

DOSSIER DE PRESSE

G2

**GOURMET**  
• SELECTION •

10 & 11 SEPTEMBRE 2023

[WWW.GOURMET-SELECTION.COM](http://WWW.GOURMET-SELECTION.COM)





# SOMMAIRE

---

<b>GOURMET SELECTION, LE SALON DES PROFESSIONNELS DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT</b>	<b>P4</b>
<b>GOURMET SELECTION EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS</b>	<b>P5</b>
<b>LE BAROMÈTRE DES TENDANCES 2023</b>	<b>P6</b>
<b>LES FRANÇAIS ET LES PRODUITS D'ÉPICERIE FINE</b>	<b>P12</b>
<b>LES BEST OF GOURMET SELECTION, LE CONCOURS DES MEILLEURS PRODUITS FINS</b>	<b>P14</b>
<b>LE JURY RASSEMBLÉ AUX CÔTÉS DE VINCENT FERNIOT</b>	<b>P15</b>
<b>BEST OF 2023 : LES FINALISTES</b>	<b>P16</b>
<b>LES LAURÉATS, AVEC LES COMMENTAIRES DE VINCENT FERNIOT</b>	<b>P17</b>
<b>LES QUINTESSENCES, LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE DE FRANCE</b>	<b>P22</b>
<b>LE JURY RASSEMBLÉ AUX CÔTÉS D'EMMANUELLE JARY</b>	<b>P23</b>
<b>QUINTESSENCES 2023 : LES LAURÉATS</b>	<b>P24</b>
<b>LE PROGRAMME DES ANIMATIONS</b>	<b>P29</b>
<b>PROGRAMME DE L'AGORA DES EXPERTS</b>	<b>P30</b>
<b>COUP DE PROJECTEUR SUR LES EXPERTS DE L'AGORA</b>	<b>P32</b>
<b>PROGRAMME DE L'ÉPICERIE DE GOURMET</b>	<b>P35</b>
<b>PLAN DU SALON</b>	<b>P38</b>

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

**Gourmet Selection est le lieu de rencontres privilégié où chaque année, se donnent rendez-vous producteurs et professionnels du monde de l'épicerie fine, qui viennent y dénicher le meilleur des produits fins, ainsi que les nouvelles tendances culinaires. Découvertes, concours, animations culinaires et conférences sont au programme de cette 10e édition placée sous le signe de la gourmandise et de l'expertise !**

## L'ÉPICERIE FINE, UN MARCHÉ DYNAMIQUE QUI A LE VENT EN POUPE

Symboles de l'art de vivre à la française, les produits fins sont largement plébiscités par les consommateurs hexagonaux. Les produits d'épicerie fine procurent confiance à 84% des Français, 90% pensent qu'ils valorisent les savoir-faire, les terroirs et 81% qu'ils contiennent des ingrédients originaux.\* Forte de sa capacité à sélectionner des produits d'exception à la pointe des tendances, l'épicerie fine est à l'honneur sur le salon Gourmet Selection.

## UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE POUR LES PRODUCTEURS ET DISTRIBUTEURS DE PRODUITS FINS

Depuis sa première édition en 2009, Gourmet Selection a pour ambition d'être le lieu de rencontres incontournable des distributeurs

(épiceries fines, hôtels, restaurants, cafés ou artisans des métiers de bouche) et des producteurs de produits fins. Comme chaque année, ces derniers proposent sur le salon ce qui se fait de meilleur. Une offre de produits fins complète, de niche, experte et dans l'air du temps à retrouver dans le catalogue du salon. Les surprises découvertes qui se présentent au détour des allées permettent aux visiteurs de décrypter les nouvelles tendances de consommation.

Les animations - L'Agora des Experts et L'Épicerie de Gourmet - ainsi que les concours du salon - Best Of et Les Quintessences - sont une vitrine de l'innovation et du dynamisme du secteur.

Durant les deux jours du salon, Le Daily - journal officiel du salon, présentera toute l'actualité de Gourmet Selection 2023.



« Lieu de rencontres mais aussi de découvertes, cette 10e édition à la pointe des tendances est plus que jamais placée sous le signe de la convivialité et de l'excellence ! Notre capacité à dénicher le meilleur des produits gourmets et les concepts hauts de gamme fait de Gourmet Selection, l'événement tant attendu des professionnels de l'épicerie fine et des métiers de bouche. Durant ces deux jours, nous leur offrons l'opportunité de partir à la rencontre d'hommes et de femmes engagés dans la valorisation de leurs terroirs et de déguster leurs produits d'exception, qui témoignent de la richesse de cet événement. »

**Chantal de Lamotte,**  
Directrice de Gourmet Selection

\*Source : étude « Les Français et les produits d'épicerie fine » réalisée pour Gourmet Selection par OpinionWay en mai 2022

# GOURMET SELECTION, CHIFFRES CLÉS & REPÈRES



**UN SALON PROFESSIONNEL ANNUEL**  
**2 JOURS : DIMANCHE ET LUNDI**  
**10<sup>E</sup> ÉDITION EN 2023**

**4 300**  
VISITEURS  
ATTENDUS

## LES CHIFFRES CLÉS

**328**

**exposants qui représentent 411 marques**

**50%**

**de nouvelles entreprises** : un salon qui aide les pépinières à se développer et à trouver des marchés

**23%**

d'exposants internationaux

**15**

**pays** : Belgique, Cambodge, Canada, Corée, Côte d'Ivoire, Espagne, France, Grèce, Italie, Japon, Liban, Maroc, Portugal, Roumanie et Royaume-Uni

## 5 UNIVERS

### **SALÉ 50%**

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

### **SUCRÉ 29%**

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

### **SERVICES 3%**

### **BOISSONS 15%**

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

### **NON ALIMENTAIRE 3%**

Cadeaux, objets de décoration, services, emballage...

# LE BAROMÈTRE DES TENDANCES 2023

## PAR VINCENT FERNIOT

Gourmet Selection est un véritable baromètre des tendances : depuis sa première édition, le salon s'attache à dénicher les nouveautés qui raviront les épcuriens. Vincent Ferniot, journaliste gastronomique et Président du jury du concours Best Of Gourmet Selection, **décrypte les grandes tendances de consommation** observées sur le marché de l'épicerie fine et dans les allées du salon.

### L'ANTI-GASPI : DES PRODUITS GOURMANDS INSPIRÉS DE DÉMARCHES ENGAGÉES

L'objectif étant de réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 en France, tous les efforts sont les bienvenus pour lutter contre ce fléau. Dans une démarche éthique et raisonnée, de nombreux producteurs s'appliquent donc à mener à leur échelle, des initiatives alliant éco-responsabilité et gourmandise.

**Bouillons Cossu**, par exemple, s'est donné pour mission de revaloriser les fruits et légumes bio déclassés de Nouvelle-Aquitaine en les revisitant sous des formes innovantes, pratiques, biologiques et positives sur notre bien-être et sur la planète. La marque les propose en infusions ou bouillons sans exhausteurs de goût, sans colorants, sans conservateurs, sans sucres ajoutés, très faibles en sucre naturel et limités en sel.



La **Biscuiterie Louvat** réutilise ses matières premières nobles : ses meringues et biscuits cassés sont récupérés et enrobés d'un caramel maison et de chocolat pour en faire de nouvelles créations gourmandes. La particularité de ces biscuits anti-gaspi joliment baptisés Les Indécents ? Ils ne sont jamais composés des mêmes douceurs et n'ont donc jamais totalement le même goût.

## LES PRÉPARATIONS CULINAIRES, ÉPICES ET CONDIMENTS SUBLIMENT LES RECETTES DU QUOTIDIEN

Depuis le confinement, l'engouement du grand public pour le « fait-maison » ne s'essouffle pas. Il est toutefois difficile de trouver le temps ou l'envie de cuisiner dans un quotidien bien souvent chargé. Les producteurs sont ainsi de plus en plus nombreux à proposer des produits semi-finis. Ces bases à cuisiner apparaissent comme de précieuses alternatives pour se régaler, sans passer trop de temps derrière les fourneaux.

Dans cette mouvance, les condiments, sauces et autres marinades qui ont l'art de pimper la plus simple des recettes en un tour de main et d'apporter une véritable touche d'originalité, remportent également un franc succès auprès des gourmets en quête de l'ingrédient « magique » qui saura sublimer leurs plats du quotidien.

