



GOURMET SELECTION dévoile les lauréats 2021 de son concours Les Best Of !

En direct du salon Gourmet Selection, Vincent Ferniot, président du jury du concours Les Best Of, a dévoilé ce matin les lauréats de l'édition 2021.

Le jury, composé de professionnels de la gastronomie a sélectionné 10 produits primés sur des critères de qualité, d'innovation, d'originalité et de naturalité. Le label Best Of est un gage de qualité qui permettra aux vainqueurs de distinguer leurs produits et d'asseoir leur réputation dans le secteur.

Le jury des Best Of s'est réuni le **30 août 2021** afin de déguster **plus de 90 produits** et départager les finalistes finalement répartis en **7 catégories retravaillées** : sauces et condiments, épicerie salée et préparations, épicerie sucrée, boissons sans alcool, thé, café, infusions, boissons alcoolisées, huiles et vinaigres, poissons, coquillages et crustacés. Devant la qualité des produits présentés, le jury a décidé de récompenser **10 lauréats** et d'ajouter deux catégories supplémentaires intitulées **Prix Spéciaux du Jury** et **Best Of the Best**.

Le Jury du concours Les Best Of 2021

- **Morgan ABBOU** : influenceur gastronomique
- **Priscilla LANZAROTTI** : experte de l'épicerie sucrée, chocolaterie et pâtisserie
- **Nathalie SCHRAEN-GUIRMA** : journaliste et animatrice spécialiste du Made In France
- **Catherine COUTTÉ** : acheteuse chez Lafayette Gourmet
- **Alan GEAAM** : chef étoilé



Coup de projecteur sur les Best Of 2021

La remise des prix, animée par Vincent Ferniot a eu lieu ce matin en direct du salon, sur L'Agora des Experts, en présence de Chantal de Lamotte, directrice de Gourmet Selection et du jury des Best Of. Révélation des lauréats avec les commentaires de Vincent Ferniot...

Sauces et Condiments

Sauce au poivre vert de Kampot / LA PLANTATION

Une sauce condimentaire onctueuse qui fait la part belle au poivre vert frais de Kampot IGP. Cette ville du Cambodge est située sur le Golf de Thaïlande près de la frontière du Viet Nam dans cette partie du monde dont sont issus les plus grands poivres. Les notes d'agrumes très vertes, celles végétales du moringa et plus vanillées du pandanus apportent une chaleur épicée sans le brûlant du poivre noir.



Épicerie salée et préparations

Pâtes - Fettucine citron poivre / SANTAMATRI

Une jolie surprise sur le marché pourtant pléthorique des pâtes alimentaires aromatisées et colorées. Ici l'adjonction de citron de Sicile à cette pâte de blé dur (sans œufs) tréfilée au bronze n'est pas un alibi. Soutenu par le poivre indien de Tellicherry assez discret, la fraîcheur du citron persiste après cuisson, ce qui est rarement le cas. Elle se mariera merveilleusement avec une huile d'olive verte, des fruits de mer ou des légumes d'été.



Épicerie sucrée

Ganaches au vin - « Un instant à Bordeaux » / HASNAÂ - Chocolats Grands Crus

Hasnaâ Feirreira est l'une des chocolatières les plus talentueuses de sa génération. Dans ce très joli coffret elle a su mettre en avant sa ville d'adoption en même temps que l'image forte des Crus de Bordeaux qui aromatisent ses ganaches équilibrées dans une couverture de chocolat de Bolivie 68% pour le coffret Rive Gauche et Grenade 65% pour le coffret Rive Droite. Margaux, St Julien, Pauillac... à vous de découvrir autrement l'appellation qui vous séduit le plus. À consommer sans modération pour le coup !

Coup de cœur de Priscilla Lanzarotti et Nathalie Schraen-Guirma



Boissons sans alcool, thés, cafés, infusions

Infusion de plantes Sapphire – La Magie du Naturel / ZESTY BB

Sapphire est une infusion de plantes inédite aux arômes très frais de citronnelle, agrumes et gingembre, colorée naturellement par la fleur de pois bleus cueillie à la main à Bali. Ajoutez-y une goutte de citron et regardez la couleur virer du bleu au violet, une réaction naturelle à l'acidité, du plus bel effet. Un véritable « smart drink » qui combine gourmandise, plaisir des sens et bienfaits naturels des plantes !



Boissons alcoolisées

Bière Extra Brune Wood Aged Imperial Stout / BRASSERIE CAP D'ONA

On dit des stouts, ces bières brunes brassées à partir de malts extrêmement torréfiés, qu'elles doivent être sombres, denses, crémeuses, et regorger d'arômes de caramel très cuit, de café et de cacao. Cette bière noire réunit tous ces critères et plus encore, car elle passe 3 ans en barriques de vin de Nuits-St-Georges avant d'être embouteillée. Cela lui ajoute la rondeur et l'élevage qui équilibre l'amertume de ses fins houblons. Une vraie réussite pour une brasserie établie en Roussillon, plutôt connu pour ses Vins Doux Naturels.



