 g)
Site : www.fumoir-angresse.fr

Cassoulet saucisse de couenne et manchons de canard Conserverie Sillon

Sillon rend hommage au grand classique du Sud-Ouest avec un cassoulet artisanal aussi généreux que raffiné. La conserverie le prépare dans la plus pure tradition à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés : haricots fondants, manchons de canard savoureux et saucisse de couenne associés à un bouquet inédit de quatorze poivres et aromates. Présenté dans un élégant bocal en verre, sans conservateur, ce plat prêt à savourer saura convaincre les amoureux du terroir occitan.

Prix public TTC : 9,90 € (370g)
Site : www.conserveriesillon.com

Potjevlesch Maison Huchin

Maison Huchin revisite avec authenticité cette spécialité flamande mêlant porc, poulet, lapin et veau, longuement cuits dans leur bouillon. Présenté dans un élégant bocal en verre, ce plat généreux se savoure traditionnellement froid avec des frites et une salade verte. Un héritage familial magnifié en une recette délicieusement premium.

Prix public TTC : 9,95 € (400 g)
Site : www.maison-huchin.com



Popcorn Gourmet beurre de cacahuète Cocoripop

Cocoripop signe une confiserie bio et artisanale aussi croustillante qu'addictive. Ce popcorn caramélisé révèle un coeur meringué, sublimé par l'onctuosité du beurre de cacahuète et une pointe de fleur de sel de Guérande. Une recette unique qui réinvente le plaisir du popcorn en version hautement gourmande.

Prix public TTC : 5,90 € (80 g)
Site : www.cocoripop.com



Abricot Harissa Fumée Confiture et Compagnie

Aussi surprenante que gourmande, cette préparation artisanale marie la douceur de l'abricot à la puissance d'une harissa fumée subtilement dosée. Confiture et Compagnie livre ici une création au caractère inédit : sucrée, piquante et délicatement fumée, qui se déguste comme un condiment gastronomique. Aussi à l'aise avec un fromage de caractère qu'avec une viande grillée ou un sandwich raffiné, ce produit réinvente l'usage de la confiture et séduira les amateurs de découvertes sensorielles.

Prix public TTC : 8 € (220 g)
Site : www.confitureetcompagnie.fr



Tablette fourrée aux pistaches d'Iran Bio Chocolat Encuentro

Encuentro dévoile une tablette au chocolat 70 % origine Pérou, fourrée à 80 % de pistaches bio d'Iran, récoltées depuis plus de 8 000 ans par des petits producteurs sur les plateaux de Khorans-e Razavi. Artisanale et sans additif, elle offre une texture dense, fondante et un goût intense, où la gourmandise se marie à la noblesse des matières premières. Une expérience chocolatée singulière et mémorable.

Prix public TTC : 13,90 € (100 g)
Site : www.chocolatencuentro.com



Stand
D 112

Thérèse Maison Bocquet

Hommage à une arrière-grand-mère passionnée, Thérèse est une liqueur artisanale conçue pour célébrer l'art de recevoir. Dominée par la framboise, rehaussée de cassis, romarin et citron vert, elle est macérée et assemblée naturellement, sans colorant ni arôme artificiel. Elle se déguste pure, en cocktail ou pour sublimer des créations culinaires. Une liqueur raffinée, versatile et pleine de gourmandise.

Prix public TTC : 39 € (50 cl)
Site : www.maisonbocquet.fr



Stand
C 128

Pinot noir 0,5% DIVIN NOLOW

DIVIN NOLOW réinvente le Pinot Noir sans alcool avec raffinement et subtilité. Élevé en partie sous-bois et en cuves inox, puis désalcoolisé délicatement, il conserve toute la finesse et l'équilibre d'un grand vin au nez comme en bouche. Une expérience de dégustation unique, qui répond aux nouvelles tendances de consommation.

Prix public TTC : 16,50 € (75 cl)
Site : www.divinnolow.fr



Stand
C 074

LE SARRASIN BIBO

Inspiré du sobacha japonais, Le Sarrasin de BIBO sublime une graine française en une infusion inédite. Torréfié artisanalement en Nouvelle-Aquitaine, il dévoile des notes de noisette grillée et de châtaigne, pour une tasse douce et réconfortante, chaude ou glacée. Un breuvage bio et responsable qui réinvente le rituel des boissons chaudes.