Sur ce segment, **Furi Furi** est la première marque française de furikaké 100% naturel. Composé d'algues et de graines de sésame, ce condiment très utilisé dans la cuisine japonaise est une parfaite alternative au sel. Que l'on soit fin cordon-bleu ou adepte de la cuisine du placard, ce topping décliné en 5 saveurs apporte du pep's aux œufs au plat, soupes, poêlées de légumes, viandes grillées ou poissons vapeur...



**La Plantation** quant à elle, révèle sa toute nouvelle gamme de Rubs ou poudres à masser. Ces mélanges d'épices sèches traditionnellement employés pour assaisonner la viande, sublimeront également les plats de légumes, soupes, ragoûts et sauces de tout genre.

Lauréat Best Of 2023 dans la catégorie « Fleurs, fruits, légumes, champignons & truffes », **Capobianco Organic Farm** innove aussi en lançant la seule recette de tomates cerises oranges conditionnées dans de l'eau et du sel dans des bocaux, idéale pour agrémenter pizzas et plats de pâtes.



## L'ÉPICERIE SUCRÉE : PLAISIR INTENSE MAIS RAISONNÉ

L'épicerie sucrée s'adapte aux besoins de naturalité des consommateurs, qui ne souhaitent pas pour autant faire l'impasse sur le plaisir et la gourmandise !

Ainsi, les fruits secs et les fruits séchés viennent désormais concurrencer les confiseries traditionnelles. Pour répondre à cet engouement, la confiserie **Cocoripop** s'est spécialisée dans la fabrication de graines gourmandes caramélisées ou enrobées de chocolat, réalisées avec des ingrédients nobles 100% bio, sans colorants artificiels, sans arômes artificiels ni gluten comme son Popcorn Gourmet Chocolat Caramel.



**La Noisette de l'Ouest** présente en avant-première sur Gourmet Selection sa toute première gamme de produits. L'entreprise familiale qui dispose d'un verger de 7 500 noisetiers aux portes de Loudun, propose notamment des noisettes 100% bio et françaises délicatement torréfiées à consommer telles quelles, n'importe où et n'importe quand.

Lauréat Best of Best 2023, **Vijaya - Boyère** lance des quartiers de mandarines bio séchées, moelleux et légèrement acidulés, sans aucun ajout d'ingrédient. Ces collations rafraîchissantes, naturelles et saines sont de véritables alternatives aux friandises trop sucrées pour des plaisirs sans culpabilité.



Du côté des miels et des confitures, les producteurs misent sur des recettes originales, locales et naturelles. C'est notamment le cas de **Panacea** et de sa gamme de miels soufflés français avec des supers aliments naturels et bio : spiruline bleue, cranberries, fruits du jardin ou exotiques, curcuma ou encore thé matcha.





## LES ALGUES, DES EXHAUSTEURS DE GOÛT AUX VERTUS BIENFAISANTES

Ces légumes marins, durables, riches en antioxydants, fibres et oligoéléments, ont le vent en poupe ! Ils répondent à la volonté de végétaliser son alimentation tout en offrant une valeur nutritionnelle exceptionnelle, ainsi qu'un goût iodé, subtil et raffiné. En 2023, les algues viennent relever avec une pointe d'originalité les préparations à base de poissons, crustacés et coquillages.

Une tendance représentée cette année par **Christine Le Tennier** qui allie dans ses Rillettes de la mer Saint-Jacques, nori et poivre de Penja, bar, laitue de mer et citron bergamote ou encore ormeau, dulce, gingembre et combava.



**La Perle des Dieux** quant à elle, lance les Sardines aux algues et câpres bio. Quatre à cinq sardines sont soigneusement parées dans leur écrin avant d'être accompagnées d'algues variées et de câpres entières, le tout baigné dans une huile d'olive extra vierge aux notes florales. Les plantes marines se marient parfaitement avec la saveur du condiment fleuri et offrent une alliance savoureuse aux multiples vertus. Les bienfaits des algues s'associent à ceux des câpres dont les propriétés sont bénéfiques à notre système cardio vasculaire.





## LES SPIRITUEUX, AVEC OU SANS ALCOOL, VEULENT SÉDUIRE LES JEUNES GÉNÉRATIONS

Du côté des spiritueux, les eaux de vie se renouvellent et surprennent pour séduire un nouveau cœur de cible : les millenials. Vodkas et gins s'aromatisent à l'image du Pink Gin de la **Distillerie Paul Devoille** qui propose un gin aux saveurs fruitées et florales, paré d'une jolie teinte rosée. Celle-ci fait écho aux fruits rouges qui entrent dans la composition du Pink Gin. Rehaussé de notes de fleurs, cet assemblage offre un côté très glamour à ce gin rosé.

Chez **Terres Normandes**, le calvados aussi se décline désormais à travers de nouvelles recettes originales et contemporaines, à base de fruits frais de saison. Les collections P'tit Calva Arrangé (huit recettes différentes, de la passion et ananas à orange et café, en passant par fraise et framboise, ou gingembre et citron vert) et P'tit Planteur (trois recettes) révèlent ainsi le Calvados AOC sous un jour nouveau, inattendu et savoureux.



Véritable tendance de fond, les spiritueux sans ou avec peu d'alcool continuent de s'imposer en 2023 avec des créations toujours plus sophistiquées. Ces breuvages séduisent un public de jeunes trentenaires qui apprécient majoritairement les boissons alcoolisées, mais qui souhaitent s'ouvrir à de nouvelles expériences de dégustation et adopter une consommation plus responsable, notamment sans sucre.

Une volonté bien comprise de **JNPR**. La première marque française à avoir lancé une gamme de spiritueux sans alcool, dévoile en avant-première sur Gourmet Selection, sa nouvelle création sans sucre : JNPR n°3, l'accord parfait entre de beaux arômes de verveine et une pointe de baies de genièvre.



## DES SOFTS RAFRAÎCHISSANTS ET NATURELS QUI NOUS VEULENT DU BIEN

Les boissons non alcoolisées ne sont pas en reste avec un bel essor des jus, infusions et sirops naturels à servir seuls, en cocktail ou mocktail. Sur ce segment dynamique et innovant, les producteurs répondent aux envies de naturalité et de découverte des consommateurs avec des boissons originales, désaltérantes et peu sucrées, alliant plaisir et santé.

C'est notamment le cas d'**Elixia**, la plus ancienne limonaderie de France, qui dévoile trois nouvelles saveurs biologiques à base de plantes reconnues pour leurs vertus bienfaites : lavande de la Drôme provençale, basilic et verveine citronnée.

Chez **Bienfaits** aussi, la gamme des infusions glacées bio s'agrandit avec le lancement de CALM : une tisane rafraîchissante et prête à boire alliant la gourmandise du jus de framboises aux bienfaits de la verveine, qui apaise et aide à la digestion.

## SAVEURS SANS FRONTIÈRES : UN VENT D'AILLEURS SOUFFLE SUR L'ÉPICERIE FINE

Face à des gourmets voyageant de plus en plus aisément, ouverts à la découverte de nouvelles saveurs, la France a vu émerger de nouvelles habitudes de consommation laissant une grande place à la cuisine du monde. Si ces dernières années, les nouvelles enseignes de restauration ethnique se sont considérablement développées dans l'Hexagone, l'épicerie fine n'est pas en reste avec l'arrivée d'une grande diversité de produits étrangers sur ses linéaires.

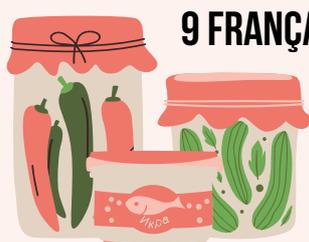
Pour répondre à ces envies d'ailleurs et dans la poursuite de son rayonnement international, Gourmet Selection met un point d'honneur à accueillir des producteurs et distributeurs venus du monde entier. Cette année, pas moins de 15 pays seront ainsi représentés dans les allées du salon : Belgique, Cambodge, Canada, Corée, Côte d'Ivoire, Espagne, France, Grèce, Italie, Japon, Liban, Maroc, Portugal, Roumanie et Royaume-Uni.

