



Communiqué de presse – Juillet 2020

Le Cahier des tendances de la distribution Les Tendances 2020 selon Raphaële Marchal

Gourmet Selection est le salon de référence des épiceries fines, commerçants de bouche et professionnels de la gastronomie. Ayant bâti sa réputation sur sa sélection de produits raffinés, il est à la fois un véritable baromètre des tendances et dénicheur de pépites !



Pour la seconde année consécutive, Gourmet Selection organise le concours Les Quintessences qui récompense les visiteurs ayant développé les meilleures initiatives pour valoriser les produits d'épicerie fine. À cette occasion, Raphaële Marchal, ambassadrice du concours et présidente du jury, dévoile son cahier des tendances 2020 de la distribution.



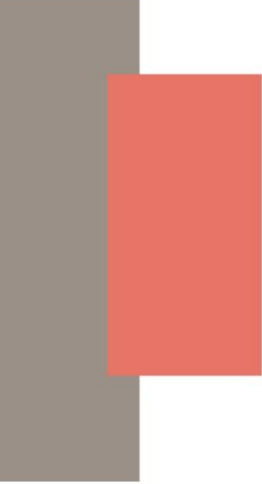
La diversification des épiceries fines en véritables commerces d'alimentation générale de grande qualité.

• Alors que les épiceries fines étaient surtout concentrées sur le sec, l'économat, les condiments, les alcools, les conserves, les chocolats et biscuits, les épices... elles proposent aujourd'hui de plus en plus de produits frais à travers une partie crèmerie, un rayon fruits & légumes, une sélection de poissons fumés et plus rarement de la viande et du poisson frais. Les exemples de *L'Idéal* à Marseille, de *Terroirs d'avenir* à Paris et Montreuil ou encore de la fameuse *Maison Plisson* sont emblématiques de cette mouvance.


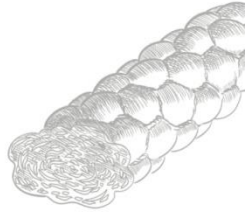
• Le phénomène inverse s'observe également. Les primeurs, spécialisés sur les fruits et légumes frais, développement de plus en plus une gamme d'épicerie fine avec des produits directement reliés à leur activité comme les jus de fruits, les confitures, les pickles ; mais aussi sur des références plus éloignées comme les biscuits, le miel ou les pâtes à tartiner. C'est le cas du concept *Au bout du Champ* et du *Zingam*.



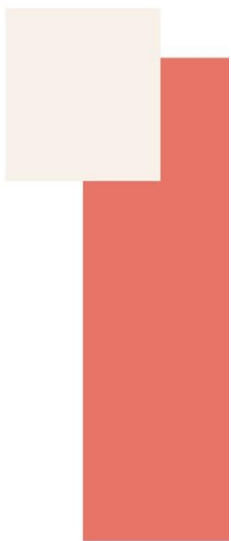

• Enfin, force est de constater que les épiciers ont choisi de revêtir la casquette de point relais pour soutenir les producteurs dans ce contexte particulier, avec une offre de paniers primeurs, paniers gourmands, etc. De nombreux fournisseurs des restaurants se sont retrouvés sans débouché et se sont donc rapprochés de commerces de proximité pour écouler leur marchandise fraîche, évitant au maximum le gaspillage alimentaire. Ce genre d'initiative pourrait devenir une vraie tendance : une sorte d'épicerie « volante ». Les exemples ne manquent pas : les paniers des *Vergers Saint-Eustache* disponibles en retrait à la *Librairie Gourmande*, les paniers de pêche de *Tom Saveurs* disponibles chez *Au Bout du Champ*, ou les paniers de pêche d'Emmanuelle Marie disponibles aux restaurant *Les Arlots*, etc.





Le mélange des genres : des restaurants, fermes et commerces traditionnels qui se transforment en épicerie fines




• Pendant le confinement, de nombreux restaurant on fait le pari de transformer leur restaurant en petit marché de producteurs : ils ont ainsi continué à passer leurs commandes habituelles à leurs fournisseurs privilégiés (et d'ordinaire inaccessibles au grand public !) et ont proposé des produits bruts, et exceptionnels, à leur clientèle. Petite pêche durable, pièces de viandes respectueuses du bien-être animal et de la terre, légumes de maraîchers sans traitement chimiques, fruits frais et naturels, herbes, vins de vigneron indépendants... Une véritable exclusivité qui n'existait absolument pas avant ! Certains de ces restaurateurs ont prévu de continuer cette activité parallèle et même d'ouvrir leur propre épicerie fine accolée au restaurant ! C'est notamment le cas d'Amandine Chaignot de *Pouliche*, d'*Epoq* à Biarritz et Stéphane Jégo de *L'ami Jean*.



