



GOURMET *Selection*

L'ÉPICERIE DE QUALITÉ
A SON SALON

07-08

JUIN 2026

Paris Expo,
Porte de
Versailles
Pavillon 7.2

Dossier de Presse

Sommaire



1. L'essence du salon Gourmet Selection	4
2. À ne pas manquer sur le salon	5
3. Les repères & chiffres clés de Gourmet Selection	6
4. L'épicerie fine, un marché qui se réinvente	8
5. Chiffres clés & perspectives de l'épicerie fine	9
6. Les BEST OF 2026	10
7. L'épicerie fine devient un lieu d'expérience globale Palmarès La Meilleure Épicerie de France	19
8. Programme des animations	22
9. Plan du salon Liste des exposants : Sentier des découvertes & Place des Comptoirs	24
10. Informations pratiques	26

Quand l'épicerie fine rencontre la fromagerie : Les métiers du goût reinventent l'expérience client.



Longtemps organisés en univers distincts, les métiers de bouche vivent aujourd'hui une profonde transformation.

Fromageries qui développent une offre d'épicerie fine, épicerie

qui intègrent des corners crémiers, restaurants qui deviennent lieux de vente, commerces hybrides mêlant dégustation, cave et produits premium : les frontières traditionnelles s'effacent progressivement au profit d'expériences plus globales, plus incarnées et plus vivantes.

Face à des consommateurs plus curieux, plus exigeants et plus sensibles à l'origine des produits comme à leur mise en scène, les professionnels repensent leurs modèles. Ils ne vendent plus seulement un produit : ils construisent un univers, une sélection, une signature.

C'est dans cette dynamique que Gourmet Selection évolue aujourd'hui. Depuis plusieurs années, le salon accompagne la transformation de l'épicerie fine : une épicerie plus ouverte, plus expérientielle, plus connectée aux nouveaux usages de consommation, sans jamais renoncer à l'exigence de qualité qui fait sa singularité.

Le rapprochement avec le Salon du Fromage et des Produits Laitiers s'inscrit naturellement dans cette évolution des marchés. Car les synergies entre

ces deux univers sont devenues évidentes : mêmes circuits de distribution, mêmes attentes autour du sourcing, de l'authenticité, du conseil et de la montée en gamme.

Ce rapprochement ouvre de nouvelles perspectives pour les professionnels. Il permet de penser l'offre dans sa globalité, de multiplier les opportunités de croisements commerciaux et d'inspirer de nouveaux concepts de vente où le fromage dialogue naturellement avec les huiles d'olive, les condiments, les vins, les pains spéciaux, les confitures, les miels ou encore les produits d'exception venus du monde entier.

Dans ce contexte, Gourmet Selection affirme plus que jamais son rôle de révélateur d'inspirations et de catalyseur de tendances. Le salon met en lumière les nouvelles attentes des consommateurs : quête de sens, plaisir du goût, expérience, esthétique, désirabilité, mais aussi influence croissante des réseaux sociaux dans la découverte des produits et les comportements d'achat.

Plus qu'un salon, Gourmet Selection est devenu un observatoire des nouvelles cultures food premium. Un lieu où se dessinent les commerces du goût de demain : plus hybrides, plus sensoriels, plus expérientiels... mais toujours guidés par l'amour du produit et de l'excellence.

Fernando Medina Zenoff,
Directeur de Gourmet Selection



L'essence du salon Gourmet Selection



L'ÉPICERIE FINE EN MOUVEMENT

Produits innovants, concepts inspirants, nouvelles expériences de consommation : Gourmet Selection est bien plus qu'un salon professionnel. Véritable observatoire des mutations du secteur, il met en lumière les tendances, les marques et les modèles qui façonnent l'avenir de l'épicerie fine.

Depuis plus de 15 ans, le salon rassemble les professionnels en quête d'inspiration, de différenciation et de nouvelles opportunités de développement. Dans ses allées se croisent producteurs, distributeurs, épiciers, restaurateurs et artisans du goût venus découvrir les innovations qui répondent aux attentes d'une clientèle toujours plus curieuse, exigeante et connectée.

Cette mission de détection et de valorisation s'incarne à travers deux concours emblématiques. Le concours **Best Of**, présidé par Vincent Ferniot, récompense chaque année les produits les plus remarquables pour leur créativité, leur qualité gustative et leur potentiel de marché. Le concours **La Meilleure Épicerie de France**, quant à lui, distingue les commerces les plus innovants et inspirants du territoire, révélant les nouveaux modèles qui réinventent l'expérience client et les métiers du goût.

Plus ouverte, plus expérientielle et plus connectée aux nouveaux usages, l'épicerie fine se transforme. Entre concepts hybrides, montée en gamme de la distribution, influence des réseaux sociaux, engagement responsable et nouvelles attentes des consommateurs, Gourmet Selection s'impose comme le rendez-vous incontournable pour comprendre les évolutions du marché et imaginer les commerces gourmands de demain.