Parmi les exposants étrangers (23%), **Kewpie** arrive tout droit du Japon pour présenter ses mayonnaises au sésame grillé, shiitakés et sauce soja. Le Portugais **FMR Brands** présentera quant à lui sa toute nouvelle gamme de boissons **SAVG Energy**, au kombucha. **Korea Store**, nouvelle épicerie coréenne en ligne, sera également présente avec la volonté de faire découvrir aux visiteurs des ingrédients d'exception, sourcés en direct de producteurs renommés en Corée du Sud.



# LES FRANÇAIS ET LES PRODUITS D'ÉPICERIE FINE

DES FRANÇAIS FINS GOURMETS TRÈS ATTACHÉS À LA QUALITÉ ET AUX TERROIRS...



**9 FRANÇAIS SUR 10**

révèlent l'importance de consommer des produits de qualité et 91% aimeraient en consommer davantage.

**94%**

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

**84%**

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

**81%**

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

Pour **79%**

des Français, les produits d'épicerie fine sont principalement originaires de France.



**90%**

déclarent qu'ils valorisent le **savoir-faire** et le **terroir**.

**9 FRANÇAIS SUR 10**

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

... TOUT AUTANT QU'À LEURS COMMERCES DE PROXIMITÉ !



**80%**

des Français se rendent chez des artisans de bouche.



**71%**

des Français privilégient les épicerie fines, cavistes et primeurs.

## DES HABITUDES CONTRASTÉES ENTRE LES JEUNES ET LEURS AÎNÉS

### 7 POINTS D'ÉCART

entre les moins de 35 ans et les plus de 65 ans sur la sensibilité au prix :



97%

des plus de 65 ans jugent les produits d'épicerie fine chers...



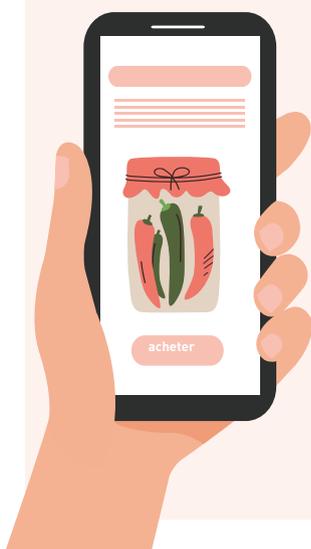
... contre 90% des moins de 35 ans.

72%

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

59%

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



54%

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



62%

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

57%

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

Chiffres issus de l'étude « Les Français et les produits d'épicerie fine » réalisée en mai 2022 pour Gourmet Selection par Opinion Way.

# LES BEST OF 2023

## LE CONCOURS DES MEILLEURS PRODUITS D'ÉPICERIE FINE

**Gourmet Selection récompense chaque année, le meilleur des produits fins exposés sur le salon à travers le concours Best Of, présidé par Vincent Ferniot. Cette compétition a pour but de révéler les pépites gourmandes qui feront les tendances de demain, à travers cinq critères : le goût, la qualité, l'innovation, la singularité et la naturalité.**

Le Prix Best Of permet aux lauréats, des artisans producteurs visionnaires, de distinguer leurs produits et d'asseoir leur notoriété dans le secteur de l'épicerie fine et auprès des consommateurs grâce à la reconnaissance d'experts de la profession : chefs, professionnels du monde de l'épicerie fine, journalistes et influenceurs gastronomiques, tous sélectionnés pour leur amour des bons produits.



**REMISE DES PRIX LE 10 SEPTEMBRE 2023  
À 17H30 SUR L'AGORA DES EXPERTS**



### LE MOT DE VINCENT FERNIOT, PRÉSIDENT DU JURY

Journaliste gastronomique officiant sur Sud Radio, Vincent Ferniot est toujours en quête de pépites locales et de savoir-faire authentiques. Entouré d'un jury d'exception, ce fervent défenseur du goût, des terroirs, des artisans et producteurs de talent, s'est vu confier la lourde tâche de goûter et départager les produits fins en lice afin d'élire les meilleurs de 2023.



« Cette année encore, j'ai la joie de faire partie de l'équipe de Gourmet Selection en tant qu'ambassadeur et président du jury du concours Best Of. Chaque nouvelle édition est pour moi l'occasion de faire de belles découvertes gustatives ! Accompagné d'un jury composé de professionnels passionnés, nous avons distingué parmi chacune des 12 catégories, les meilleurs produits fins que les professionnels du secteur pourront retrouver dans les allées de Gourmet Selection. Grâce à cette sélection alliant qualité, innovation et singularité, nous aidons les visiteurs à dénicher les pépites gourmandes qui font tout l'attrait de ce rendez-vous professionnel. »

**Vincent Ferniot,**  
Président du concours Best Of

# LE JURY 2023 RASSEMBLÉ AUX CÔTÉS DE VINCENT FERNIOT

---



## Jean-François GIRARDIN

Meilleur Ouvrier de France depuis 1993 et Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France depuis 2018 après 32 années en tant que chef de cuisine au Ritz à Paris, Jean-François Girardin est de ceux qui incarnent l'excellence gastronomique française.



## Gilles BROCHARD

Journaliste, Directeur pédagogique à l'ESJ-Paris-Journaliste, co-fondateur du Club des Buveurs de Thé et de The Tea Tasting Institute, il est également l'auteur d'une dizaine d'ouvrages sur le thé dont Petit Traité du thé et La Boîte à thé. Il a également animé des Ateliers du Thé chez Fauchon.



## Laurent GUEZ

Journaliste depuis plus de 25 ans, Laurent Guez est le « mangeur en chef » du groupe Les Echos - Le Parisien. Chroniqueur gastronomique pour les deux titres, il pilote également les rubriques et suppléments consacrés à l'alimentation, à l'actualité des restaurants et du voyage.



## Baptiste MAZURIER

Baptiste Mazurier est le co-fondateur de Ferkit, une plateforme de distribution de produits apéritifs et boissons pour les entreprises et particuliers. Il a également fondé HackYourFood, le premier abonnement mensuel pour découvrir les meilleures innovations alimentaires.



## Hanna MEDIONI

Directrice de l'Offre de la startup food Quitoque et journaliste culinaire à ses heures perdues, Hanna Medioni aime jongler entre sa plume et sa fourchette pour clamer son amour de la bonne cuisine. Sa carrière en marketing alimentaire lui ouvre les portes des usines comme des petites épiceries fines, à la recherche des meilleurs produits.

# LES BEST OF 2023



Le jury des Best Of 2023 s'est réuni le mercredi 30 août 2023, afin de déguster plus de 130 produits et départager les finalistes répartis en 12 catégories : Produits de la mer, Condiments & sauces, Salaisons, charcuterie, traiteur & fromage, Huiles & vinaigres, Épicerie salée, Chocolaterie, Boissons chaudes, Confitures & miels, Fruits, légumes, fleurs, champignons & truffes, Boissons alcoolisées, Boissons non alcoolisées, Épicerie sucrée. Devant la qualité des produits présentés, le jury a décidé de récompenser 13 lauréats dont deux ex-aequo et de décerner deux prix supplémentaires : le Best of Best et le Coup de Cœur du Jury.

## LES FINALISTES

### ● Boissons alcoolisées

- Argotier - Le Velours
- La Rhumière - Romeria del Sol
- Maison Benoît Chapelle - Litaë n°1

### ● Boissons chaudes

- Les Plantations d'Acapella - Thé Vert du Roussillon - La Tramontane
- Kanthe - Aiguilles d'Argent
- Terramoka - Miss Kalindia, 100% bio arabica d'Inde

### ● Boissons non alcoolisées

- SAPINCA - SAPINCA Organic Root Elixir
- Pressoirs de Provence - Infusion Hibiscus Fraise Menthe bio
- Bienfaits - CALM

### ● Épicerie sucrée

- Atelier D - Sablés Fraise Fenouil
- Le Petit Zeste - Croustillants noisettes et miel
- La Marmotte Gourmande - Cookies banane pépites de chocolat

### ● Fleurs, fruits, légumes, champignons & truffes

- Capobianco Organic Farm - Tomate orange à l'eau et au sel biologique variété Blondy
- La Noisette de l'Ouest - Noisettes entières torréfiées
- Innoflower S.L.U. - Fleurs comestibles à longue durée de vie
- Vijaya - Boyère - Mandarine séchée bio Vijaya

### ● Confitures et miels

- La Cour d'Orgères - Pétillante
- Panacea - Miel soufflé à la Spiruline
- Muroise et Compagnie - Ma Ti'confiture bio ananas arrangé