Prix public TTC : 9,90 € (370g)
Site : www.bibo-boissons.fr



Stand
E 063

Moutarde forte de Dijon en tube, édition vintage Fallot

Dernière moutarderie indépendante de Bourgogne, Edmond Fallot propose cette moutarde forte de Dijon, fabriquée à la meule de pierre avec des graines 100% régionales. Son packaging vintage, pratique et recyclable, rend son usage facile lors d'escapades gourmandes, pour se composer un sandwich sur le pouce !

Prix public TTC : 3,50€ (150 g)
Site : www.fallot.com

→ La sélection des Galeries Lafayette Le Gourmet

à retrouver dans la prestigieuse boutique dès le printemps prochain.

Galeries Lafayette

LE GOURMET



Stand
E 127

Terrines végétales de lentilles vertes, noix et sel fumé Courtoisies

Avec leur look graphique et design, ces préparations végétales revisitent l'univers de la terrine en version moderne et responsable. Elles associent avec justesse des lentilles vertes biologiques des Hauts-de-France à la douceur de la noix, le tout rehaussé d'une touche subtile de sel fumé. Une alternative engagée et élégante, parfaite pour surprendre à l'apéritif ou offrir en cadeau raffiné.

Prix public TTC : 5,95 € - Site : www.courtoisies.fr

Kéfir Tarragon Eplem

Une proposition rare et audacieuse : un kéfir bio aux notes d'estragon, subtilement dosé qui se conserve à température ambiante, chose inhabituelle pour ce type de boisson naturellement pétillante. Sa fraîcheur acidulée, subtilement relevée par l'estragon, séduit par son équilibre peu sucré et sa personnalité aromatique. À déguster pur ou en cocktail !

Prix public TTC : 6 € (33 cl) - Site : www.eplem.fr



Stand
C 127



Stand
C 067

Ail Piment Sésame Conserverie Sillon

Un véritable coup de cœur pour le jury ! Inspiré des saveurs asiatiques, ce condiment marie l'intensité de l'ail, la chaleur épicée du piment et la richesse du sésame, séduit par son intensité et sa créativité. Pensé pour magnifier d'un geste simple viandes, poissons ou légumes, il ouvre l'appétit à découvrir le reste d'une gamme prometteuse et pleine de caractère, sobrement baptisée « Les Condiments ».

Prix public TTC : 7,50 € (180 g) - Site : www.conserveriesillon.com

Dark Lupi Coffee Lupi Coffee

Alternative 100 % française au café, Lupi Coffee Dark séduit par son goût intense et ses notes de pain grillé, proches d'un café noir traditionnel. Sans caféine ni gluten, riche en protéines, fibres et minéraux, cette boisson novatrice conjugue plaisir gustatif, bienfaits nutritionnels et engagement écologique avec une empreinte carbone réduite de 75 %. Une découverte surprenante qui réinvente la pause-café tout en valorisant une filière locale.

Prix public TTC : 6 € (250 g) - Site : www.lupicoffee.com



Stand
D 131



Stand
A 114

Huile de noisette extra vierge Huilerie des 5 Saveurs

Cette huile artisanale révèle toute la richesse du fruit torréfié : arômes de noisette grillée et de praliné au nez, texture fluide et satinée en bouche, finale légèrement boisée. Riche en acides gras essentiels et en vitamine E, elle allie gourmandise et bienfaits nutritionnels. Une réussite à la fois authentique et moderne, capable de sublimer assaisonnements, plats cuisinés ou même préparations sucrées.

Prix public TTC : 21 € (50 cl) - Site : www.huileriedes5saveurs.com

Moutarde aux cornichons Maison Marc

Originale et savoureuse, cette moutarde surprend par son association raffinée entre la puissance du condiment bourguignon et le croquant des cornichons Malossol. Parfaitement équilibrée et élégamment habillée d'un joli packaging, elle incarne le savoir-faire de la Maison Marc et s'impose comme une innovation de caractère dans l'univers des condiments. Elle accompagne aussi bien les viandes rouges, les pommes de terre rissolées qu'une simple omelette.