« Récompenser les meilleurs produits et les concepts les plus inspirants, c'est notre manière de prendre le pouls du marché. Gourmet Selection révèle chaque année les talents et les innovations qui font avancer l'épicerie fine. »

Fernando Medina Zenoff, Directeur
du salon Gourmet Selection



Rendez-vous à l'Agora des Experts

Dimanche 07 Juin 2026

- > **11h15 à 12h15**
Remise de prix - **Concours Best Of 2026**
- > **13h15 à 14h**
Table ronde - **Épicerie et fromage de qualité : l'art de l'accord parfait !**
- > **14h15 à 15h**
Conférence - **Tendance 2026 : les 10 signaux de l'épicerie de qualité**

Lundi 08 Juin 2026

- > **11h15 à 12h15**
Remise de prix - **Concours La Meilleure Épicerie de France 2026**

À NE PAS MANQUER SUR LE SALON

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

1. LA PLAGE DES GOMPTOIRS

Véritable concentré d'innovation, 8 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 DÉGOUVERTES

Coup de projecteur sur 35 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 24-25 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

07-08

JUIN 2026

à Paris,

Porte de

Versailles



17^{ème} édition

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

Côté exposants

270 exposants en 2026

360 marques représentées

13 pays représentés

Allemagne, Arménie, Belgique, Cambodge, Croatie, Danemark, Espagne, France, Italie, Japon, Maroc, Portugal, Vietnam.

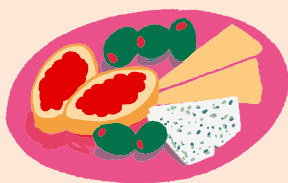
10 000 produits (environ)

37% d'exposants internationaux

LE TOP 5 DES PAYS REPRÉSENTÉS (Hors France)
Belgique, Danemark, Espagne, Italie et Maroc

5 UNIVERS

ORGANISMES DE PROMOTIONS & 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...

5350 visiteurs attendus



48% des visiteurs français viennent d'Île-de-France*

52% des autres régions françaises

15% de visiteurs étrangers

* Chiffres Gourmet Selection 2025

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...



L'Épicerie fine, un marché qui se réinvente



Valorisé à près de 3 milliards d'euros, le marché français de l'épicerie fine s'inscrit dans un secteur dynamique, estimé à 8,4 milliards d'euros selon Xerfi. Mais au-delà de son poids économique, c'est surtout sa capacité à se renouveler qui caractérise aujourd'hui l'univers de l'épicerie de qualité.

Longtemps associée aux achats plaisir ou aux moments d'exception, l'épicerie fine s'invite désormais dans le quotidien des consommateurs. Recherche de qualité, quête d'authenticité, intérêt croissant pour les savoir-faire, les produits locaux ou les spécialités du monde : les attentes évoluent et poussent les professionnels à repenser leurs offres, leurs concepts et leurs modèles de distribution.

Gourmet Selection s'impose comme un observatoire privilégié de ces évolutions. En 2026, cette dynamique se traduit notamment par la création du Prix Initiatives Entreprises, organisé avec Le Monde de l'Épicerie Fine. Une nouvelle distinction destinée à valoriser les entreprises qui innovent, investissent et imaginent les nouveaux leviers de développement de l'épicerie fine.



« Alors que les Français arbitrent davantage leurs dépenses, l'épicerie fine confirme sa résilience. Porté par la recherche de qualité, d'authenticité et de différenciation, le secteur continue de séduire des consommateurs prêts à privilégier des achats porteurs de sens et de valeur. »

Fernando Medina Zenoff, Directeur du salon Gourmet Selection



Rendez-vous à l'Agora des Experts

Dimanche 07 Juin 2026

- › **10h15 à 11h**
Conférence - **Développer son chiffre d'affaires : les clés d'un merchandising performant**
- › **17h15 à 17h45**
Remise de Prix - **Initiatives Entreprises**

Lundi 08 Juin 2026

- › **10h15 à 11h**
Table ronde - **Comment optimiser sa rémunération quand on est dirigeant**
- › **15h30 à 16h15**
Table ronde - **L'histoire derrière le produit : la force du modèle italien**

Chiffres clés & perspectives

L'épicerie fine a le vent en poupe !

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

55 000 marques dédiées à l'épicerie fine en France

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

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

4% de la distribution alimentaire

C'est ce que représente le secteur de l'épicerie, qui comprend à la fois les épicerie fines mais aussi les épicerie dites « de quartier », les fromagerie 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

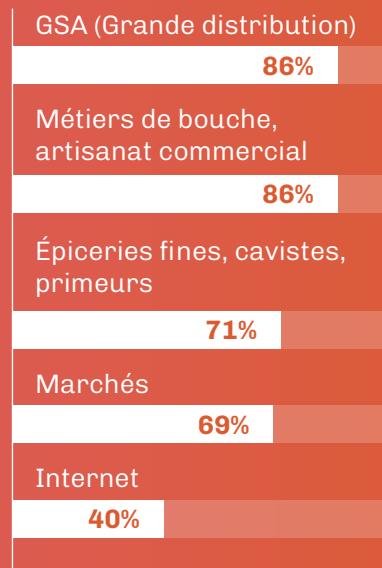
90% privilégient l'achat des produits d'épicerie fine français

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 BEST OF 2026

Le concours Best Of de Gourmet Selection, salon de l'épicerie de qualité, a dévoilé son palmarès 2026. Le 19 mai, le jury a dégusté près de 150 produits afin de distinguer les créations les plus remarquables du marché. Goût, qualité, innovation, singularité et savoir-faire ont guidé les délibérations à travers une dizaine de catégories, mettant à l'honneur des produits d'exception venus de France et d'ailleurs. **La cérémonie de remise des prix se tiendra sur le salon, le dimanche 7 juin 2026 à 11h15.**

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.