### ● Chocolaterie

- Le Fondant Baulois - Benoît Chocolats - Caramandes
- Comptoir du Cacao - Mini-tablette noir fraise
- Dardenne - Tablette NOIR 100% cacao - 0 sucres ajoutés - aux éclats de noisettes torréfiées
- Macha - Tablette de chocolat noir fourrée à la pistache d'Iran

### ● Épicerie salée

- Goulibeur - Sablés salés au Comté AOP
- Nice Gourmet - Socca Chips® Poivre - Chips à la farine de pois chiches
- Lafitte - Délice de Foie Gras de Canard des Landes à l'Artichaut et Baie de Verveine

### ● Salaisons, charcuterie, traiteur & fromages

- Maison Marie Severac - Le Senerac
- Saucisson sec à l'ancienne Label Rouge
- Le Randonneur (Jambon de Bayonne IGP Label Rouge Plein Air)

### ● Produits de la mer

- Don Bocarte - Anchois de Cantabrie - Série limitée
- La Perle des Dieux - Sardines aux algues et câpres bio
- Conserverie du Tregor - Saint-Jacques Langoustines

### ● Condiments & sauces

- Moulin de La Veyssière & Apisphère - Moutarde à la noisette et au miel
- Alziari - Olivade chèvre amandes
- Terroirs du Liban - Sauce Sésame Tarator

### ● Huiles & vinaigres

- À l'Olivier - Huile d'olive à la clémentine du Pays de Nice
- Korea Store - Huile de sésame grillé coréenne
- Conserverie Groix et Nature - Mon huile de crabe

# LES LAURÉATS, AVEC LES COMMENTAIRES DE VINCENT FERNIOT



## Boissons alcoolisées

### ARGOTIER - Le Velours - Île-de-France

Les amateurs de cocktails apprécieront déguster à la maison cette création prête à boire (à servir sur des glaçons) digne d'un bar d'hôtel. Profond et fruité, le si joliment nommé Velours met à l'honneur la vodka française bio (distillée 5 fois), alliée à de la crème de mûre et à de la crème de cassis. Le jus de citron bio et un cordial de verveine maison apportent une subtile touche d'acidité à ce cocktail tout en douceur. Sa bouteille aussi élégante qu'irrévérencieuse conviendra parfaitement aux rayons d'épicerie fines.

## Boissons chaudes

### LES PLANTATIONS D'ACAPPELLA - Thé Vert du Roussillon La Tramontane - Occitanie

Comme pour le raisin, maîtriser la production d'un thé de grande qualité de la plante à la tasse, est-ce possible en France ? Les Plantations d'Acapella le prouve brillamment avec ce thé vert de printemps, un millésime 2022 issu de la toute première récolte de thé français cultivé dans le Roussillon, grâce à un système de culture unique en France. Récoltées puis roulées à la main, les feuilles sont préservées dans leur intégrité pour permettre plusieurs infusions. Son nez très odorant, évoquant celui des grands crus, ainsi que ses notes douces et fraîches de fleurs blanches et d'agrumes se prolongeant à l'infini, ont emporté l'adhésion du jury emmené par Gilles Brochard, co-fondateur du Tea Tasting Institute.



## Boissons non alcoolisées

### SAPINCA - SAPINCA Organic Root Elixir - Bourgogne-Franche-Comté

Créatives et saines, les boissons sans alcool aux notes savoureuses et osées séduisent les nouvelles générations qui veulent prendre soin d'elles tout en s'amusant ! SAPINCA l'a parfaitement compris avec cet elixir 100% naturel, à base de racines oubliées d'Amérique du Sud aux vertus immuno-protectrices. SAPINCA Organic Root Elixir convainc tant par son goût corsé et robuste, très bien équilibré, que par les différentes manières de le consommer : en shot pour un coup de boost matinal, dans de l'eau gazeuse pour obtenir un parfait soda, en mocktail ou enfin dilué dans de l'eau chaude et agrémenté d'un brin de menthe ou de romarin.



## Épicerie sucrée

### ATELIER D - Sablés Fraise Fenouil - Bretagne

Déjà récompensée dans ce concours l'an passé pour ses galettes bretonnes aux éclats de caramel, la biscuiterie morbihannaise fait une nouvelle fois craquer le jury avec ses Sablés Fraise Fenouil, confectionnés avec des matières bretonnes de première qualité. Si le fenouil (plus couramment associé à des préparations salées) est généralement loin de faire l'unanimité, cette plante – ici utilisée en huile essentielle - se retrouve en bouche avec un goût anisé qui a convaincu tous les dégustateurs. Associée à des morceaux de fraises confites pour la douceur, du beurre et des œufs frais, voici une surprenante alliance qui s'avère des plus gourmandes.



## Fleurs, fruits, légumes, champignons & truffes

### CAPOBIANCO ORGANIC FARM - Tomate orange à l'eau et au sel biologique variété Blondy - Italie

Seul producteur à confectionner des conserves avec cette variété de tomates, Capobianco Organic Farm signe ici un produit rare et délicat. Afin de préserver toute l'intensité de leur saveur, ces petites tomates oranges gorgées du soleil des Pouilles, sont récoltées à la main à pleine maturité, lavées et simplement conservées dans de l'eau et du sel, dans un élégant bocal en verre. Le tout sans colorants, ni conservateurs. Un beau produit, qui rehaussera avec délice et raffinement, la plus simple des recettes de pâtes ou de pizzas.

## Confitures et miels

### LA COUR D'ORGÈRES - Pétillante - Bretagne

À déguster comme un bonbon acidulé, cette gelée fondante au bon goût de jus d'orange, de jus de citron vert et de jus de maracuja, est agrémentée de zestes de citron vert et de baies d'Andaliman finement moulus. Exempt des écorces d'agrumes qui apportent habituellement leur amertume, cette confiture plaira aux petits comme aux grands gourmands. Pétillante parfamera de ses notes fleuries et acidulées, aussi bien des recettes sucrées que salées : en glaçage d'une tarte au chocolat, en condiment d'un poulet au sésame ou d'un cabillaud gratiné ou encore dans une infusion à la coréenne.



## Chocolaterie

### LE FONDANT BAULOIS - BENOÎT CHOCOLATS - Caramandes - Pays de la Loire

Terriblement addictive, cette fine feuille triangulaire d'amandes effilées, grillées et caramélisées, au beurre salé, enrobée de chocolats noir ou lait comblera de plaisir tous les chocovores. La fabrication artisanale en petite série, la sélection rigoureuse des matières premières et le chocolat élaboré avec des grands crus de cacao ont fait mouche auprès du jury. Redoutablement gourmands, ces triangles fondants et croustillants accompagneront aussi bien le café que le champagne. Pour ne rien gâcher, les Caramandes sont présentées dans un bel écrin en forme de triangle que l'on aura plaisir à offrir (ou à s'offrir) en toute occasion.



## Épicerie salée



### GOULIBEUR - Sablés salés au Comté AOP - Nouvelle Aquitaine

Reconnue pour son Broyé du Poitou, la Maison Goulibeur décline ses traditionnels sablés dans une version salée, à l'image de ses Sablés au Comté AOP. Élaborés avec des ingrédients 100% naturels issus des environs de Poitiers, ces petits lingots dorés et croustillants se dégustent avec gourmandise, en accompagnement d'un verre de chardonnay ou de champagne, ou tout simplement lors d'une pause snacking. Ils peuvent aussi être utilisés pour la réalisation de cheesecakes ou autres préparations apéritives salées.

### NICE GOURMET - Socca Chips® Poivre – Chips à la farine de pois chiches - Provence Alpes Côte d'Azur

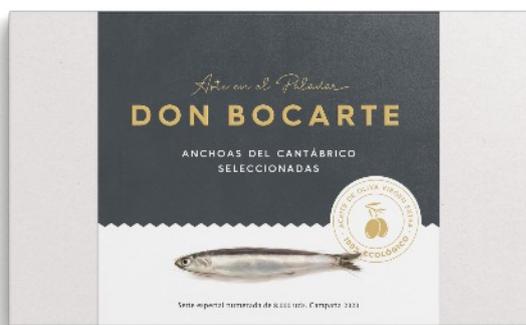
Inspirées de la traditionnelle socca niçoise, les Socca Chips sont les fameuses « chips méditerranéennes ». Farine de pois chiche, huile d'olive, sel et huile de tournesol en fin de cuisson, voilà les ingrédients qui composent la recette de ces blonds copeaux larges, fins, croustillants et légers. Comme aime à dire les Niçois avant de déguster la socca : « Mettez-y un peu de pebre » ... c'est chose faite ! Socca Chips les décline dans une version au bon goût de poivre de Madagascar, à dipper, à croquer, à tartiner, à émietter. De plus, ces chips ne contiennent pas de gluten. Les intolérants à ce type de protéines trouveront ici un produit savoureux adapté à leurs apéritifs.



