



## Salon Gourmet Selection : une reprise placée sous le signe du succès !

La dernière édition de **Gourmet Selection**, s'est déroulée les 12 et 13 septembre 2021 à Paris Expo Porte de Versailles. Un événement qui a marqué la reprise et confirmé la joie de se retrouver dans un climat propice aux échanges et aux affaires.

Retour sur ces deux jours de découvertes, de gourmandise, d'expertise et de qualité !

### UN VÉRITABLE TREMPLIN DE VISIBILITÉ POUR LES PRODUITS D'ÉPICERIE FINE

**4 003 professionnels** se sont donnés rendez-vous sur Gourmet Selection 2021, avec **94 % de visiteurs français** (46 % originaires d'Ile-de-France et 54 % originaires d'autres régions). Les **visiteurs étrangers** étaient quant à eux principalement originaires de Belgique, d'Allemagne, d'Italie, d'Espagne, de Suisse et des États-Unis.

Du côté exposants, **275 producteurs** ont également répondu présents avec **50 % de nouveaux participants**.

La France était largement représentée avec **80 % de producteurs français** et **20 % d'exposants européens**.

### DES ANIMATIONS GASTRONOMIQUES PROPICES AUX ÉCHANGES

Afin de montrer aux professionnels comment conseiller leur clientèle, de nombreux ateliers se sont succédés sur l'espace « **De l'épicerie à l'assiette** » avec la participation de chefs de renom. **Pierre Chomet, Denny Imbroisi, Alexis Braconnier, Alan Geaam ou encore Brice Laurent Dubois** ont répondu présents pour partager leurs savoir-faire.

Animées par Stéphanie Guillemette et Vincent Ferniot, ces démonstrations ont tourné autour de thématiques faisant la part belle aux grands incontournables de l'épicerie fine : « Autour de l'apéritif », « Le Brunch », « Plaisir Sucré », « Entre Terre et Mer », « L'Italie », ainsi que des recettes sublimant les produits des finalistes des Best Of.

De véritables moments forts en convivialité et en partage !



## DES CONFÉRENCES À LA POINTE DU CONSEIL



L'Agora des Experts a approché le marché sous différents axes, apportant de véritables conseils à forte valeur ajoutée, pour tous les professionnels. Ces derniers ont pu échanger sur des **thématiques diverses et passionnantes** :

- . **Adaptation à la crise sanitaire et attentes des consommateurs** (Alexis ROUX DE BEZIEUX, Président de la Fédération des Epiciers de France)
- . **Bilan et perspectives de développement** (Eleonora CORNAGLIA Resp. marketing Pole Food COMEXPOSIUM)
- . **Histoire de l'épicerie fine** (Nathalie HELAL, journaliste gastronomique)
- . **Economie sociale et solidaire, vecteur de stratégies commerciales ?** (Lila DJELLALI, Consultante en création de commerces de bouche RSE et Adjointe au maire du 20e de Paris en charge de l'économie sociale et solidaire et de l'alimentation durable)
- . **Comment les grandes maisons d'épicerie fine sélectionnent leurs produits ?** (Anne-Laure BLOCH et Catherine COUTTÉ Responsable Achats Alimentation et Restauration – Galeries Lafayette et BHV Acheteuse Lafayette Gourmet)
- . **Résultats de l'étude de la CGAD sur les Français et les commerces de proximité** (Isabelle FILLAUD Chef de département Affaires juridiques, économiques et européennes de la CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION DE DETAIL)
- . **Comment se digitaliser grâce aux places de marché ?** (Edouard MORHANGE, Président et Co-fondateur EPICERY)
- . **Comment les chefs sélectionnent leurs produits du terroir ?** (Alan GEAAM, Chef étoilé)
- . **Comment la logistique aide les épiciers à livrer partout en France ?** (Florent SIMONNEAU, Directeur commercial et marketing CHRONOFRESH)

Animées par Olivier Cano, ces tables rondes ont été un lieu d'enrichissement pour chacun des visiteurs.

## 2 CONCOURS TRÈS ATTENDUS

Vincent Ferniot a récompensé les **10 meilleurs produits Best of 2021** exposés sur le salon parmi 90 produits



Catégorie sauces & condiments : **Sauce au poivre vert de Kampot / LA PLANTATION**  
Catégorie Epicerie salée et préparations : **Pâtes - Fettucine citron poivre / SANTAMATRI**  
Catégorie Epicerie sucrée : **Ganaches au vin / HASNAA - Chocolats Grands Crus**  
Catégorie Boissons alcoolisées : **Bière Wood Aged Imperial Stout / BRASSERIE CAP D'ONA**  
Catégorie Boissons sans alcool, thés, cafés, infusions : **Infusion de plantes Sapphire - La Magie du Naturel / ZESTY BB**  
Catégorie Huiles et vinaigres : **Huile d'olive IGP Puglia / OLIO GUGLIELMI**  
Catégorie Poissons, coquillages, crustacés : **Cœur de thon blanc fumé / CONSERVERIE DE L'ÎLE D'YEU**

### Prix Spéciaux du Jury :

Crème de pistache sucrée / VELVETI – SOFI DOLCEZZE DI SICILIA  
DJIN Nature Passion / DJIN SPIRITS

### Best of The Best

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

### Prix du Public

Bière Wood Aged Imperial Stout / BRASSERIE CAP D'ONA



Du côté des **Quintessences**, **Emmanuelle Jary** a dévoilé les **4 commerces de bouche** qui ont remporté la préférence du jury parmi une **cinquantaine de candidats** sur des critères d'originalité, de concept, d'authenticité, d'éthique, d'engagements écoresponsables et de positionnement :

**RAFFINATI** - Paris, 18<sup>ème</sup>

**LA CHICORÉE** - Marseille, 6<sup>ème</sup>

**LE LAB FRANÇAIS** - Paris, 18<sup>ème</sup>

**SAVEURS EN PARTAGE** - Paris 20<sup>ème</sup>

Une véritable reconnaissance et des moments riches en émotion pour les lauréats !

**RENDEZ-VOUS L'ANNÉE PROCHAINE !**

**Gourmet Selection 2022**

*Paris Expo Porte de Versailles*

*Pavillon 5.2-5.3*

**Dimanche 18 & lundi 19 septembre 2022**

**Horaires**

9 h 30 – 18 h 30

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

**Contacts presse OPEN2EUROPE**

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

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

[food@open2europe.com](mailto:food@open2europe.com)