« Cette année encore, le concours Best Of a révélé une sélection particulièrement riche et inspirante. Produits de terroir revisités, influences venues d'ailleurs, créations artisanales ou recettes plus audacieuses : cette édition 2026 reflète toute la diversité et le dynamisme de l'épicerie fine. Derrière chaque lauréat, il y a un savoir-faire, une histoire et surtout une envie de proposer quelque chose de singulier. »

Vincent Ferniot, Président d'honneur



© Thibaut Voisin

→ Un partenariat exclusif

Pour la deuxième année consécutive, **Gourmet Selection s'associe à Galeries Lafayette Le Gourmet** afin d'offrir à plusieurs lauréats du concours Best Of une visibilité privilégiée au sein du célèbre magasin parisien au printemps 2027 à Paris Haussmann. Une belle opportunité pour ces artisans de faire découvrir leur univers à une clientèle de fins gourmets.

*Galeries
Lafayette*

LE GOURMET

→ *Le Best Of Best*



Coffret Marrons Verveine Pellorce & Jullien, France

Pellorce & Jullien sublime l'icône marron glacé à travers une création aussi raffinée qu'audacieuse. Lentement infusé dans un alcoolat de verveine, le marron dévoile des notes végétales et délicatement florales qui viennent enrichir sa texture fondante si emblématique. Enrobé d'un fin voile de sucre apportant un léger croustillant, il offre une dégustation subtile et élégante. Une réinterprétation contemporaine d'un grand classique de la confiserie française, portée par plus de 160 ans de savoir-faire artisanal.

Prix public TTC : 15,00€ (85g)
Site : www.pellorceetjullien.com

→ *Le Coup de Coeur du jury*



Bricélet de Savoie apéritif Beaufort AOP Bricélet Maison Orset, France

Maison Orset remet au goût du jour le bricélet, une spécialité savoyarde ancestrale née au XVI^e siècle. Fine, croustillante et délicatement dorée, cette gaufrette artisanale révèle toute la richesse du terroir alpin à travers des ingrédients nobles comme le Beaufort AOP et le vin blanc de Savoie. Fabriqué entièrement à la main selon une recette familiale transmise depuis plusieurs générations, ce bricélet apéritif séduit par son authenticité, sa finesse et son irrésistible croquant. Une spécialité artisanale aussi authentique que gourmande.

Prix public TTC : 6,90 € (100 g)
Site : www.maison-orset.com

→ Les lauréats par catégorie



Stand
C 13



Stand
L 36



Stand
H 04

Condiments, huiles & vinaigres

Coffret cadeau premium XL Huile d'olive de Kabylie Douga Douga, Algérie

Ronde et généreuse, cette huile d'olive vierge extra surprend par sa palette aromatique subtile, entre olive mûre, herbes fraîches, amande et fruits secs. Issue d'oliviers sauvages de Kabylie, récoltée à la main puis extraite à froid, elle est laissée au repos plusieurs semaines afin d'adoucir son amertume et de révéler toute sa complexité. Élégamment présentée, elle incarne le savoir-faire de Douga Douga et sublime aussi bien assaisonnements, légumes grillés ou plats mijotés.

Prix public TTC : 19,90 € (50 cl)

Site : www.dougadouga.fr

Produits de la mer

Rillettes de hareng fumé, pickles de graines de moutarde La Falaise qui Rougit, France

La Falaise qui Rougit sublime le hareng fumé à travers des rillettes au caractère iodé et raffiné. Effiloché avec finesse, le poisson dévoile une texture fondante relevée par le croquant délicat de pickles de graines de moutarde. Entre notes fumées, pointe d'acidité et fraîcheur aromatique, cette création artisanale réinvente les codes des rillettes de poisson traditionnelles. Une spécialité de la mer élégante et pleine de relief, idéale à partager à l'apéritif.

Prix public TTC : 6,40 € (90 g)

Site : www.lafalaisequirougit.fr

Épicerie salée

Olives séchées Croccanti 40 g Territoire de Provence Maison Brémond, France

Maison Brémond réinvente l'olive méditerranéenne avec ses Croccanti à base d'olives Taggiasca, variété rare des collines ligures. Cueillies et transformées à la main le jour même de leur récolte, elles fermentent délicatement en saumure au thym et au laurier avant d'être séchées. Elles dévoilent un croquant raffiné et des notes herbacées, fruitées et légèrement salées. À savourer nature ou en cuisine, ce format original et nomade séduira les amateurs de découvertes gastronomiques.

Prix public TTC : 9,90 € (40 g)

Site : www.mb-1830.fr



Charcuterie, salaison, traiteur

Chorizo Gular Extra Ibérique de Bellota Naturel Artisan, Qualité Supérieure - Ibericos Revisan Don Agustín, Espagne

Don Agustín célèbre toute la noblesse de la charcuterie ibérique avec ce chorizo Gular Extra élaboré à partir de viandes sélectionnées de porc ibérique de Bellota. Fidèle aux recettes traditionnelles espagnoles, il associe paprika de la Vera, épices naturelles et juste dose de sel pour offrir une palette aromatique intense et équilibrée. Sans additif artificiel, cette spécialité artisanale à la texture généreuse incarne l'authenticité et le savoir-faire d'exception de la gastronomie ibérique.

