





Communiqué de presse – Juillet 2020

Le Cahier des Tendances de Vincent Ferniot 5 tendances produit à retrouver sur le Salon Gourmet Selection




Gourmet Sélection est un véritable baromètre des tendances : depuis sa première édition, le salon s'attache à mettre en valeur les meilleurs produits fins et à dénicher les nouveautés qui raviront les épicuriens en tout genre !




Président du jury de l'incontournable concours Best Of Gourmet Sélection, Vincent Ferniot et son palais d'expert, dresse cinq grandes tendances de consommation observées sur le marché de l'épicerie fine. L'occasion de révéler une première sélection des nouveautés produit qui seront exposées au salon !



Les coffrets : partage et dégustation



Le coffret gourmand s'il n'est pas nouveau, confirme son statut de grande tendance actuelle. Ses portions réduites, sa dimension ludique et pratique séduisent à la fois dans le cadre d'instantanés de dégustation conviviaux en famille ou entre amis ; que lors de plaisirs gourmets solitaires. Ce format permet en effet de limiter le gaspillage en s'adaptant au mode de vie des urbains : accélération du rythme de vie et diminution de la norme du couple ou de la famille au sein des ménages. Force est de constater que les amateurs aiment avoir le choix et les producteurs l'ont bien compris. De nombreux exposants ont choisi de mettre en avant leurs coffret dégustation qu'il s'agisse de la « *Travel Box* » de la chocolaterie *Dolfin* permettant de goûter 48 mini tablettes, l'assortiment de mini lobes de foies gras de la maison *Castaing* (nature, vin Jurançon ou Piment d'Espelette) ou encore le coffret luxe et éco-conçu d'huiles d'olive extra vierges *Parcelle 26*.



L'apéritif : végétal et « healthy »

L'apéritif est un instant gourmand et chaleureux particulièrement apprécié des français. Il a été présent dans 7 % des repas en France en 2018, 1 français sur 3 prend l'apéritif chaque semaine ce qui représente 39 millions d'occasions par semaine et 2 milliards par an. Si les traditionnelles planches de charcuterie et de fromage ont toujours de beaux jours devant elles, force est de constater un engouement, pour les spécialités végétales, perçues comme plus saines mais aussi plus éthiques et écoresponsables. Les régimes spéciaux (sans gluten, vegan, végétarien, flexitarien...) gagnent du terrain et les tartinales exotiques, souvent produits à partir de protéines végétales ont connu une augmentation de 17,9 %. Sur ce segment, la maison *Ducs de Gascogne*, dont la réputation repose sur des spécialités du Sud-Ouest à base de canard et notamment le foie-gras, surprend en lançant trois recettes de tartinales végans : crème de lentilles carotte & citron, crème de haricots, maïs & cumin ou encore crème de pois chiches olive & fenouil. La conserverie artisanale *Secrets de famille* innove également en proposant toute une gamme de tartinales de légumes et met en avant une nouvelle pépite aux légumes d'antan : un dip de butternut, miel et citron aux éclats d'amandes. Cap sur des apéritifs décomplexés aux saveurs prononcées, équilibrées et relevées d'épices, d'agrumes et autres condiments !



L'épicerie sucrée : retour aux sources et originalité

L'épicerie sucrée se convertit progressivement au Bio, au local et à la montée en gamme. Les producteurs répondent à la tendance healthy et au besoin de naturalité. Dans cette mouvance, les producteurs sont de plus en plus nombreux à valoriser le "sans sucres ajoutés" ou "réduit en sucres" et sans "sans huile de palme", comme *Maison Naja* ou *LAFRENCH* qui présentent leurs pâtes à tartiner 100 % naturelles.



Du côté du chocolat, le « bean to bar » (de la fève à la tablette) et le cacao « pure origine » continuent de gagner du terrain. Une tendance représentée cette année par le chocolatier *Voisin* qui révèle sa Tablette grande origine Mexique ; ou encore *Le Chocolat des Français* qui lance trois tablettes de chocolat à croquer Le Jaguar, Noir 70 %, Origine Equateur, Le Caiman, Noir 63 % Origine Pérou et Le Ouistiti, Noir 63 %, Origine République Dominicaine.



Les confitures, quant à elles misent sur des recettes Bio, locales, naturelles et originales. C'est notamment le cas de la maison *Au temps d'Eugénie* et de sa gamme de confitures et gelées Bio, *SDP Rungis* avec sa gamme de confiture de fraises de Dordogne, *Favols* et sa confiture de kiwi de France Bio et enfin *Maison Boutarin* qui lance ses confitures aux fruits et à l'ail noir en collaboration avec Les Délices du Bompert (abricot et ail noir, gelée de coing et ail noir, fraise et ail noir).



Le choix d'ingrédients aux vertus bienfaitantes

Au-delà de la finesse gustative, les gourmets sont à la recherche de produits naturels et bienfaitants pour allier plaisir et bien-être. Les producteurs l'ont bien compris et n'hésitent pas à utiliser des ingrédients ancestraux : plantes médicinales, farines anciennes, épices, fruits secs etc. Le sans-gluten est passé de tendance à un véritable mode de consommation à part entière, tout comme la détox et la naturopathie connaissent de plus en plus d'adeptes. Dans cette lignée, la biscuiterie artisanale *Les Mirriflores* présente cette année les Biscuits de la Joie, aux vertus médicinales. Élaborés au Moyen-Age par Hildegarde de Bingen, religieuse et femme de lettre, ces biscuits sont composés « d'épices de la joie » (cannelle, noix de muscade et clous de girofle), de farine d'épeautre et d'amandes.

Le Moulin de la Veyssiere quant à lui, propose une huile vierge de noisettes, naturellement riche en vitamine E ainsi qu'en oméga 9. L'ail noir, véritable pépite dont la *Maison Boutarin* a fait sa spécialité, est une excellente source de minéraux et oligo-éléments : calcium, phosphore, fer, sélénium... Il est particulièrement indiqué pour stimuler le système immunitaire et prévenir le vieillissement cellulaire. Enfin, *Emki Pop*, créateur de bâtonnets glacés vient de sortir un nouveau parfum « détox » au citron, curcuma et gingembre : un mélange reconnu pour ses effets positifs sur le foie, aux propriétés antioxydantes, anti-cancéreuses, anti-inflammatoires, etc.



Les préparations culinaires pour faciliter le "fait-maison"

Pendant le confinement, le grand public a redécouvert le « cuisiné maison ». Avec le déconfinement progressif, ce plaisir de cuisiner est toujours présent, mais le rythme de vie s'accélère petit à petit. Les produits semi-finis apparaissent ainsi comme de précieuses alternatives pour se régaler avec des produits fins et qualitatifs, préparés à la maison sans toutefois passer trop de temps en cuisine. Pratiques, simples et ludiques, elles permettent également de favoriser le partage, en laissant les plus jeunes mettre la main à la pâte.

Les inscriptions au concours Les Best Of sont ouvertes jusqu'au 21 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 dimanche 13 septembre à 14h00.





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 Leprévost : +33 (0)1 55 02 27 85

food@open2europe.com