## Salaisons, charcuterie, traiteur & fromages

### MAISON MARIE SEVERAC - Le Senerac Auvergne Rhône Alpes

Petite tomme fermière au lait cru de vache fabriquée dans le Cantal, le Senerac est un véritable fromage d'antan. Chaque tomme est frottée et retournée à la main toutes les semaines, pour proposer un affinage entre 3 et 5 mois ou de plus de 6 mois. Un travail minutieux et de longueur, qui se retranscrit lors de la dégustation où se dégage des arômes de noisettes, réglisse et fruit des bois. Son petit format a été travaillé pour convenir à une dizaine de personnes et permettre d'acquérir un fromage entier. En morceaux à l'apéritif, en copeaux dans une salade ou fondu en raclette, rares sont les fromages de si petite taille à pouvoir offrir tant de possibilités de consommation. Facilement transportable grâce à sa croûte 100% naturelle qui le recouvre de toute part, et son ingénieux pochon en tartalane, voici un cadeau unique qui ravira les bons vivants !



## Produits de la mer

### DON BOCARTE - Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive extra vierge, Série limitée - Espagne

Péchés au large des côtes cantabriques, salés puis conservés à la main selon un savoir-faire ancestral, les anchois Don Bocarte sont considérés comme parmi les meilleurs d'Espagne. Une renommée amplement méritée ! À l'intérieur de cet élégant coffret proposé en édition limitée, 8 à 10 petits filets d'anchois sont délicatement rangés à la main et baignés dans une huile d'olive extra-vierge. Ces petites merveilles cuites par le sel dévoilent de petites taches argentées sur la peau des flancs, témoignage d'un traitement au chiffon. En bouche, leur texture charnue ne laisse place à aucune arête. Leurs saveurs nettes et profondes, sans la moindre impression d'excès de sel, réhausseront de raffinement une simple burrata.



## Condiments & sauces

### MOULIN DE LA VEYSSIÈRE & APISPHERE - Moutarde à la noisette et au miel - Nouvelle Aquitaine

Le Moulin de la Veyssière, qui avait déjà convaincu le jury du Best Of 2022, revient une nouvelle fois surprendre ses dégustateurs avec cette moutarde à la noisette et au miel. Véritable alliage de trésors périgourdins, ce condiment est un concentré de saveurs uniques. Le goût sucré du miel de la Maison Apisphère, associé à la moutarde et à la chaleur de la noisette, offre une subtilité qui séduit immédiatement le palais. L'atout parfait pour accompagner les viandes et apporter de l'audace aux fonds de tartes et vinaigrettes.



## Huiles & Vinaigres

### À L'OLIVIER - Huile d'olive à la clémentine du Pays de Nice - Île-de-France

Spécialiste des huiles d'olive aromatisées, À l'Olivier propose des mariages de saveurs plus qu'étonnants. Son huile d'olive à la clémentine est un éclat de fraîcheur, obtenu grâce à un savoir-faire unique et aux deux seuls ingrédients de sa composition : des olives gorgées de soleil et des clémentines cultivées dans la région de Nice. Les notes délicatement acidulées de la clémentine et la finesse de l'huile d'olive s'accorderont à merveille en assaisonnement de salades, en marinade d'un poisson ou sur un magret de canard. De façon plus surprenante, cette huile ensoleillera de son doux parfum, mousses au chocolat, salades de fruits et cheesecakes.



## Coup de Cœur du Jury

### MACHA - Tablette de chocolat noir fourrée à la pistache d'Iran Grand Est

Une brillante coque de chocolat noir au design finement travaillé, c'est ainsi que cette tablette séduit au premier regard. Sous cet incroyable décor artistique chocolaté, se cache un exquis fourrage de praliné à la pistache d'Iran. Pur et intense, le praliné est uniquement composé de beurre de cacao et de pistaches en provenance d'un producteur du Khorassan, région située dans le nord-est de l'Iran aux confins du Croissant fertile. Plus qu'une tablette de chocolat, cette création originale ravira autant les yeux que le palais des fins gourmets.

## Best of Best

### VIJAYA - BOYÈRE - Mandarine séchée bio Vijaya Pays de la Loire

Semblables à de petits bonbons acidulés, les quartiers de mandarine séchée de Vijaya offrent une explosion de saveurs fruitées en bouche. Le choix d'une variété de mandarine sucrée lui assure cet équilibre parfait entre acidité et douceur. Vijaya a réussi un tour de force : créer une gourmandise exceptionnelle, qui nous fait délaisser les snacks industriels pour une option plus saine. Bien que séchée, la texture reste tendre et moelleuse. Sans aucun ajout, ces quartiers ont vraiment tout pour plaire.



# LES QUINTESSENCES

## LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE DE FRANCE



**Les détaillants ne cessent d'innover pour dynamiser leur point de vente et répondre aux aspirations de leur clientèle. Par leurs initiatives, ils soutiennent le travail des producteurs et artisans en contribuant à faire rayonner leurs produits. Ce sont donc ces visiteurs, les distributeurs de produits fins, que Gourmet Selection, le salon professionnel de l'épicerie fine et du bon goût, met à l'honneur depuis 2019 à travers Les Quintessences.**

Ce concours récompense les meilleurs concepts qu'il s'agisse d'épiceries fines, de commerces d'artisanat de bouche, de magasins d'alimentation générale, d'hôtels, d'espaces de dégustation, de cafés, de restaurants... Le jury présidé par Emmanuelle Jary a départagé les candidats à travers des critères d'animation de points de vente, de décoration, de design, de sourcing, d'éthique, de durabilité, de digitalisation ou encore de positionnement.



**REMISE DES PRIX LE 11 SEPTEMBRE 2023  
À 11H30 SUR L'AGORA DES EXPERTS**

### LE MOT D'EMMANUELLE JARY, PRÉSIDENTE DU JURY

Journaliste culinaire depuis plus de 20 ans, créatrice de l'émission née en 2016 « C'est Meilleur Quand C'est Bon », Emmanuelle Jary vient de lancer sa revue « C'est Meilleur Quand C'est Bon, Arrêtons de Manger Idiot ! ». Elle se passionne pour les producteurs de nos régions autant que pour les commerçants qui les révèlent au grand jour et chasse à travers la France entière, les adresses où déguster une cuisine authentique.

« Pour la 3ème année consécutive et toujours entourée d'un formidable jury, j'ai eu le plaisir de présider Les Quintessences, prix qui distingue la meilleure épicerie de France, lors du salon Gourmet Selection. Les épiceries lauréates de cette édition 2023 sont avant tout des lieux de rencontres et de partage, qui participent au rayonnement de leur terroir et à la valorisation des artisans de leurs régions, en proposant des produits locaux de grande qualité. Ce fut une grande joie pour moi de partir à la découverte de ces belles adresses et à la rencontre de ces épiciers, véritables ambassadeurs du bon goût. Je suis admirative de ces commerçants, passionnés et passionnants, toujours à l'écoute des envies gourmandes de leur clientèle, et dont l'unique préoccupation n'est autre que celle de partager avec nous leurs jolies trouvailles ! »

**Emmanuelle Jary,**

Présidente du concours Les Quintessences



# LE JURY 2023 PRÉSIDÉ PAR EMMANUELLE JARY

---



## Stéphane MÉJANÈS

Stéphane Méjanès est journaliste depuis près de 40 ans. Après avoir longtemps chroniqué à L'Équipe les stars de la balle jaune ou de la main au panier, il est tombé dans la casserole à la suite d'une rencontre avec de grands chefs dans une forêt laponne. Depuis 2012, il raconte la gastronomie, de la terre à la table, pour divers titres. Il enseigne l'histoire et l'écriture de la critique gastronomique à l'Université d'Angers. Il a reçu le Prix Amunategui-Curnonsky du meilleur journaliste gastronomique en 2018 et la Plume d'Or 2019 - Prix du Journaliste français - catégorie gastronomie.