Prix public TTC : 50 €/Kg
Site : www.ibericosberman.com



Épicerie sucrée

Coffret 20 calissons au Pastis Henri Bardouin - Territoire de Provence Confiserie du Roy René, France

Le Roy René revisite l'emblématique calisson d'Aix avec une création raffinée née de la rencontre entre deux maisons provençales d'exception. Élaborée à partir d'amandes finement broyées, de melon confit d'Apt et du Pastis Henri Bardouin aux 65 plantes et épices, cette gourmandise révèle des notes anisées et végétales d'une belle complexité aromatique. Sa texture fondante et sa finale persistante réinventent avec subtilité ce grand classique de la confiserie provençale, entre héritage artisanal et audace gourmande.

Prix public TTC : 26,50 € (coffret de 20 calissons)
Site : www.territoire-provence.com



Confitures & Miels

Confiture Groseille Lotus Confiture Parisienne, France

Une création originale où la vivacité acidulée de la groseille rencontre la délicatesse florale du lotus, dans un hommage subtil à l'univers de Claude Monet. Inspirée d'une recette personnelle du maître impressionniste, cette confiture dévoile une palette aromatique douce et élégante, aux accents de violette et de coquelicot évoquant les confiseries d'antan. Élaborée avec finesse, elle incarne la rencontre singulière entre patrimoine gourmand, inspiration artistique et savoir-faire artisanal.

Prix public TTC : 16,50 € (250 g)
Site : www.confiture-parisienne.com



Chocolaterie

Coffret 5 rochers chocolat noir Maison Vertueux, France

Maison Vertueux sublime l'art du rocher chocolaté avec une création d'une grande gourmandise, élaborée à partir d'un praliné onctueux mêlant noisettes du Lot-et-Garonne et amandes de Drôme Provençale. Enrobés d'un chocolat noir intense issu de fèves de cacao de São Tomé, ces rochers révèlent un équilibre raffiné entre fondant et croquant, porté par de généreux éclats de fruits secs. Une confiserie artisanale d'exception, façonnée selon le rare savoir-faire bean-to-bar.

Prix public TTC : 30 € (210 g)
Site : www.maisonvertueux.com

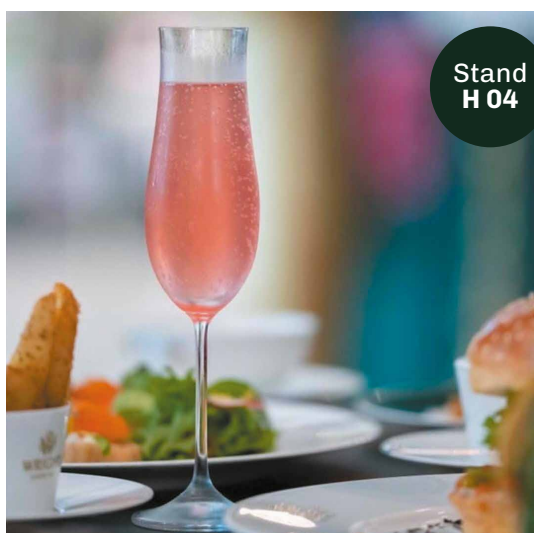


Boissons alcoolisées

Bernard - Maison Bocquet, France

Inspirée des saveurs d'une tarte à l'abricot aux amandes tout juste sortie du four, Bernard célèbre une vision plus raffinée et contemporaine de la liqueur artisanale. Dominée par l'abricot, enrichie de délicates notes de mirabelle, de romarin et d'amande d'abricot, elle séduit par son équilibre subtil entre fraîcheur fruitée et gourmandise. Imaginée et façonnée artisanalement par les cousines Victoire & Charlotte, cette création élégante réinvente les codes traditionnels de la liqueur d'abricot.

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



Boissons non alcoolisées

Sparkling Tea Pinky Wright Tea, Maroc

Wright Tea bouscule les codes de la boisson festive avec Pinky, un thé pétillant raffiné issu d'une infusion signature aux notes de figue, de rose et d'amande. Dépourvue de théine, cette création délicatement gazéifiée séduit par son équilibre floral et gourmand, à savourer bien fraîche. Présentée dans une élégante bouteille inspirée des codes du champagne, elle s'impose comme une alternative premium et conviviale aux boissons alcoolisées, pensée pour tous les instants de célébration.

Prix public TTC : 22 € (75 cl)
Site : www.wright1856.com



Boissons chaudes

Infusion Pomme, Poire, Caramel & Calvados "Pays d'Auge" Flore Norman, France

Assemblée en Normandie, cette infusion gourmande célèbre les saveurs emblématiques du terroir normand. Pomme, poire et caramel évoquent la douceur d'une tarte aux fruits tout juste sortie du four, tandis qu'une touche de Calvados Pays d'Auge apporte profondeur et élégance aromatique. Servie chaude ou glacée, elle offre une dégustation réconfortante, entre gourmandise fruitée et savoir-faire régional.

Prix public TTC : 21,70 € (100 g)
Site : www.florenorman.com



Non alimentaire

Goffret Cartogratin Milhe et Avons, France

Cartogratin modernise l'art de servir les gratins individuels avec une solution pratique et soignée. Pensé pour les professionnels des métiers de bouche, ce support de cuisson et de présentation associe fonctionnalité et simplicité d'usage. Résistant à la chaleur et entièrement recyclable grâce à sa conception en carton certifié FSC, il valorise les préparations tout en facilitant aussi bien la cuisson que le service.

