



**GOURMET**  
SELECTION

LE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL  
DE L'ÉPICERIE FINE ET DU BON GOÛT

**BILAN GOURMET SÉLECTION 2018**

Cette 6<sup>e</sup> édition de GOURMET SELECTION s'est tenue les 23 et 24 septembre 2018 Porte de Versailles à Paris et a remporté le pari de revenir tous les ans. Seul grand événement professionnel répondant aux besoins des producteurs et distributeurs de produits gourmets, ce fut l'occasion une fois de plus de découvrir des produits raffinés à vraie valeur ajoutée mais aussi de connaître toutes les évolutions et les tendances d'un marché en pleine croissance (+4 % en 2016 et +3 % en 2018 <sup>(1)</sup>). Le salon a fait la part belle aux jeunes sociétés avec près d'un quart des exposants qui avaient moins de 2 ans d'existence ou pour qui c'était la première participation au salon.

### LES CHIFFRES DU SUCCÈS

**325** marques - **257** exposants - **52 %** de nouvelles sociétés - **80 %** d'exposants français  
**20 %** d'exposants européens - **4000** professionnels

### LES TEMPS FORTS 2018

Durant deux jours, un salon rythmé par :



## 1. BEST OF

Le concours Best Of a attiré les curieux de tous horizons soucieux de découvrir les pépites récompensées par Vincent Ferniot et son jury d'experts.

**13 Grands Prix Best Of répartis sur 11 catégories** ont été attribués à : Hédène pour son *Miel de Sarrasin du Loiret*, Clos de Laure pour son *Confit de rose*, Granny's Secret pour son *Ajvar Poivrons Tomates*, Pekocko pour son *Ricain enfumé*, Didier Goubet pour son *Jus de Cépage Merlot Bio*, Cur'Caribes pour son *Sirop de Curcuma et Gingembre*, Vignolis pour son *Confit'Olive*, Fishgourmet pour ses *Longes de Sardine fumée*, R Junca pour son *Foie Gras de canard entier à la fleur de sel coque 250 g*, Maison Pralus pour son *Carré de Café*, Charles Chocolartisan pour sa *pâte à tartiner Klasik*, André Boyer pour sa *Galette d'épeautre*, et Bú pour son *Bouillon Champignon/Gingembre*.

## 2. L'ALLÉE DES EXPERTS



**13 conférences** ont réuni visiteurs et exposants autour :

- **du produit** : ateliers autour du café, du thé, des huiles et des eaux,
- **du secteur et des tendances** : étude IFOP, prospective Le Monde de l'épicerie fine, focus sur l'alimentaire du sud de l'Italie,
- **des aides au commerce** : formation, le métier d'épicier, les réseaux sociaux, les méthodes anti-gaspi...

<sup>(1)</sup> Étude Xerfi sur la progression d'activité des épicerie fines

### 3. L'ESPACE DÉGUSTATION

Ce nouvel espace situé à côté du Best Of a mis en lumière les produits des exposants via la cuisine. Une formule idéale pour qu'épiciers fins, commerçants et restaurateurs découvrent rapidement les nouveautés incontournables sous l'angle gastronomique. Les chefs Denny Imbroisi et Romain Le Cordroch sont venus animer des masterclass en préparant les produits des exposants avec des recettes inédites.



### 4. TEA MASTERS CUP FRANCE



Cette compétition internationale entre professionnels du thé qui concourent dans deux catégories, la Tea Preparation et le Tea Pairing, se déroulait cette année, **pour la première fois en France** au sein de Gourmet Selection ! Les grands gagnants français Léonard Ploton pour la catégorie Préparation du thé et Florian Aumaire pour la catégorie Accords Thé et Mets, couronnés par un jury d'experts, dans le cadre du salon, font désormais partie des prétendants à la **Tea Masters Cup World**.

#### LES TENDANCES DU SALON CETTE ANNÉE

Vincent Ferniot, ambassadeur de Gourmet Sélection et son jury des Best Of, ont mis en avant à travers leur sélection et leurs observations les 5 tendances fortes du monde l'épicerie fine :

- Le **boom de produits très innovants**. Artisans et producteurs sortent de leur zone de confort liée à la tradition et au terroir pour développer des produits inattendus qui éveillent les sens et permettent ainsi de booster l'expérience client en épicerie fine.
- La **croissance du salé**. Les produits salés sont les vedettes de cette nouvelle édition. Gourmands et pratiques, ils permettent de cuisiner de façon plus savoureuse, de manger sur le pouce ou encore de faire des cadeaux originaux car on aime désormais offrir condiments ou aides culinaires...
- **L'appétence pour les produits bi-goût**. Un chocolat qui a le goût du café ? Ça étonne, ça titille, ça intrigue et ça déclenche l'acte d'achat !
- **L'intérêt pour les nouveaux packagings** qui servent le produit. Le consommateur est en quête de format et de technologies qui lui simplifient le quotidien. Il est donc plus attentif aux conditionnements bien conçus à l'image des portions individuelles de produits frais qui permettent une restauration sur le pouce dans les boutiques d'épicerie fines ou des emballages favorisant une DLC plus longue.
- **L'enthousiasme pour le sourcing exotique**. Les produits venus de lointains horizons ou de terroirs méconnus sont la promesse d'expériences gustatives souvent inédites. C'est pourquoi poivres, miels et autres spécialités rares se font désormais une place de choix dans les placards.

Rendez-vous les 22 et 23 septembre 2019

[www.salon-gourmet-selection.com](http://www.salon-gourmet-selection.com)

#### CONTACTS PRESSE AGENCE VIANOVA

Julie Neto - [julie.neto@vianova-rp.com](mailto:julie.neto@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 41

Anne-Sophie Leinot - [leinot@vianova-rp.com](mailto:leinot@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 80