©Stéphane Bahic



## Alexis ROUX DE BÉZIEUX

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



## Marion SAUVEUR

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

©Pierre Olivier - Capta Pictures pour Europe 1



# LES LAURÉATS 2023

Le jury des Quintessences 2023 s'est réuni début juillet afin de départager les candidats.  
Le jury a désigné 4 lauréats, dont un coup de cœur.

## Quintessences d'Or

### **L'ÉPICERIE DES LYS**

Châteauroux-les-Alpes, Hautes-Alpes

## Quintessences d'Argent

### **LES DÉLICES DE NOS RÉGIONS**

Entraigues-sur-La-Sorgue, Vaucluse

## Quintessences de Bronze

### **ALTITUDE 750**

Morteau, Doubs

## Coup de Cœur du Jury

### **B&C ÉPICERIE**

Laroque-de-Fa, Aube

# LA QUINTESSENCE DES ÉPICERIES FINES DE FRANCE



## QUINTESSENCES D'OR : L'ÉPICERIE DES LYS Châteauroux-les-Alpes, Hautes-alpes

Véritable histoire de famille, Delphine a repris l'épicerie atypique de sa tante Carole, à l'âge de 20 ans. Située en haute-montagne dans une ancienne cave voutée, l'Épicerie des Lys propose des produits locaux, sourcés entre la France et l'Italie.

Au-delà de toute cette belle sélection, disponible majoritairement en vrac, à la découpe ou à la louche, l'Épicerie des Lys est un lieu de vie où venir échanger et partager avec les villageois et autres vacanciers.

### CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

C'est une belle histoire de famille et de transmission associée à des produits locaux, de qualité, dans un lieu de rencontres et de partage. L'Épicerie des Lys offre un axe dynamique à cette zone rurale touristique grâce à Delphine, qui n'a pas abandonné son village et n'a pas eu peur de se lancer.

« Surprise de cette annonce, j'ai lu, relu le courriel. Je n'y croyais pas ! J'ai pensé à tous les efforts fournis et aux heures de travail écoulées.

J'ai annoncé, avec beaucoup d'émotions, la nouvelle à ma tante qui avait l'épicerie avant moi ! C'est avec joie et honneur que je reçois ce prix qui m'a encore plus boostée pour améliorer l'épicerie et faire vivre des expériences clients de qualité. C'est une fierté de présenter les producteurs locaux et les Hautes-Alpes ! »



Delphine BERNARD



## QUINTESSENCES D'ARGENT : LES DÉLICIES DE NOS RÉGIONS

### Entraigues-sur-La-Sorgue, Vaucluse

Issus de parcours professionnels complètement différents, Frédéric (ancien employé d'une grande enseigne de jardinerie) et sa compagne Christelle (aide-soignante) se sont lancés dans le monde de l'épicerie fine en 2021. Véritables férus de gastronomie et cuisine françaises, le couple raconte l'histoire de chacun de ses produits avec passion, le tout accompagné d'une dégustation.

Agencée et décorée dans un esprit terroir, Les Délices de nos Régions propose des produits uniquement français, mais issus de toutes les régions du pays. À l'écoute de leurs clients, des tendances et des saisons, les propriétaires adaptent leur offre et leur décoration tout au long de l'année.

#### CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

C'est une petite caverne d'Ali Baba proposant des produits des quatre coins de France, tenue par de véritables professionnels du commerce.

L'épicerie met en lumière l'excellence de l'artisanat, avec un fort engagement RSE au sein de la boutique.

« Nous sommes fiers et heureux de remporter cette médaille d'argent dans notre ville vauclusienne d'Entraigues-sur-la-Sorgue, alors que l'épicerie va fêter ses 2 ans le 25 septembre prochain. Décliner « Les Délices de nos Régions » a plu de suite, autant que de classer les produits par région. Chaque jour, nous nous efforçons de défendre les vraies valeurs que la gastronomie française sait nous offrir, le choix des produits se faisant auprès de producteurs régionaux de petites ou moyennes structures. Cette distinction attribuée par un jury de professionnels nous motive encore plus pour aller dénicher des pépites gustatives à faire découvrir à nos clients. »



Frédéric et Christelle FOURCROY



## QUINTESSENCES DE BRONZE : ALTITUDE 750

### Morteau, Doubs

L'épicerie Altitude 750 est un joli concept-store situé dans la ville de naissance d'un joyau culinaire français, la Saucisse de Morteau.

Misant intégralement sur la fabrication française, Martial, le fondateur et diplômé en hôtellerie-restauration, sélectionne chaque marque et maison avec minutie. Dans une ambiance de chalet traditionnel du Jura, il présente ses produits avec passion et amour du terroir français.

Les produits sont tous Made in France, alimentaires ou non, c'est donc l'endroit idéal pour y dénicher des produits locaux et français de qualité mais aussi des cadeaux originaux.

### CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

Dans un décor de chalet jurassien, Altitude 750 soutient l'économie locale en proposant du 100% Made in France.

« C'est un véritable honneur et plaisir d'être lauréat 2023 des Quintessences. Tous les jours, je m'efforce à mettre en avant les produits, les producteurs et les régions françaises dans ma boutique. Derrière chaque produit, il y a une personne passionnée par son terroir. Dans le monde de l'épicerie, on ne peut pas tricher. C'est notre palais et celui du client qui tranchent. Enfin, c'est une grande fierté de ramener cette médaille de bronze à Morteau qui se mariera à merveille avec la couleur de la saucisse éponyme. »



Martial BOURNEL BOSSON



## COUP DE CŒUR DU JURY : B&C ÉPICERIE Laroque-de-Fa, Aube

B&C Épicerie est située à Laroque-de-Fa, un petit village de 150 habitants, à 450 mètres d'altitude dans les Hautes-Corbières. Créée en 1991 en tant que commerce d'alimentation générale multiservices, cette épicerie a été reprise en 2016 par Aurélien, qui a diversifié l'offre proposée. Les clients y trouvent toujours des produits de dépannage mais également des produits locaux et d'épicerie fine, qu'ils peuvent déguster sur place, sur la terrasse extérieure naturelle. Avec son épicerie, Aurélien veut avant tout faire plaisir à ses clients qu'il sollicite pour choisir de nouveaux produits.

### CE QUI A SÉDUIT LE JURY :

L'épicerie réussit, dans un si petit village en zone rurale, à proposer de quoi dépanner mais surtout de quoi sublimer les plats grâce à l'épicerie fine. C'est la preuve qu'il est possible de mettre en place un modèle économique fonctionnel en zone rurale.

« Ce prix est pour moi la reconnaissance de notre territoire des Hautes-Corbières et surtout une belle mise en valeur de notre si chère et belle ruralité française. Ce prix doit aussi permettre de récompenser le travail remarquable d'agriculteurs-producteurs authentiques et passionnés, qui participent à la préservation et à la beauté de nos paysages. J'associe également à cette récompense, l'ensemble des épiciers indépendants, qui se battent, jour après jour, pour faire vivre ces lieux, qui maintiennent, avec d'autres, l'indispensable lien social. »



Aurélien BERTRAND

# LE PROGRAMME DES ANIMATIONS GOURMET SELECTION 2023



## L'AGORA DES EXPERTS

Elle est le lieu de rencontres et d'échanges pour décrypter le marché de l'épicerie fine sous différents axes, mettre à l'honneur les innovations et les bonnes pratiques du secteur.

L'Agora des Experts est le lieu de conférences, tables rondes et prises de paroles où venir s'informer sur les tendances et les enjeux de l'écosystème de l'épicerie fine, des métiers de bouche et de la restauration. Cet espace donne la parole à des professionnels venus transmettre leur expertise.

Dans un format dynamique, à l'issue de chaque conférence, un temps d'échange est consacré aux questions/réponses entre intervenants, exposants et visiteurs dans le but de créer des interactions professionnelles et de confronter les points de vue de chacun. Toutes ces conférences sont libres d'accès et gratuites.



# DIMANCHE 10 SEPTEMBRE 2023



## 11h00 - 11h30

### **Enchanter l'expérience client en boutique avec un discours produit : l'exemple de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique**

Les clients d'épicerie fine viennent en boutique principalement pour vivre une expérience et une interaction personnelle. Le discours de vente, qui s'appuie sur la spécificité des produits, doit être rigoureux, authentique et capable de stimuler tous les sens, comme peut nous le montrer l'exemple de produits tels que l'huile d'olive premium et le vinaigre balsamique chez Oliviers & Co.