Prix public TTC : 5,80 € (170 ml) - Site : www.maisonmarc.com



Stand
C 117



Distribution & montée en gamme : les nouveaux relais de croissance

LE CORNER ÉPICERIE EN RESTAURATION : DIVERSIFICATION, IMAGE ET RENTABILITÉ

« Proposer une sélection d'épicerie de qualité dans un restaurant n'a plus rien d'anecdotique : c'est une véritable tendance de fond, qui s'ancre dans les nouveaux usages de consommation. Bien plus qu'un espace de vente additionnelle, le corner épicerie devient un levier stratégique : il valorise l'image du lieu, fidélise la clientèle et génère un revenu complémentaire à forte valeur ajoutée. »

Fernando Medina Zenoff, Directeur
du salon Gourmet Selection

Gourmet Selection, catalyseur de ces nouveaux concepts

Sur le salon, les visiteurs pros peuvent découvrir des mises en scène concrètes, tester les produits, rencontrer des producteurs et imaginer leur propre corner épicerie, selon leur identité culinaire. Le salon a vocation à guider les professionnels dans leur sourcing et leur diversification, qu'ils soient bistronomes, traiteurs, hôteliers ou cafés de quartier en quête de différenciation.

Un prolongement naturel de l'expérience client

Les restaurateurs l'ont bien compris : leurs clients cherchent à prolonger l'expérience culinaire vécue à table. En proposant à la vente les produits qu'ils découvrent dans l'assiette comme une huile d'olive d'exception, un vinaigre rare, un sel fumé ou une tablette de chocolat d'un artisan local, ils répondent à une demande croissante d'authenticité et de qualité. Le corner devient ainsi un espace narratif, où chaque produit raconte une histoire et où le chef devient prescripteur.

Un outil d'image et de fidélisation

Le corner épicerie offre aussi un ancrage territorial fort. Il contribue à asseoir le positionnement du restaurant : locavore, gourmet, responsable ou voyageur selon la sélection proposée. Il donne également au client une bonne raison de revenir même sans réserver une table. Certains restaurateurs vont plus loin, en transformant l'entrée du restaurant en mini boutique de quartier ou en installant une offre « à emporter » pour les moments où la salle est complète.

Une rentabilité optimisée

Le corner permet de rentabiliser l'espace, d'exploiter des temps creux et de lisser les revenus. Il requiert peu de personnel dédié, repose sur une logistique simple (produits secs ou longue conservation) et peut être aménagé avec une mise en scène minimale mais soignée : étagères murales, table centrale, mobilier mobile pour adapter l'espace selon les jours ou les saisons.

Plusieurs enseignes primées ou repérées par Gourmet Selection illustrent l'élargissement des frontières entre épicerie et restauration.



→ Des épiceries fines qui inspirent la restauration : 9 modèles qui font école !



Bottega Bastiano

Saint-Cyr-sur-Loire (37)

Couronnée « Meilleure Épicerie de France 2025 » par le salon Gourmet Selection, cette maison propose un assortiment 100 % Italie, sourcé directement chez les producteurs : huiles d'olive primées, pâtes artisanales au blé ancien, vinaigres balsamiques vieillis... Elle propose aussi une restauration le midi, prouvant que la cohabitation boutique/restaurant séduit une clientèle en quête de produits authentiques. Un modèle duplicable dans un établissement à l'identité méditerranéenne affirmée.



Halmahera

Le Creusot (71)

Médaille d'Argent au Concours « Meilleure Épicerie de France 2025 » de Gourmet Selection, Halmahera s'est imposée comme une référence des découvertes gustatives venues d'ailleurs. L'enseigne propose des box mensuelles thématiques, accompagnées de recettes à réaliser avec les produits. Disponibles à l'unité ou sur abonnement, ces box invitent à un véritable road trip culinaire autour du monde. Une idée de diversification astucieuse : elle permet de fidéliser la clientèle, de générer du chiffre d'affaires additionnel tout en prolongeant l'expérience en ligne, grâce à une boutique e-commerce intégrée.