Site : www.milheetavons.com



→ La sélection des Galeries Lafayette
Le Gourmet



Galeries Lafayette

LE GOURMET

Thai Max Chiki Bam, France

Inspirée des saveurs asiatiques, Thai Max associe habanero, citron vert, gingembre, daikon et shiitaké dans une sauce piquante bio et lacto-fermentée élaborée artisanalement en France. Fraîche, végétale et intensément aromatique, elle révèle un piquant précis qui prolonge les saveurs sans jamais les dominer. Une sauce de caractère pensée comme un véritable condiment gastronomique.

Prix public TTC : 11,90 €
Site : www.chikibam.com



Biscuits prêts à déguster Noisette Le French Biscuit, France

Le French Biscuit revisite le biscuit artisanal à travers une création généreuse et réconfortante. Élaborés à partir de farine de noisette et de beurre d'Isigny AOP, ces biscuits dévoilent une texture délicatement croquante et des notes intensément toastées et gourmandes. Fabriqués artisanalement en Île-de-France avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, ils incarnent une vision simple et exigeante de la gourmandise. Une création chaleureuse qui remet le biscuit au cœur des instants de dégustation.

Prix public TTC : 5,50 € (120 g)
Site : www.lefrenchbiscuit.fr



Pâte à tartiner cacao noisettes 65% Maison Vertueux, France

Maison Vertueux propose une pâte à tartiner où la richesse du cacao rencontre la gourmandise de la noisette dans une recette généreuse et parfaitement équilibrée. Avec 65% de noisettes françaises, cette création artisanale dévoile une texture fondante et un goût franc, loin des pâtes à tartiner traditionnelles souvent très sucrées. Élaborée sans lactose avec des matières premières rigoureusement sourcées, elle sublime les instants gourmands avec authenticité et simplicité.

Prix public TTC : 13,50 €
Site : www.maisonvertueux.com



Stand
F 26

Huile piquante croustillante Khmère La Plantation, Cambodge

La Plantation propose une huile pimentée croustillante inspirée des saveurs cambodgiennes. Épices, ail frit et aromates s'y mêlent dans une recette intensément parfumée, relevée par une texture délicatement croquante. À la fois puissante et équilibrée, elle sublime d'un simple filet les nouilles, le riz, les légumes grillés ou encore les œufs. Une création de caractère qui invite immédiatement au voyage culinaire.

Prix public TTC : 12 € (18 cl)
Site : www.laplantation.com



Stand
B 15

Hespérides - Bière Session IPA gastronomique Deux Béliers, France

Deux Béliers signe une Session IPA aussi fraîche qu'élégante avec Hespérides, une bière gastronomique aux accents intensément agrumés. Légère en alcool mais riche en arômes, elle dévoile des notes d'agrumes frais, de fruits exotiques et une amertume délicatement maîtrisée. Brassée avec précision, cette création artisanale séduit par son équilibre et sa grande buvabilité. Une bière de dégustation fraîche et raffinée, pensée aussi bien pour l'apéritif que pour accompagner une cuisine contemporaine.

Prix public TTC : 5 € (33 cl)
Site : www.deuxbeliers.fr



Stand
H 43

Mangues enrobées de chocolat noir grand cru 65% Marou, Vietnam

Marou marie avec finesse l'intensité de son chocolat noir grand cru 65% à la douceur naturellement fruitée de la mangue. Enrobés d'un chocolat bean-to-bar fabriqué intégralement au Vietnam, ces morceaux de mangue dévoilent un équilibre subtil entre notes cacaotées profondes et fraîcheur exotique. La texture fondante du fruit contraste délicatement avec le croquant de l'enrobage, pour une dégustation aussi gourmande que raffinée. Une création singulière qui célèbre le savoir-faire chocolatier de Marou et la richesse aromatique des terroirs vietnamiens.

Prix public TTC : 12,90 € (100 g)
Site : www.marouchocolate.com

→ La sélection Galeries Lafayette Le Gourmet met également à l'honneur deux autres créations déjà distinguées par le concours Best Of:

Galeries
Lafayette
LE GOURMET



Rillettes de hareng fumé, pickles
de graines de moutarde
La Falaise qui Rougit, France



Bricelet de Savoie apéritif
Beaufort AOP
Bricelet Maison Orset, France



L'épicerie fine devient un lieu d'expérience globale

PALMARÈS MEILLEURE ÉPICERIE DE FRANCE

« L'épicerie fine ne se résume plus à une sélection de beaux produits : elle devient un véritable lieu d'expérience. Les commerces récompensés par notre concours montrent combien les frontières entre épicerie, restauration, cave, coffee shop ou fromagerie s'estompent aujourd'hui. Ces nouveaux concepts répondent à une attente forte des consommateurs : vivre une expérience de goût plus immersive, plus humaine et plus incarnée. »

Fernando Medina Zenoff, Directeur
du salon Gourmet Selection



Loin de l'image traditionnelle de la boutique réservée aux achats plaisir ou aux fêtes de fin d'année, l'épicerie fine connaît aujourd'hui une profonde transformation. Les commerces récompensés par le concours « **La Meilleure Épicerie de France** » de Gourmet Selection témoignent de cette mutation : l'épicerie devient un véritable lieu de vie, de dégustation et de découverte, à la croisée du commerce, de la restauration et de l'art de recevoir.