**Erwan Verlingue - Managing Director chez Oliviers & Co**

## 14h00 - 14h30

### **Gérer son épicerie fine en toute sérénité**

En tant que commerçant de proximité, il est important d'être informé, protégé, défendu et accompagné dans l'innovation, l'adaptation et la communication. Fédération créée par des commerçants pour des commerçants, Saveurs Commerce accompagne les commerçants au quotidien pour leur permettre de gérer leur épicerie fine en toute sérénité.

**Sandrine Choux - Déléguée Générale chez Saveurs Commerce**

## 15h00 - 15h30

### **Épicerie fines : bien conseiller vos clients sur les bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée**

Pour leur épicerie, les commerçants s'attachent à sélectionner des produits de qualité qui sont la base d'une alimentation saine et équilibrée. Un expert leur apporte les clés nutritionnelles afin de mieux valoriser leur offre et conseiller leurs clients.

**Charles-Antoine Winter - Diététicien-nutritionniste et formateur à l'IFCAS**

## 16h00 - 16h30

### **Comment booster la visibilité de mon épicerie sur les réseaux sociaux ?**

Cette conférence a pour objectif d'apporter les clés d'une stratégie marketing efficace pour développer son image de marque sur le digital, en abordant notamment l'importance de visuels de qualité grâce à la photographie culinaire. Comment définir une stratégie de contenus et de marketing d'influence pertinente ? Quels sont les outils pour créer et fédérer une communauté afin d'acquérir de nouveaux clients ?

**Quentin Le Gall - Fondateur de @victuailles.paris & Émeline Bernard - Photographe et Styliste culinaire @jemangequicoesoir**

## 17h30 - 18h30

### **Remise des prix du concours BEST OF**

**Vincent Ferniot - Président du concours et les membres du jury : Laurent Guez, Baptiste Mazurier, Hanna Miedoni et Gilles Brochard**

# LUNDI 11 SEPTEMBRE 2023



**10h30 - 11h00**

## **Développer un segment « premium » dans son épicerie indépendante : pourquoi et comment ?**

Cette conférence est destinée à comprendre l'intérêt et les façons de proposer des produits « premium » dans son commerce.

**Pascal Mièvre - Épicier fin à Paris, Aurélien Bertrand - Épicier rural à Laroque-de-Fa et Coup de Cœur du concours Les Quintessences & Raphaël Kiesele - Directeur Général de Confiserie Adam et Co-Fondateur de l'association Maisons et Savoir-Faire d'Excellence**

**11h30 - 12h30**

## **Remise des prix du concours Les Quintessences**

**Emmanuelle Jary - Présidente du concours et les membres du jury : Stéphane Méjanès, Alexis Roux de Bezieux et Marion Sauveur**

**14h00 - 14h30**

## **Résister face à la morosité : comment certains épicier(e)s font preuve d'ingéniosité ?**

Les témoignages de trois intervenants aux profils complémentaires.

**Aurélien Bertrand - Épicier rural à Laroque-de-Fa et Coup de Cœur du concours Les Quintessences, Noémie Charpentier - Épicière et gérante d'une ferme aquaponique dans les Vosges & Philippe Lajat - Délégué Général de la Fédération des Épiciers de France**

**15h00 - 16h00**

## **L'Enquête Gourmet Selection 2023 : « Quand l'épicerie passe à table »**

Parmi les mutations du monde de l'épicerie les plus récentes et les plus visibles, on observe une multiplication des offres de restauration, sur place ou à emporter. Une manière de diversifier son activité, de recruter une clientèle plus diverse et d'augmenter son chiffre d'affaires.

**Stéphane Méjanès - Chroniqueur gastronomique, Christelle Dussoulé - L'Épicerie d'Ici, Karin Nebot - Kaviari Delikatessen, Nicola Ballestra - Raffinati, Sandrine Dailly - La Frigousse & Dominique Ferraro - Maison Ferrero**

# COUP DE PROJECTEURS SUR LES EXPERTS DE L'AGORA

---



## Nicola BALLESTRA

Fondateur de Raffinati, épicerie fine et maison d'affinage de produits italiens, installée à Paris depuis mai 2016. Après avoir passé huit ans à sélectionner les produits italiens pour le groupe de restaurants parisiens de la famille Cohen, Nicola décide de lancer sa propre épicerie fine, avec une offre différenciante et un approvisionnement auprès de petits producteurs italiens.



## Émeline BERNARD

Photographe, styliste culinaire et auteure de livres de cuisine, Émeline accompagne les acteurs de la gastronomie (grande distribution, artisans et commerçants) dans la création de leur image de marque. Elle est également co-créatrice du compte Instagram @jemangequicoesoir où elle partage des recettes faciles et accessibles pour le dîner.



## Aurélien BERTRAND

Coup de cœur du concours Les Quintessences, Aurélien est le propriétaire de B&C Épicerie située à Laroque-de-Fa, un petit village de 150 habitants, à 450 mètres d'altitude dans les Hautes-Corbières. Les clients y trouvent toujours des produits de dépannage mais également des produits locaux et d'épicerie fine, qu'ils peuvent déguster sur place, sur la terrasse extérieure



## Noémie CHARPENTIER

Épicière et gérante d'une ferme aquaponique à Chamousey dans les Vosges, Noémie a gagné le Trophée PME RMC dans la catégorie « Responsable et Durable ». La Ferme aquaponique de l'Abbaye propose en vente directe sa production : fruits et légumes de saison issus des systèmes aquaponiques, mais aussi des œufs de poules élevées en plein air.



## Sandrine CHOUX

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



## Sandrine DAILLY

Dirigeante de la Frigousse à Ay, en Champagne. Une épicerie, cave et bar à manger qui propose le meilleur du terroir champenois : des champagnes élaborés par des vignerons passionnés et un large choix de produits locaux (biscuits gourmands, terrines authentiques, huiles savoureuses...) à boire et à déguster sur place ou à emporter.



## Dominique FERRERO

Fondatrice des épiceries Maison Ferrero, établies à Ajaccio et Porticcino en Corse. Dominique y propose une belle représentation du terroir corse et d'ailleurs : produits frais ou de conserve, une sélection de vins corses et italiens, mais aussi des fromages et charcuteries, des salades de petits légumes italiens...



## Raphaël KIESELE

Directeur Général de la Confiserie Adam à Herrlisheim-près-Colmar et Co-fondateur de Maisons et Savoir-Faire d'Excellence. Cette association a été créée en 2020 avec la volonté de valoriser en France et à l'international, les métiers de bouche, les vins & spiritueux, les arts de la table.



## Philippe LAJAT

Délégué Général de la Fédération des Épiciers de France et très à l'écoute de ses membres, il a pu interroger nombres d'adhérents dans différents contextes, notamment ruraux. Il partage leurs analyses du terrain sur le thème proposé.



## Quentin LEGALL

Expert en Growth Marketing, il accompagne de jeunes entreprises dans leurs problématiques d'acquisition clients. Il a co-créé en 2020 le compte Instagram @victuailles.paris afin d'aider les restaurants et commerces de bouche à gagner en visibilité en région Île-de-France.



## Stéphane MÉJANÈS

Journaliste depuis près de 40 ans, il raconte la gastronomie, de la terre à la table, pour divers titres. Il enseigne l'histoire et l'écriture de la critique gastronomique à l'Université d'Angers. Il a reçu le Prix Amunategui-Curnonsky du meilleur journaliste gastronomique en 2018 et la Plume d'Or 2019 - Prix du Journaliste français - catégorie gastronomie.



## Pascal MIÈVRE

Gérant de l'Épicerie Fine Rive Gauche, installée depuis plus de 20 ans dans VII<sup>e</sup> arrondissement de Paris entre la Tour Eiffel, l'École Militaire et les Invalides. Derrière la devanture rouge, on trouve plus de 2 000 références dont une grande variété d'épices, des huiles, des vinaigres, des condiments, des conserves, des vins...



## Karin NEBOT

Dirigeante de Kaviari Delikatessen. Kaviari s'inspire du delikatessen originel et du deli américain pour créer un lieu convivial, qui réunit à la fois des produits d'épicerie fine et un comptoir dégustation où sont préparés chaque jour des plats faits maison autour des produits de la mer et du végétal.