L'Instant Divin

Beaufort-en-Anjou (49)

Médaille de bronze au Concours « Meilleure Épicerie de France 2025 » de Gourmet Selection, cette adresse située à Beaupréau-en-Mauges mêle avec talent épicerie fine, cave à vins et espace de dégustation. On y retrouve une sélection pointue de produits artisanaux, souvent locaux, proposés dans un cadre chaleureux, presque familial. L'équipe mise sur le conseil, la proximité et l'expérience client, en organisant des dégustations thématiques. Pour un restaurateur, ce type de concept montre comment l'expérience boutique peut s'enrichir d'un moment convivial, propice à la découverte, à la fidélisation, et à la vente additionnelle.





Maison Paulette

Le-Mesnil-Saint-Denis (78)

La Maison Paulette illustre parfaitement la manière dont une épicerie fine peut nourrir l'inspiration des restaurateurs. Pensée comme une cafétéria hybride, elle combine potager, produits fermiers bio, rayon traiteur en libre-service et plats faits maison. Ce modèle démontre que la frontière entre restauration et épicerie fine est de plus en plus poreuse : le restaurateur peut devenir aussi commerçant et inversement.

Cette approche prouve aux restaurateurs que le corner épicerie n'est pas seulement un espace de vente additionnelle, mais bien un outil stratégique de fidélisation et de différenciation, capable de créer du lien, de valoriser un territoire et d'offrir un modèle de rentabilité vertueux.



L'Épicerie d'Émilie

Grignan (26)

L'Épicerie d'Émilie illustre la tendance à dépasser les frontières entre épicerie fine et restauration. Ancienne cheffe pâtissière étoilée, Émilie Delouye y propose une sélection soignée de produits locaux : miels, huiles, biscuits, farines anciennes... et un atelier de pâtisserie ouvert aux clients. L'espace inclut également un petit salon de thé, créant une expérience complète où l'on déguste, apprend et découvre. Ce modèle hybride montre encore une fois aux restaurateurs qu'enrichir son offre en intégrant des produits à emporter valorisant le terroir, enrichir l'expérience client tout en les fidélisant est porteur de sens, répond aux attentes tout en offrant un chiffre d'affaires additionnel.



Épicerie Bien & Bon

Geüs-d'Oléron (64)

Lauréate du nouveau Prix Epicerie Rurale au concours La Meilleure Epicerie de France décerné par Gourmet Selection en 2025, l'épicerie Bien & Bon incarne le rôle essentiel des commerces de proximité en zone rurale. Créée par une entrepreneure passionnée, elle rassemble plus de 400 références issues d'une soixantaine de producteurs du Béarn : fruits et légumes de saison, fromages, charcuteries, vins locaux, douceurs artisanales... où chaque produit est porteur d'histoire et contribue à soutenir l'économie locale. Ce modèle inspire directement les restaurateurs implantés en zone rurale : comme une épicerie fine, un restaurant peut élargir son rôle en devenant aussi fournisseur de produits locaux, répondant aux attentes d'une clientèle parfois isolée et en quête de proximité, de traçabilité et d'authenticité.





Umami La Mise en Bouche

Bastia (2B)

Installée à Bastia, cette adresse hybride mêle cave, épicerie et dégustations avec une scénographie soignée et une sélection de produits variée, mis en scènes lors de dégustations thématiques organisées 3 fois par semaine. L'épicier devient ici ambassadeur du goût à travers l'expérimentation des produits qu'il offre à ses clients : chaque produit dégusté peut être retrouvé en boutique, avec conseil personnalisé et packaging prêt à offrir. Une mécanique de vente croisée particulièrement efficace.



Racynes

Angers (49)

Lauréate 2024 du prix Epicure des épicerie fines dans la catégorie « Commerce mixte », Racynes illustre une montée en gamme très locale avec un ancien chef de cuisine aux commandes : fruits & légumes bio, épicerie fine régionale, plats faits maison à emporter. Son espace boutique est pensé comme un prolongement naturel du comptoir. Pour un restaurateur souhaitant valoriser les circuits courts et la saisonnalité, c'est une référence inspirante.



Éléa : Épicerie Grecque

Aix-en-Provence (13)

Avec son approche « slow food » et sa mise en avant du régime crétois, Éléa valorise des produits peu connus en France : huiles de petits producteurs, miels rares, infusions montagnardes... la boutique a mis en place en parallèle de l'épicerie, un service traiteur et une restauration intimiste. Pour les restaurants méditerranéens ou végétariens, c'est un réservoir d'idées pour scénographier un corner à forte valeur ajoutée sensorielle et nutritionnelle.