Partout en France, une nouvelle génération d'épiciers réinvente l'expérience client en imaginant des concepts hybrides et incarnés : cafés-épiceries, corners dégustation, cave et restauration sur place, ateliers culinaires, offres traiteur, box thématiques ou encore espaces conviviaux pensés pour prolonger le temps passé en boutique. Plus qu'un simple point de vente, ces lieux créent du lien, racontent une histoire et affirment une identité forte.

Cette évolution traduit aussi une attente croissante des consommateurs : acheter un produit ne suffit plus. Ils recherchent désormais une sélection experte, une expérience sensorielle, du conseil, de la proximité et une véritable immersion dans un univers sensoriel. Les frontières entre épicerie fine, fromagerie, cave, restauration et coffee shop deviennent ainsi de plus en plus poreuses, dessinant les contours de nouveaux modèles commerciaux plus expérientiels et plus rentables.

À travers son concours « **La Meilleure Épicerie de France** », Gourmet Selection met en lumière ces commerces inspirants qui réinventent les codes du secteur et ouvrent de nouvelles perspectives aux professionnels du goût.

→ Des épicerie fines qui font école : découvrez les concepts récompensés par le concours « Meilleure Épicerie de France 2026 » de Gourmet Selection.



Le Comptoir Corrézien

Paris (75)

Médaille d'Or au Concours « Meilleure Épicerie de France 2026 » de Gourmet Selection. Adresse historique prisée autant des particuliers que des grandes tables parisiennes, Le Comptoir Corrézien illustre parfaitement la montée en puissance des commerces hybrides entre épicerie premium et univers de la restauration. Foie gras maison, champignons sauvages ultra frais, truffes de saison ou caviar d'Aquitaine : l'enseigne cultive une approche haut de gamme du produit, historiquement construite en lien étroit avec les chefs. Une épicerie pensée comme une véritable maison de sourcing et de conseil gastronomique.



La Ferme

Carcassonne (11)

Médaille d'Argent au Concours « Meilleure Épicerie de France 2026 » de Gourmet Selection. Née d'une fromagerie familiale, La Ferme démontre combien les frontières entre fromagerie, épicerie fine et commerce gourmand s'effacent aujourd'hui. Avec plus de 6 000 références mêlant produits frais, cave, thés, cafés, charcuteries et spécialités d'exception, l'enseigne propose une expérience globale autour du goût. Un modèle inspirant qui valorise autant le conseil que la richesse de l'offre et l'expérience client.



L'F by Dominique Ferrero

Corse (20)

Médaille de bronze au Concours « Meilleure Épicerie de France 2026 » de Gourmet Selection. À Porticcio, L'F pousse encore plus loin l'hybridation des usages. Pensée comme une « maison ouverte », cette adresse mêle épicerie fine, cave, fromagerie, dégustation, petite restauration, ateliers et rencontres producteurs. Entre rayon frais, arts de la table et produits du quotidien haut de gamme, Dominique Ferrero imagine un lieu vivant où l'on vient autant pour acheter que pour partager un bon moment.





L'Empreinte

Corzé (49)

Prix de l'Épicerie Rurale 2026 de Gourmet Selection.

Bien plus qu'une épicerie de village, L'Empreinte réinvente le commerce de proximité en milieu rural avec une approche multiservices : snacking maison, relais poste, dépôt de pain, produits frais, vrac et offre locale ultra sourcée. Une vision moderne et profondément humaine de l'épicerie fine du quotidien, où l'expérience client repose autant sur le service que sur l'ancrage territorial et le lien social.



Repas de Cave

Dives-sur-Mer (14)

Coup de Cœur du Jury 2026 de Gourmet Selection.

Inspirée par l'art de recevoir à l'improviste, Repas de Cave transforme l'épicerie fine en véritable lieu de convivialité. Fromages à la coupe, salaisons, plats traiteurs du week-end, vins, produits à partager... l'offre est pensée pour accompagner les nouveaux modes de consommation, entre praticité et plaisir. Une adresse qui brouille habilement les frontières entre cave, fromagerie, traiteur, épicerie et culture du repas partagé.



À ne pas manquer à l'Agora des Experts

Remise des prix de La Meilleure Épicerie de France

Lundi 08 Juin 2026 à 11h15

Programme des animations

Dimanche 07 Juin 2026



AGORA DES EXPERTS

> **10h15-11h00** : Conférence

Développer son chiffre d'affaires sans agrandir sa boutique : les clés d'un merchandising performant

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

> **11h15-12h15** : Remise de prix

Concours Best Of 2026

- **Vincent FERNIOT**, Président du concours et journaliste gastronomique, accompagné de **Victoire FINAZ**, Présidente du jury 2026 et Chocologue, en présence des membres du jury

> **13h15 - 14h00** : Table ronde

Épicerie et fromages de qualité : l'art de l'accord parfait

- **Nicola BALESTRA**, Épicerie fine Raffinati (Paris)
- **Émilie HAUTOBOIS**, Épicerie fine Au Temps Des Cerises (Chateaubourg)
- **Laura HUARD**, Fondatrice de Plateau et cheffe privée
- **Jessica LASNIER**, Chargée de Formation - Ecole Française du fromage

> **14h15 - 15h00** : Conférence

Tendances 2026 : les 10 signaux de l'épicerie de qualité

- **Charlène GILOUPPE**, Rédactrice spécialisée food

> **15h15 - 16h00** : Table ronde

Le café en épicerie : un levier concret de développement du chiffre d'affaires.

