



# GOURMET FOOD & WINE SELECTION by SIAL 2017

## Au service de la réussite du monde de l'épicerie fine

Le salon des produits gourmets s'est tenu les 24 et 25 septembre à Paris Porte de Versailles. Devenu, au fil des éditions, LE rendez-vous incontournable pour les épiciers fins, restaurateurs, artisans et autres acteurs du marché, nationaux et internationaux, GOURMET SELECTION affiche, cette année encore, un bilan des plus positifs : visiteurs et exposants ont été conquis par le positionnement sélectif et haut de gamme de cette manifestation. Bonne nouvelle pour tous les acteurs du secteur, fort de son succès et pour répondre à une demande grandissante, GOURMET SELECTION se tiendra désormais chaque année.

## Les temps forts 2017

En phase avec les tendances de son marché, GOURMET SELECTION a proposé un panel d'animations en phase avec les attentes des exposants et du public...



### Les Best Of

C'est devant un beau parterre de journalistes, d'exposants, de visiteurs, d'acteurs nationaux et internationaux, que Vincent Ferniot, parrain de l'édition 2017, a remis les **Best Of** aux exposants honorés par ce prix très prisé.

**11 Best Of ont été attribués à :** la Maison Bevillon pour son *Jus de Homard*, La Chanteracoise pour ses *Biscottes Gourmandes Briochées*, Pastis de l'Île de Ré pour son *Pastis de l'Île de Ré*, La Chambre aux Confitures pour sa *Marmelade de Yuzu*, Hédène pour son *Miel Framboisier*, Joe&Avrels pour sa *Crème de safou*, Cape and Cape pour son *Thé Smoky Lion*, Venchi pour ses *Chocolats Tiramisù*, La Brouette pour son *Écrasé de Pomme de terre au beurre AOP des Charentes*, Araku Coffee pour son *Araku Coffee*, et Jimini's pour ses *Pâtes protéinées à la poudre d'insectes*.



### Accompagnement des visiteurs

Du côté de l'**Allée des Experts** et des **Conférences**, de très nombreux visiteurs ont pu bénéficier de conseils personnalisés et pertinents grâce aux rencontres one-to-one et aux conférences sur des thèmes d'actualité animés par des professionnels avisés.



### Gourmet Alliances

L'animation dédiée aux **accords des produits gourmets**, s'est tenue dans un espace convivial. Un rendez-vous de dégustation exclusif pour découvrir les produits des exposants sélectionnés par des experts dans des accords innovants et surprenants.

## Les chiffres du succès !

En 2 jours, GOURMET SELECTION a reçu :



## Les tendances produits

Fort de ses connaissances des régions, de leurs produits emblématiques et fin gourmet, Vincent Ferniot décrypte les courants porteurs du monde de l'épicerie fine. L'année 2018 sera marquée par quatre grandes tendances :

- 1. Le passé revisité** : indétrônable pour un retour aux références qui ont fait leurs preuves, celles basées sur le terroir, le savoir-faire ancestral et régional que l'on raconte sur des packagings vintage, glamourisés, parfois revisités avec humour.
- 2. La dé-banalisation de l'ordinaire** pour se démarquer, induire une notion d'exclusivité, de rareté, voire d'exceptionnalité. L'idée : décliner un produit connu par un apport inattendu.
- 3. L'innovation ludique** destinée à des épcuriens curieux, voulant découvrir de nouveaux goûts, pour de nouvelles aventures gustatives.
- 4. La quête du bien-être** basée sur la naturalité et la production artisanale perçues comme naturellement bénéfiques pour se maintenir en forme, en toute sécurité. Dans cette mouvance, le healthy se tient en bonne position, ainsi que les ingrédients (algues, grenade, soja, épices...) réputés bons pour la santé.

## Les tendances du marché

### Un vent de jeunesse souffle sur l'épicerie fine

Selon l'enquête de Ronan Chastellier avec Opinionway réalisée pour GOURMET SELECTION en mai 2017, l'achat en épicerie fine, déjà apprécié des Français (63%) et des CSP+ (30%), devient aussi une tendance de la nouvelle génération : **42% des 18-24 ans considèrent que l'épicerie fine est un lieu d'échange et de convivialité, un îlot d'authenticité et de proximité aux bons produits, où il se passe toujours quelque chose.**

**76% des Français considèrent que c'est dans une épicerie fine que l'on trouve des produits proposant « le détail, la petite attention qu'on aime et qui fait toute la différence ».**

## Au fil des allées, témoignages express...



« Pour le lancement d'un nouveau produit, pas facile de choisir le bon salon. Nous avons opté pour GOURMET SELECTION, nous sommes ravis : organisation parfaitement huilée, stand bien équipé, taille humaine, format court... Résultat : en termes de contacts et de commandes, le bilan est bien au-delà de nos espérances ! »

« Le salon GOURMET SELECTION reste pour moi l'incontournable du métier... »

« Un salon unique pour sourcer des produits innovants, originaux, de grande qualité, et pour rencontrer des entreprises ayant pignon sur rue mais aussi des start-up débordantes de créativité. »

« Je n'ai qu'un mot pour qualifier tous les produits que j'ai découverts : qualitatifs ! »

**GOURMET SELECTION puise sa force dans l'exigence de son sourcing produits ainsi que dans la sélection pointue des exposants et des visiteurs.**

Rendez-vous les 23 et 24 septembre 2018 !  
[www.salon-gourmet-selection.com](http://www.salon-gourmet-selection.com)