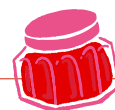
À ne pas manquer à l'Agora des Experts

Remise des prix de La Meilleure Épicerie de France

Lundi 22 Septembre 2025 de 11h30 à 12h15

Programme et temps forts

Programme



Dimanche 21 Septembre 2025

> 10h30-11h15

Remise de prix - **Concours Best Of 2025**

- **Vincent FERNIOT** - Journaliste gastronomique, accompagné des membres du jury :
- **David BAROCHE** - Restaurateur et Charcutier-Traiteur, Brasserie Baroque et Maison Baroque
- **Karine BLANC** - Spécialiste en poivres et épices, Créatrice de la marque Sarabar
- **Jean-Pierre CLEMENT** - Ancien Chef, Responsable Achats Fauchon, Membre de l'Académie Culinaire de France
- **Mélissa DJABOURIAN** - Présidente du jury 2025, Présidente des Charcutiers du Grands Paris, Maison Delaye & Sceaux
- **Bastien GUERCHE** - Épicier fin chez Bottega Bastiano, Médaille d'Or du concours de La Meilleure Epicerie de France 2025
- **Atika KHIREDDINE** - Directrice des Achats alimentation et restauration, Galeries Lafayette Le Gourmet
- **Fernando MEDINA ZENOFF** - Directeur du salon
- **Florian ONAIR** - Influenceur Food et animateur radio, Latina FM
- **Marie RACINE** - Culture Food
- **Alexis ROUX DE BEZIEUX** - Président de la Fédération des Epiciers de France, Fondateur des épicerie Causses
- **Philippe TOINARD** - Rédacteur en chef Gault & Millau, Chroniqueur BFM
- **Nina VALLEE** - Acheteuse, Galeries Lafayette Le Gourmet

> 11h30-12h15

Table ronde - **L'Italie en épicerie fine : un art de vivre à déguster**

Organisée par l'Italian Trade Agency - ICE

> 13h15-14h00

Conférence - **Merchandising et agencement commercial : décryptage et astuces pour bien les utiliser**

- **Hélène GENTER** - Spécialiste en scénographie d'espaces & merchandisingt

> 14h15-15h00

Conférence - **L'IA comme assistant personnel pour faciliter le quotidien d'un commerçant**

- **Morgane LANDRE** - Fondatrice de l'Agence de consulting culinaire Yolk, Membre de l'association Elles sont food !

> 15h15-16h00

Table ronde - **L'art de vendre le goût en images**

- **Jean-Pierre STEPHAN** - Président fondateur, Festival International de la Photographie Culinaire
- **Laurent RODRIGUEZ** - Photographe festivalier, Lauréat de plusieurs Prix FIPC
- **Guillaume VAN SANTEN** - Photographe festivalier, Lauréat du Prix Champagne FIPC 2023

> 16h15-17h00

Conférence - **Les tendances de l'épicerie française 2025 : la nouvelle carte des envies**

- **Marta CUADRADO** - Responsable Marketing Stratégique, Comexposium
- **Charlène GILOUPE** - Rédactrice spécialisée food





Lundi 22 Septembre 2025



> 10h30-11h15

Conférence - **Merchandising et agencement commercial : décryptage et astuces pour bien les utiliser**

- **Hélène GENTER** - Spécialiste en scénographie d'espaces & merchandising

> 11h30-12h15

Remise de prix - **Concours de La Meilleure Epicerie de France 2025**

- **Fédération des Epiciers de France**
- **Fernando MEDINA ZENOFF**, Directeur du salon, accompagné des membres du jury
- **Aurélien BERTRAND**, Epicier fin chez B&C Epicerie, Coup de Coeur du jury en 2023
- **Michel GRANSEIGNE**, Responsable des Régies Locales, Petit Futé
- **Alexis ROUX DE BEZIEUX**, Président de la Fédération des Epiciers de France, Fondateur des épiceries Causses
- **Théo**, Influenceur Food

> 13h15-14h00

Table ronde - **La Reconquête des Territoires par les épicerie - bonnes pratiques et cas pratiques**