Huiles et vinaigres

Huile d'olive IGP Puglia / OLIO GUGLIELMI

Au milieu de linéaires très fournis, cette bouteille dénotera par sa teinte cuivrée modernisant la traditionnelle feuille de papier d'aluminium qui recouvrait jadis ces flacons, afin de protéger le contenu de la lumière. Mais c'est surtout une huile qui nous arrive des Pouilles frappée d'une IGP gage d'authenticité et de singularité. Son fruité vert, son « goût italien » équilibré aux notes d'artichauts, de foin et de feuilles de tomate est respecté par une amertume discrète et une ardeur modérée qui la rendent plaisante aux palais délicats.

Coup de cœur de Catherine Coutté



Poissons, coquillages, crustacé

Cœur de thon blanc fumé / CONSERVERIE DE L'ÎLE D'YEU

Sur l'Île d'Yeu, au large de la Vendée, le thon blanc est quasiment une religion et une ressource importante des îlais. Ce thon germon sauvage y est prélevé respectueusement depuis des siècles dans sa migration d'été depuis l'Irlande vers les Açores. Roi des conserves à l'huile, le cœur de filet est ici préparé en « saucisson de la mer », fumé à cru. Il trouvera sa place de qualité sur toutes les assiettes de poissons fumés, dans les salades et les snackings pour changer du saumon fumé plus gras et le plus souvent issu d'élevage.



PRIX SPÉCIAUX DU JURY



Crème de pistache sucrée VELVETI / SOFÌ DOLCEZZE DI SICILIA

Une crème de pistache onctueuse et délicieuse. Présentée dans un flacon souple verseur qui gagnerait à être recyclable, cette crème sucrée mais pas trop apportera une superbe alternative de dernière minute aux pâtes de noisettes piémontaises sur vos desserts, gaufres, crêpes et crèmes glacées. Plus surprenant, elle fera également sensation sur des mets salés, fromages, viandes, pâtes et même poissons ! Aussi pratique que délicieuse, cette pépète permet des accords infinis, du plus classique au plus audacieux.

Boisson sans alcool DJIN Nature Passion – DJIN SPIRITS

Le plaisir des mixes et cocktails sans alcool, voilà une équation que beaucoup de fabricants cherchent à résoudre. C'est par l'utilisation de nombreuses plantes et extraits naturels que Djin arrive à se substituer au gin, tout en étant bio, vegan et sans sucre. Offrant les propriétés aromatiques d'un grand spiritueux, il vous surprendra au point de regarder l'étiquette à deux fois pour croire qu'il est vraiment sans alcool. Cette innovation a réussi le tour de force de recréer parfaitement le plaisir de la dégustation en reprenant les codes et l'expérience de la mixologie. Djin peut se boire pur, sur glace, ou bien être dilué ou combiné à des mixes, jus ou autres alcools, tout en préservant une trame aromatique riche et complexe.



BEST OF THE BEST



Anguille fumée au bois de hêtre et d'olivier / KALIOS

Un coup de maître pour cette marque qui nous a habitués à des produits de qualité sélectionnés avec soin. On découvre un met de grande qualité et on apprend que l'anguille est aussi un produit de terroir de l'ouest de la Grèce pêché dans le fleuve Achéloos. Le fumage au bois de hêtre lui confère une saveur exquise mariée au gras naturel du poisson et la consistance ferme et onctueuse de ses filets l'amènera naturellement sur les tables de fêtes de fin d'année et pas seulement.



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 onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Middle East, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, SIAL America, Gourmet Selection by SIAL et Djazagro à Alger) rassemblent 16 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

À propos de Comexposium

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements, organisant des événements B2B et B2C dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, l'agroalimentaire, la santé, les loisirs, l'immobilier, le retail, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille tous les ans plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Comexposium, dont le siège est en France, dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.

Pour plus d'informations, www.comexposium.fr.



INFORMATIONS PRATIQUES

Gourmet Selection

Paris Expo Porte de Versailles

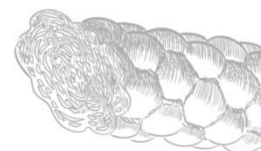
Pavillon 6

Dimanche 12 & lundi 13 septembre 2021

Horaires

9 h 30 – 18 h 30

www.salon-gourmet-selection.com



Contacts presse OPEN2EUROPE

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

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

food@open2europe.com