Table ronde organisée par la Fédération des Epiciers de France

- **Alice FREMONT**, Dirigeante de Cafémétrie, organisme de formation et de perfectionnement aux métiers du Café
- **Vianney HAUTOBOIS**, Épicerie fine Au Temps des Cerises (Chateaubourg)
- **Pascal MIEVRE**, Épicerie fine Rive Gauche (Paris)



> **16h15 - 17h00** : Table ronde

Créer des expériences immersives en boutique : un levier puissant de fidélisation

- **Virginie LEGRAND**, Cheffe à domicile et Fondatrice de Communic Passion
- **Géraldine PORCHER**, Fondatrice de Mets Conseils

> **17h15 - 17h45** : Remise du Prix

Initiatives Entreprises. Organisée en partenariat avec Le Monde de l'Épicerie Fine

- **Florence HARDY**, Présidente du jury et créatrice de Maison Médélys, accompagnée des membres du jury

> **17h45 - 18h30** : Conférence

Marketing digital : dépasser les idées reçues et passer à l'action

- **Charlène GILOUPPE**, Rédactrice spécialisée food



L'ÉPICERIE DE GOURMET

> **13h00 - 13h45** : Atelier de dégustation

Associations de fromages et produits italiens
Atelier organisé par Eataly.

> **14h00 - 14h45** : Masterclass

Tous les secrets du panettone artisanal
Atelier organisé par Ciao Gusto.

- **Luigi BIASETTO**, Champion du Monde de Pâtisserie

> **15h00-15h45** : Atelier de dégustation

Dégustation d'infusions, thés et cafés
Atelier organisé par LaGrange

> **16h00 - 16h45** : Atelier de dégustation

Dégustation des produits Best Of
Atelier organisé en partenariat avec La Fédération des Epiciers de France

- **Charlène GASC**, Lauréate des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 2024
- **Magali HEUTTE**, Epicière en ruralité depuis 2016
- **Michèle PLA**, Ancienne épicière



AGORA DES EXPERTS

> **10h15-11h00** : Table ronde

Comment optimiser sa rémunération quand on est dirigeant de commerce ?

Table ronde organisée par Saveurs Commerce

- **Marie DANIEL**, Déléguée Générale de Saveurs Commerce
- **Michel FONT**, Responsable Epargne - Malakoff Humanis & Médicis
- **Nicolas VINCENT**, Responsable du réseau agents généraux exclusif - Malakoff Humanis & Médicis

> **11h15-12h15** : Remise de prix

Concours La Meilleure Épicerie de France 2026

- **Fernando MEDINA ZENOFF**, Directeur du salon, accompagné des membres du jury

> **13h15 - 14h00** : Table ronde

Sourcing responsable : construire une offre étagée et rentable

- **Charlotte DROULERS**, Présidente de Comensa
- **Lucie HACHETTE**, Maître Confiturière - Maison Lucie
- **Thomas PARRAIN**, Co-reprenant et co-gérant de Marlette
- **Alice VASSEUR**, Directrice Marketing Retail et Branding - Cafés Richard

> **14h15 - 15h00** : Table ronde

Facturation électronique : mode d'emploi pour les épiceries.

Table ronde organisée par la Fédération des Epiciers de France

- **Aurélien BERTRAND**, Vice-président de la Fédération des Epiciers de France, B&C Epicerie
- **Sebastien RABINEAU**, Directeur du projet facturation électronique au sein de la Direction Générale des Finances Publiques (DGFIP)
- **Alexis ROUX DE BEZIEUX**, Président de la Fédération des Epiciers de France, Epicerie Causses

> **15h30 - 16h15** : Table ronde

L'histoire derrière le produit : la force du modèle italien.

Table ronde organisée par l'ICE – Italian Trade Agency

- **Luigi FERRELLI**, Directeur du Bureau Italian Trade Agency à Paris
- **Annaelle SANZ**, Co-fondatrice d'Amarsi, traiteur italien
- **Teodoro VENTURA**, Responsable retail Eataly Paris Marais
- **MangiaPiano!**, épicerie italienne traiteur

> **16h30 - 17h30** : Remise de prix

Les Huiles du Monde : l'excellence internationale récompensée.

Organisée par l'AVPA - Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles

- **Virginie LEGRAND**, Cheffe à domicile et Fondatrice de Communic Passion
- **Ksenia HLEAP**, Communication et développement - AVPA



L'ÉPICERIE DE GOURMET

> **11h00 - 11h45** : Atelier de dégustation

Dégustation d'huiles

Atelier organisé par l'AVPA - Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles

- **Ksenia HLEAP**, AVPA
- **Marcela THIMONIER**, AVPA

> **12h00 - 12h45** : Atelier de dégustation

Dégustation des produits Best Of

Atelier organisé en partenariat avec La Fédération des Epiciers de France

- **Charlène GASC**, Lauréate des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 2024
- **Magali HEUTTE**, Epicière en ruralité depuis 2016
- **Michèle PLA**, Ancienne épicière

> **13h00-13h45** : Conférence

Le point de vue d'un chef : comment le bio apporte saveur et confiance dans la restauration moderne.

