



Gourmet Selection annonce la 4^{ème} édition du prix Les Quintessences, le concours de la meilleure épicerie fine

Gourmet Selection, le salon de référence de l'épicerie fine et du bon goût annonce l'ouverture des inscriptions au concours Les Quintessences ce jeudi 21 avril 2022. Créé à l'occasion des 10 ans du salon en 2019, ce concours a pour objectif de récompenser et valoriser les commerçants qui se positionnent au quotidien en tant qu'ambassadeurs du « bien-manger ». Chaque professionnel des métiers de bouche est convié à candidater pour valoriser son concept, ses engagements éthiques, ses idées d'animations de points de vente, ou encore la dimension innovante et connectée de son commerce ! Pour sa 4^{ème} édition en partenariat avec Les Epiciers de France, le concours sera de nouveau présidé par la journaliste Emmanuelle Jary.



LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE...

Depuis 2019, Gourmet Selection met à l'honneur **les épiciers, artisans et professionnels des métiers de bouche, premiers ambassadeurs du bien manger, à travers Les Quintessences**. Force est de constater l'ingéniosité de ces commerçants qui, chaque jour, réinventent leurs métiers et ne manquent pas d'initiatives pour s'engager, conseiller, créer du lien, dynamiser dans le but d'apporter de la pédagogie au consommateur pour faire rayonner les produits fins.

Les candidats seront départagés sur des critères d'animation de points de vente, de décoration, de design, de sourcing, d'éthique, de durabilité, de digitalisation ou encore de positionnement. **Les lauréats seront quant à eux annoncés et récompensés sur le salon Gourmet Selection, au sein de la prestigieuse Agora des Experts.**

Véritable gage de reconnaissance de la profession, le prix Les Quintessences permet aux vainqueurs de distinguer leurs concepts et d'asseoir leur réputation dans le secteur.

Pour cette 4^{ème} édition, les inscriptions seront ouvertes à partir du 21 avril et jusqu'au 30 juin 2022 sur le site salon-gourmet-selection.com.

... DE NOUVEAU PRESIDÉ PAR EMMANUELLE JARY...

Journaliste culinaire depuis plus de 20 ans pour le magazine « Saveurs » et créatrice de l'émission « C'est Meilleur Quand C'est Bon », Emmanuelle Jary est également auteur de plusieurs ouvrages. **Passionnée par les producteurs de nos régions autant que par les commerçants qui les révèlent au grand jour**, elle est une chasseuse d'adresses authentiques. Entourée de son jury d'experts, Emmanuelle aura la lourde tâche de départager les candidats et d'élire **les meilleures épiceries fines de 2022**.



« Acheter dans une épicerie c'est avant tout le gage d'un échange avec l'épicier. Exprimer mes envies, écouter sa passion, découvrir de nouveaux produits et les personnes qui se cachent derrière. Car les bons épiciers selon moi vous racontent une histoire, des histoires, celles des femmes et des hommes qui sont à l'origine d'un bon jus de pomme, d'un miel parfumé, d'un beurre fin, d'un caramel soyeux, d'un pâté épatant, et de tant d'autres produits dont on ne soupçonne parfois même pas l'existence. Je pense aux poires tapées découvertes chez l'un de ces beaux commerces de bouche ou encore les flans en sachet de l'abbaye de la Coudre...

Cette année, à l'occasion du Salon Gourmet Selection, je présiderai le concours des Quintessences qui récompensera la meilleure épicerie de France. Je suis à la fois fière et heureuse de ce rôle tout autant qu'impatient de découvrir tant de belles adresses un peu partout sur notre territoire.

... EN PARTENARIAT AVEC LES ÉPICIERS DE FRANCE

En 2022, Gourmet Selection est fier d'annoncer le partenariat de la **Fédération des Epiciers de France** sur le concours Les Quintessences. Alexis Roux de Bézieux, président de la Fédération et fondateur des épiceries **Causses**, sera intégré au jury d'Emmanuelle Jary, en charge de départager les candidats.

« Nous participons au salon Gourmet Selection depuis les toutes premières éditions, notamment à travers des animations et conférences à destination des professionnels du secteur. Depuis plus de 10 ans, nous suivons assidûment ce salon de référence. C'est donc en toute logique et avec grand plaisir que nous avons accepté de nous associer au concours de La Meilleure Epicerie Fine : Les Quintessences.




Nos commerces d'alimentation spécialisée et de qualité sont les cœurs qui font battre nos villes, vecteurs de lien social, sources de pédagogie sur le bien-produire et le bien manger pour les consommateurs... un cercle vertueux essentiel. Je suis donc très heureux que les femmes et les hommes qui se cachent derrière ces magnifiques enseignes soient mis en lumière et récompensés pour tout ce qu'ils accomplissent, avec passion au quotidien. »



À propos de Gourmet Selection by SIAL

Organisé par Comexposium, Gourmet Selection fait partie du réseau SIAL, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces treize rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Abu Dhabi, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi et Mubaï, SIAL America Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL, Djazagro à Alger, Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

À propos de Comexposium



Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2BC dans le monde entier et 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 20 pays.

INFORMATIONS PRATIQUES

Gourmet Selection

Paris Expo Porte de Versailles

Dimanche 25 & lundi 26 septembre 2022

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