• Les fermes, qui ont perdu 90% de leur clientèle se sont aussi réinventées avec la création de paniers de produits pour la vente en direct, sur place ou en livraison. Toutefois, ces initiatives ne suffisant pas à écouler la production et le frais étant une denrée rapidement périssable, ces fermiers ont réagi de façon agile et rapide pour transformer leurs matières premières en une véritable gamme de produits d'épicerie fine. Nous avons donc pu assister à la création de terrines, salaisons, vinaigres, tartinables de légumes, pickles, huiles aromatisées, à la *Ferme de Garance* dans le Limousin ou à *L'Alchémille* en Alsace par exemple.



• Les pâtisseries eux non plus ne se contentent plus de produire uniquement leurs créations habituelles et autres pâtisseries. Ils distribuent de plus en plus de gammes de « sec », faites maison et parfaites pour pâtisser chez soi : praliné, amandes, noisettes caramélisées, gousses de vanille, sablés, tablettes de chocolat, etc. *Yann Couvreur*, *Christophe Michalak* et *Thierry Mulhaupt* se sont illustrés dans cette tendance, mais aussi la fameuse *Fabrique Givrée*.



Les incontournables paniers en livraison

Cette tendance existait depuis plusieurs années mais elle a littéralement explosé dans le cadre du confinement qu'il s'agisse de paniers recettes ou prêts à consommer : des solutions pratiques, rapides, qualitatives et sécuritaires ! Sans grande surprise, la vente en ligne ne s'est jamais aussi bien portée, avec notamment le click and collect. De nombreux commerces ont lancé des coffrets éphémères, à l'occasion de la fête des mères et des pères par exemple, des pure players ont lancé leurs paniers locavores ou thématiques (apéritif, brunch, etc) jusqu'à ce que les chefs se laissent eux aussi tenter ! Les exemples sont légion : *ONA le panier*, le panier du chef *Guillaume Sanchez*, de *Jean Imbert*, de *Bruno Verjus* ou encore du restaurant *Septime*...

Ces tendances révèlent la force du modèle de l'épicerie fine, capable de concurrencer les petites surfaces et copié par les autres professionnels de la gastronomie, artisans de bouche, chefs, restaurateurs, etc. Capable de se réinventer à l'infini, l'épicerie fine apparaît comme un concept inépuisable répondant parfaitement à la demande des consommateurs, à la recherche de qualité et de sens.



Les Quintessences : la distribution à l'honneur

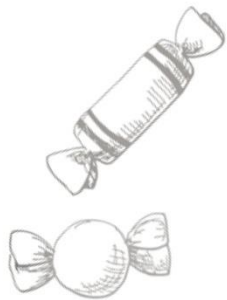
Les canaux de distribution ne cessent d'évoluer, d'autant plus dans le cadre de cette année 2020 si particulière. Les détaillants sont à l'affût des meilleurs concepts et innovent pour dynamiser leur point de vente, mais aussi répondre aux aspirations de leur clientèle.

Par leurs initiatives, ils soutiennent le travail de tous les producteurs en mettant en valeur les beaux produits et en contribuant à les faire connaître.

Gourmet Sélection propose donc à ses visiteurs, les distributeurs de produits fins, de faire connaître et de mettre en valeur leur concept. L'objectif est de mettre en lumière les distributeurs qui chaque jour, se positionnent en ambassadeurs du « bien manger ». Chaque professionnel des métiers de bouche, au sens large, (épicerie fine, restaurateur, hôtelier, concept store...) est invité à participer pour mettre en valeur son concept, ses engagements éthiques, ses idées d'animations de point de vente, ou encore la dimension innovante et connectée de son commerce !

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 30 août 2020 à tous les visiteurs du salon, sur le site salon-gourmet-selection.com, dans la rubrique « Animations ».

La remise des prix aura lieu sur le salon le lundi 14 septembre à 14h00, présence de Raphaële Marchal, présidente du jury.



INFORMATIONS PRATIQUES

Gourmet Selection

Paris Expo Porte de Versailles

Pavillon 6

Dimanche 13 & lundi 14 septembre 2020

Horaires

9 h 30 - 18 h 30

www.salon-gourmet-selection.com



À propos de Gourmet Selection by SIAL

Organisé par Comexposium Group, Gourmet Selection est un des membres de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces neuf rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine, SIAL Middle East, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, Gourmet Selection by SIAL et Djazagro à Alger) rassemblent 16 700 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 135 événements B2B et B2B2C dans le monde entier 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 22 pays.

Comexposium se positionne comme un créateur d'échanges et de rencontres entre les individus et le business.

www.comexposium.fr

Contacts presse OPEN2EUROPE

Anne Macquet : +33 (0)1 55 02 15 04

Emilie Leprévoist : +33 (0)1 55 02 27 85

food@open2europe.com