Organisée par La Fédération des Epiciers de France

- **Christelle BREEM** - Agence Nationale pour la Cohésion des Territoires (ANCT) Directrice des fonds de Reconquête commerciale
- **Mathieu CORNIETI** - Impact Partners - Fonds d'investissements accompagnant la redynamisation de quartiers urbains par les commerces. Président
- **Patricia CASSAGNE** - Madame la Maire de Lüe
- **Tiffany PLASSIN** - Epicière
- **Raphaëlle GRUNELIUS** - Cheffe de projets « Économie des Territoires », DGE - Ministère de l'Économie

> 14h15-15h00

Table ronde - **Moins de charges, plus de marge : les leviers à activer dès demain**

- **Fédération des Epiciers de France**
- **Renan LE BOT** - Cartes Bancaires CB Directeur de la Distribution et de l'Action Commerciale
- **Antoine VINCKE** - La Française Directeur de l'ISR Immobilier
- **Linda SABER** - Opéra Energie Responsable Régionale
- **Vicky VAGLICA** - Experte en immobilier commercial et formatrice à la Fédération des Epiciers de France

> 15h15-16h00

Table ronde - **Calendrier gourmand : boostez vos ventes avec une offre aussi festive qu'efficace !**

- **Charlène GILOUPPE** - Rédactrice spécialisée food
- **Atika KHIREDINE** - Directrice des Achats restauration et alimentation, Galeries Lafayette Le Gourmet
- **Marie-Charlotte MINGOIA** - Responsable Communication, Comexposium

> 16h15-17h00

Conférence - **Un commerce visionnaire : L'initiative réussie d'un primeur qui a su suivre les tendances du prêt à consommer végétal**

Organisée par Saveurs Commerces

- **Jean-Marc BRODBECK** - Primeur
- **Sandrine CHOUX** - Saveurs Commerce, Déléguée générale

> 17h15-18h00

Table ronde - **De la boutique au web : une image qui attire, des mots qui engagent.** Les fondamentaux d'une communication réussie

- **Marine DION** - Directrice artistique spécialisée dans le secteur Food & Beverage
- **Audrey LOREL** - Graphiste culinaire et Directrice Artistique
- **Léa KARSENTY** - Consultante food - Experte en stratégie de marque, communication et expériences

Plan du salon et nouveaux espaces



Plan arrêté au 10/09/2025 - Sous réserve de modifications ultérieures

SENTIER DES DÉGOUVERTES

BISCUITERIE

POSTRES MUIDONS	B117	ESPAGNE
BISCUITERIE DES VENETES	D114	FRANCE
BISCUITERIE LES GAUDELICES	E125	FRANCE
MADAME TURQUOISE	D105	FRANCE
MARIMETTE LA BISCUITERIE CREATIVE	D118	FRANCE

BOISSONS ALCOOLISÉES (hors vins et spiritueux)

CIDRE SORRE	C114	FRANCE
GLOU TIME	E128	FRANCE

BOISSONS SANS ALCOOL

UNIVERS DRINK	C119	BELGIQUE
EPLEN	C127	FRANCE
DIVIN MOWOW	C128	FRANCE
NO LOW DRINKS	D128	FRANCE

CHARCUTERIE ET SALAISONS

FRATELLI CORRA SALUMI TARENTINI DAL 1850	E117	ITALIE
--	------	--------

CHOCOLAT

CHOCOLATERIE DE MARLIEU	E120	FRANCE
-------------------------	------	--------

CONDIMENTS

OLIVIAN GROVES	D87	GRÈCE
ARTISANAT DE SABA	C120	FRANCE
CHILLI N°5	F124	FRANCE
GEORGES COLIN	F118	FRANCE
L'ATELIER DU SEL	E119	FRANCE
MAISON MARC	C117	FRANCE
LARISERVABIO	D127	ITALIE
NOOR FES	C112	MAROC

CONFITURE, MIEL...