## Christelle RECORD

Créatrice de l'Épicerie d'Ici, installée dans une roulotte au pied des Pyrénées, dans le village ariégeois de Baulou. Christelle, éleveuse de vaches et de veaux sous la mère, est engagée dans la promotion du consommer mieux et des circuits-courts. On trouve dans son épicerie des biscuits, des légumes frais et bio, viande, charcuterie, fromage, œufs...



## Erwan VERLINGUE

Managing Director d'Oliviers & Co, maison spécialisée dans les huiles d'olives issues de vergers méditerranéens, puis embouteillées en Haute-Provence. Oliviers & Co, c'est 52 boutiques dans 12 pays, une présence dans des épicerie fines et des restaurants en France et à l'étranger.



## Charles-Antoine WINTER

Diététicien nutritionniste avec la casquette d'ancien chef cuisinier, d'enseignant en BTS diététique et certifié en Médecine Traditionnelle Chinoise, il accompagne aujourd'hui toute structure (entreprise, association, fondation) tournée vers la santé de ses collaborateurs et de ses produits.



# L'ÉPICERIE DE GOURMET

Nouveauté 2023 parmi les animations proposées sur le salon, L'Épicerie Gourmet permet aux visiteurs de se projeter au sein d'une épicerie fine fictive.

L'Épicerie de Gourmet ouvre ses portes en 2023 pour la première fois, avec l'ambition de proposer une expérience inédite au sein du salon. Cet espace de 150 m<sup>2</sup> transformé en épicerie éphémère, a été pensé pour inspirer les épiciers ayant pour projet la création d'un point de vente.

Ils peuvent y recevoir des conseils sur l'agencement de leur magasin, ainsi que sur l'optimisation et la mise en valeur des produits. Sur les étagères de L'Épicerie Gourmet sont exposés les incontournables de l'épicerie fine à retrouver dans les allées du salon.

Pour cette première édition de L'Épicerie de Gourmet, des ateliers et des dégustations seront proposés par les intervenants, des experts professionnels accompagnés par l'animatrice Constance Régnier (@aunomdugout), élue meilleure influence Food en 2022 mais également ingénieure agroalimentaire.



## Constance RÉGNIER, animatrice de L'Épicerie de Gourmet

Après 6 ans d'études dans l'agroalimentaire et la diététique, un tour de France des terroirs pour rencontrer ses artisans, producteurs et restaurateurs, Constance a décidé de dire adieu à une carrière toute tracée, pour se lancer dans le grand bain de l'entrepreneuriat. Petite-fille d'agriculteurs, bonne vivante et cuisinière dans l'âme, elle prône une meilleure alimentation à travers ses réseaux sociaux et ses activités.

# DIMANCHE 10 SEPTEMBRE 2023



## 10h30 - 11h15

### Saveurs et plaisirs salés - Présentation de la sélection finale du concours BEST OF

#### Atelier animé par Constance Régnier

Ils ont terminé dans les 3 premiers de leurs catégories lors du concours BEST OF de cette édition et vous invitent à déguster leurs produits pendant le salon. Découvrez les produits finalistes des catégories salées du concours :

- Épicerie salée
- Huiles et vinaigres
- Salaisons, charcuterie, traiteur et fromage
- Produits de la mer
- Boissons alcoolisées
- Condiments et sauces
- Fruits, légumes, fleurs, champignons et truffes

## 11h30 - 12h15

### Dégustation d'huiles d'olive et d'olives de tables italiennes d'exception primées en 2023 au concours Oléicole Ercole Olivario

#### Atelier animé par Martina Bacelli - Responsable adjointe du panel au Concours Ercole Olivario

Le concours Ercole Olivario récompense chaque année les meilleures olives et huiles d'olive italiennes. Martina Bacelli proposera une dégustation de 3 huiles d'olive et 3 olives de tables primées lors de cette édition du concours.

## 12h30 - 13h15

### « L'Italie dans nos assiettes » : dégustation de produits italiens

#### Atelier animé par ICE - Institut Italien pour le Commerce Extérieur

L'ICE invite à venir déguster les produits de 7 de leurs sociétés présentes au salon.

## 14h00 - 14h45

### BEST OF - Dégustation des produits lauréats du concours 2023

#### Atelier animé par Constance Régnier

Cette année, 15 lauréats ont été récompensés par un jury d'exception, dont un Best of Best et un Coup de Cœur du Jury. Constance vous accueillera pour échanger autour de ces produits tout en les dégustant.

## 15h00 - 15h45

### Les règles d'or du merchandising

#### Atelier animé par Hélène Genter - Experte en merchandising visuel et spécialiste du marketing culturel

Hélène Genter, étalagiste partenaire du salon, partagera ses secrets pour une vitrine réussie.

## 16h00 - 16h45

### À la découverte du Gong Fu Cha, l'art chinois du thé

#### Atelier animé par Gilles Brochard - Co-fondateur de The Tasting Tea Institute

Le Gong Fu Cha est une méthode chinoise de préparation du thé, particulièrement pratiquée dans la région du Guangdong. Gilles Brochard est journaliste mais aussi co-fondateur du Club des Buveurs de Thé et l'auteur d'une dizaine d'ouvrages sur le thé dont Petit Traité du Thé, La Boîte à Thé, Le Guide du Thé à Paris. Il partagera sa passion pour cet art de dégustation.

# LUNDI 11 SEPTEMBRE 2023



## 10h30 - 11h15

### Saveurs et plaisirs sucrés - Présentation de la sélection finale du concours BEST OF

#### Atelier animé par Constance Régnier

Ils ont terminé dans les 3 premiers de leurs catégories lors du concours BEST OF de cette édition et vous invitent à déguster leurs produits pendant le salon. Découvrez les produits finalistes des catégories sucrées du concours :

- Boissons non alcoolisées
- Boissons chaudes
- Épicerie sucrée
- Confitures et miels
- Chocolaterie

## 11h30 - 12h15

### Créez et imprimez simplement vos étiquettes de prix en vitrines avec les solutions de LSM Linéaire !

#### Atelier animé par LSM Linéaire

Spécialisée dans l'affichage des étiquettes de prix, LSM Linéaire fera la démonstration de ces solutions rapides et efficaces pour de la signalétique durable dans les vitrines.

## 12h30 - 13h15

### L'Italie dans nos assiettes

#### Atelier animé par ICE - Institut Italien pour le Commerce Extérieur

L'ICE invite à venir déguster les produits de 7 de leurs sociétés présentes au salon.

## 14h00 - 14h45

### Dégustation des produits lauréats au concours BEST OF

#### Atelier animé par Constance Régnier

Cette année, 15 lauréats ont été récompensés par un jury d'exception, dont un Best of Best et un Coup de Cœur du Jury. Constance vous accueillera pour échanger autour de ces produits tout en les dégustant.

## 15h00 - 15h45

### Les règles d'or du merchandising

#### Atelier animé par Hélène Genter - Experte en merchandising visuel et spécialiste du marketing culturel

Hélène Genter, étalagiste partenaire du salon, partagera ses secrets pour une vitrine réussie.

# PLAN DU SALON



# PARTENAIRES

---

le monde de  
**L'ÉPICERIE FINE**  
Magazine Professionnel



 **Saveurs  
Commerce**  
Les spécialistes de l'alimentation de proximité

## À PROPOS DE GOURMET SELECTION BY SIAL

---

Organisé par Comexposium, Gourmet Selection fait partie du réseau SIAL, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces douze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi et Mumbai, Gourmet Selection by SIAL, Djazagro à Alger, Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Food & Drinks Malaysia by SIAL) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

## 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.



## **RENDEZ-VOUS EN 2024**

**LES 15 & 16 SEPTEMBRE  
À PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES**

[WWW.GOURMET-SELECTION.COM](http://WWW.GOURMET-SELECTION.COM)

### **CONTACTS PRESSE - AGENCE BPA**

**Caroline Stum** : [caroline@agence-bpa.com](mailto:caroline@agence-bpa.com)

**Coline Gagneux** : [coline@agence-bpa.com](mailto:coline@agence-bpa.com)

**02 99 36 24 07**

### **CONTACTS GOURMET SELECTION**

**Isabelle Fabre** : [isabelle.fabre@comexposium.com](mailto:isabelle.fabre@comexposium.com)