Conférence organisée par le Danish Agriculture & Food Council

- **Adam AAMANN-CHRISTENSEN**, Chef, restaurateur et auteur, propriétaire de AAMANN

> **14h00 - 14h45** : Atelier de dégustation

AOP JABUGO : l'excellence du jambon 100% ibérique

Atelier organisé par Jambons Jabugo AOP

> **15h00 - 15h45** : Atelier de dégustation

Dégustation d'huiles

Atelier organisé par l'AVPA - Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles

- **Ksenia HLEAP**, AVPA
- **Bénédicte GUIU**, Spécialiste de la nutrition et des huiles vierges



SENTIER DES DÉGOUVERTES

ARTS DE LA TABLE

KOENITZ GROUP **B 29** ALLEMAGNE

BISCUITERIE

BRICELET MAISON ORSET  **C 29** FRANCE

BOCAUX ET CONSERVES

CONSERVERIE - LA BELLE ILOISE **C 26** FRANCE
 COURTOISIES **C 19** FRANCE
 LA FABRIQUE DU ROUGIER **B 19** FRANCE

BOISSONS ALCOOLISÉES (HORS VINS ET SPIRITUEUX)

COCKTAILITO **C 05** FRANCE

BOISSONS SANS ALCOOL

DIVIN NOLOW **C 07** FRANCE
 SISSY JUICE **B 08** FRANCE

CHOCOLAT

MAISON VERTUEUX  **C 22** FRANCE

CONDIMENTS

DAL'CYNO **C 21** FRANCE
 MATE OLIVE OIL **D 19** CROATIE
 RE. GARUM **A 20** ITALIE

CONFITURE, MIEL...

CONFITURE PARISIENNE **A 19** FRANCE
 LE PLANTIVORE - ARTISAN CUEILLEUR **D 29** FRANCE
 MAISON LUCIE **C 20** FRANCE

POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

ANCHOIS DESCLAUX 1903 COLLIOURE **A 29** FRANCE
 MAISON MARTEGALE **A 22** FRANCE

PRODUITS D'ÉPICERIE

ATS DONNAPERNA ALBERTO **B 07** ITALIE
 GPW - LE GOÛT DU SUD **A 25** FRANCE
 HAPPY HOURS EN BIOVALLEE **A 26** FRANCE
 MY BUBBLE TEA **C 25** FRANCE
 PRODUITS DES RÉCOLTES **A 30** FRANCE
 TOFU CATALAN SL **C 01** ESPAGNE

PRODUITS SUCRÉS

BRETZEL&CO **B 22** FRANCE
 KOUIGN MARIE **B 20** FRANCE
 MADEPICES MHPTRADE **B 09** FRANCE

SERVICES, EMPAQUETAGE

PACKROCK EMBALLAGE & HYGIENE **B 25** FRANCE


SNACKING

L'ATELIER DE LA POMME DE TERRE **C 30** BELGIQUE
 PATATAS SARRIEGUI **B 30** ESPAGNE

SPIRITUEUX

DUGAS **B 03** FRANCE
 MAISON BOCQUET  **D 21** FRANCE

THÉS, CAFÉS, INFUSIONS...

ALFONSE LEROUX **D 25** FRANCE
 ARMENIE'SELECT **B 21** FRANCE
 CÔTE SAUVAGE COLLECTION **A 21** FRANCE
 FLORE NORMAN  **B 26** FRANCE

PLAGE DES GOMPTOIRS

BOCAUX ET CONSERVES

FAUSTO SEA ARTISANS **C 11**

BOISSONS ALCOOLISÉES

DEUX BÉLIERS  **B 15**

CONDIMENTS

MAS ROBERTY **B 10**
 CHIKI BAM  **B 16**
 DOUGA DOUGA  **C 13**

PRODUITS D'ÉPICERIE

FERME DE COQUEREL **B 12**

PRODUITS SUCRÉS

LA JOLIE TARTE **C 15**

THÉS, CAFÉS, INFUSIONS...

KAWIRA **B 13**

Informations pratiques

Partenaires



le monde de
L'EPICERIE 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 douze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine à Shanghai et Guangzhou, SIAL Interfood à Jakarta et SIAL India à Mumbai, SIAL Vietnam, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Djazagro, Food & Drinks Malaysia by SIAL) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium figure aujourd'hui parmi les leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Il organise plus de 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 20 pays.

Comexposium organise notamment le SIAL, premier réseau mondial d'événements des professionnels de l'agro-alimentaire, les événements Wine Paris et Vinexpo, premier réseau mondial de rencontres d'affaires dédiées aux vins et spiritueux, Who's Next, Les Assises de la cybersécurité, Foire de Paris, Rétromobile, le Salon Mondial du Chocolat ou encore les salons de l'Etudiant.

Présent notamment sur les secteurs de l'agro-alimentaire et la boisson, l'orientation/éducation, la sécurité, les industries créatives, le retail/digital, les loisirs, la santé et l'automobile, Comexposium anime des communautés de professionnels et de passionnés à travers le monde, grâce à une stratégie omnicanale. Situé à Courbevoie, le Groupe emploie près de 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales.

Le Groupe Comexposium est détenu à parité par SIPAC, filiale de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Île-de-France, et Crédit Agricole Assurances.



SAVE THE DATE!

LES

13-14

JUIN 2027



pour notre prochaine Édition

GOURMET
Selection

L'ÉPICERIE DE QUALITÉ
A SON SALON

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