DAME CERISE	E112	FRANCE
-------------	------	--------

CONSERVES ET BOCAUX

SEYOU CORPORATION	F120	CORÉE DU SUD
CONSERVAS MEDRANO	F126	ESPAGNE
COURTOISIES	E127	FRANCE
LES SAVEURS GRANVILLAISES	E114	FRANCE
MAISON HORNE	D110	FRANCE
PALLADINES	E130	FRANCE
YOUNEAU	C118	FRANCE

FRUITS, FLEURS, LÉGUMES

LA FRUTTA DI MASSIMILIANO BIAGGIOLI	B101	ITALIE
-------------------------------------	------	--------

POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

LA SAUMONERIE DE VARENNES	E113	FRANCE
MAISON MARTEGALE	D117	FRANCE

PRODUITS D'ÉPICERIE

LA COOPERATIVA	E124	COLOMBIE
KALIMERA ELENI ÉPICERIE	D129	GRÈCE
AD OLIVETUM	C111	ESPAGNE
DOMAINE DE MURTIOLI	E123	FRANCE
ECOIDEES DISTRIBUTION	C129	FRANCE
FAMILY CHIPS	F87	FRANCE
LA FINE SELECTION D'ADJOUA	D120	CÔTE D'IVOIRE
HAPPY HOURS EN BIOVALLEE	F99	FRANCE
L'APERITIF PROVENÇAL	F97	FRANCE
MADATRADE	F114	FRANCE
MAISON BOUILLON	D119	FRANCE
OUMAMI	F119	FRANCE
RUSTICHELLA D'ABRUZZO SPA	F112	ITALIE

PRODUITS LAITIERS, ŒUFS

TENUTA IL RADICHINO	B97	ITALIE
---------------------	-----	--------

PRODUITS SUCRÉS

BRETZEL & GO	B111	FRANCE
MAISON DE FLORENTINS	B119	FRANCE
VANILLA BRIDGE	D121	MADAGASCAR

SPIRITUEUX

LE COQ'TAIL FRANÇAIS	A102	FRANCE
MAISON BOCQUET	D112	FRANCE
SIR GIN SELECTION	E126	FRANCE
SMOOS SPIRITS	D111	FRANCE

THÉS, CAFÉS, INFUSIONS...

CAFE NIBI	D113	FRANCE
LES JARDINS DE L'HERMITAGE	E111	FRANCE
LUPI COFFEE	D131	FRANCE
MAISON THEERIE	B113	FRANCE

PLAGE DES GOMPTOIRS

BISCUITERIE

MAISON ORSONI	B110	
---------------	------	--

BOISSONS SANS ALCOOL

ANANDA - KOMBUCHA PREMIUM	A113	
MAISON GIULIA	A115	
NASDROW	A109	

CONDIMENTS

HUILERIE DES 5 SAVEURS	A114	
TORCATHA - MADEINTEXAS.FR	A107	

PRODUITS D'ÉPICERIE

MANGE TES GRAINES	A110	
-------------------	------	--

PRODUITS SUCRÉS

FLEURS DE CHOCOLATS	B106	
---------------------	------	--

SNACKING

YODEN	A106	
-------	------	--

SPIRITUEUX

MAISON YAJU	B108	
-------------	------	--

THÉS, CAFÉS, INFUSIONS...

BRUME	A105	
CAFE24TERRE	B112	
NEOKA	A108	

Informations pratiques

Partenaires



le monde de
L'ÉPICERIE FINE
Magazine Professionnel



ankorstore

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 et 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.

À propos de Comexposium

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2C 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.

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

COMEX POSIUM

SAVE THE DATE!

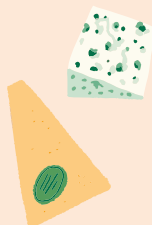
07-08 JUIN 2026



La prochaine édition de Gourmet Sélection se tiendra les 7 et 8 juin 2026

Dès l'année prochaine, Gourmet Selection adopte un nouveau calendrier pour allier les savoir-faire : le salon se tiendra désormais en juin (les 7 et 8 juin pour la prochaine édition), **en même temps que le Salon du Fromage et des Produits Laitiers à Paris Expo - Porte de Versailles.**

Un rapprochement durable et astucieux, qui associe deux univers complémentaires : l'épicerie fine et la fromagerie, promettant encore plus de synergies, de découvertes et d'opportunités business pour les professionnels.



Contacts presse

Caroline Stum : caroline@agence-bpa.com - 06 95 66 98 52

Julie Enault : julie@agence-bpa.com - 02 99 36 24 07

www.salon-gourmet-selection.com

