

GOURMET SELECTION 2023 : PASSION, SAVOIR-FAIRE ET RENCONTRES ÉTAIENT AU RENDEZ-VOUS

La 10^e édition de Gourmet Selection, salon des professionnels de l'épicerie fine, s'est tenue les 10 et 11 septembre 2023, à Paris Expo Porte de Versailles. Retour sur ces deux jours de rencontres propices aux échanges entre des artisans producteurs passionnés et des professionnels en quête des meilleurs produits fins et des dernières tendances culinaires.



« Cette dixième édition de Gourmet Selection nous a une fois de plus démontré la place significative que ce salon occupe au sein du marché de l'épicerie fine. En véritable baromètre des tendances, il est épatant d'y constater à quel point nos exposants savent faire preuve de créativité et d'ingéniosité pour sans cesse se renouveler et répondre aux nouvelles envies des consommateurs. Hormis la sélection pointue de produits qui s'offrent à eux, les visiteurs ont également pu se former et s'informer sur les pratiques du secteur tel le développement d'offres de restauration. Enfin, je suis fière de voir ce salon s'internationaliser et répondre aux attentes de nombreux producteurs, épiciers et acheteurs en provenance du monde entier. »

Chantal de Lamotte,
Directrice de Gourmet Selection

LA 10^e ÉDITION EN QUELQUES CHIFFRES

Cette année, Gourmet Selection a accueilli **4 300 professionnels** et **328 exposants** (dont **47 % de nouvelles entreprises**) représentant **411 marques**, venus de France et des quatre coins du monde avec **23% d'exposants internationaux venus de 15 pays**.

Parmi les visiteurs présents, les Français étaient à **54 %** originaires des régions françaises et à **46 %** d'Île-de-France. Les visiteurs étrangers, dont la fréquentation est en hausse, provenaient en majorité de Belgique, d'Italie et d'Espagne. On note également la présence d'acheteurs américains, coréens, israéliens...

DES ATELIERS ET DES CONFÉRENCES POUR SE FORMER ET S'INFORMER

Parmi les nombreuses animations et temps forts proposés lors cette 10^e édition, l'**Épicerie de Gourmet s'est démarquée comme la nouvelle expérience à ne surtout pas manquer**. Cet espace de 150 m² transformé en épicerie fine éphémère a accueilli tout un programme d'ateliers mêlant dégustations de produits et formations dans l'aménagement de son futur point de vente.

L'Agora des Experts, au cœur du salon, fut le théâtre d'échanges dynamiques. Professionnels et passionnés se sont retrouvés autour de conférences et tables rondes pour partager leurs astuces, analyser les bonnes pratiques de ces épiciers qui font **preuve d'ingéniosité face à la morosité ambiante**, apprendre à développer leur **visibilité** sur les réseaux sociaux ou encore leur **offre de restauration**.

Ce fut notamment l'occasion de présenter aux visiteurs l'étude « **Quand l'épicerie passe à table** », réalisée en partenariat avec le journaliste gastronomique Stéphane Méjanès.

LA CRÈME DE LA CRÈME DE L'ÉPICERIE FINE HONORÉE PAR LES CONCOURS BEST OF ET QUINTESSENCES

Autres moments forts de Gourmet Selection, les remises des prestigieux prix des concours Best Of et Quintessences ont été des instants riches en émotions et en fierté pour les lauréats. Grâce à la reconnaissance de jurys composés d'experts de la profession, ces distinctions permettent aux gagnants d'asseoir leur notoriété dans le secteur de l'épicerie fine et auprès des consommateurs.

Le concours Best Of présidé par Vincent Ferniot, a nommé 13 lauréats parmi la centaine de produits présentés et décerné deux prix spéciaux : le Best of Best et le Coup de Cœur du Jury.

Boissons alcoolisées : Argotier - Le Velours

Boissons chaudes : Les Plantations d'Acapella - Thé Vert du Roussillon - La Tramontane

Boissons non alcoolisées : SAPINCA - SAPINCA Organic Root Elixir

Épicerie sucrée : Atelier D - Sablés Fraise Fenouil

Fleurs, fruits, légumes, champignons & truffes : Capobianco Organic Farm - Tomate orange à l'eau et au sel biologique variété Blondy

Confitures et miels : La Cour d'Orgères - Pétilante

Chocolaterie : Le Fondant Baulois - Benoît Chocolats - Caramandes

Épicerie salée : Goulibeur - Sablés salés au Comté AOP

Nice Gourmet - Socca Chips® Poivre - Chips à la farine de pois chiches

Salaisons, charcuterie, traiteur & fromages : Maison Marie Severac - Le Senerac

Produits de la mer : Don Bocarte - Anchois de Cantabrie - Série limitée

Condiments & sauces : Moulin de La Veyssière & Apisphère - Moutarde à la noisette et au miel

Huiles & vinaigres : À l'Olivier - Huile d'olive à la clémentine du Pays de Nice

PRIX SPÉCIAUX :

Best of Best : Vijaya - Boyère - Mandarine séchée bio Vijaya

Coup de Cœur du Jury : Macha - Tablette de chocolat noir fourrée à la pistache d'Iran



Du côté des **Quintessences**, Emmanuelle Jary et son jury ont dévoilé les 3 meilleures épicerie fines de France de 2023, qui ont su se démarquer par leurs initiatives pour soutenir le travail des producteurs et artisans de leur région et contribuant à faire rayonner leurs produits. Cette année, les membres du jury ont également tenu à distinguer leur concept coup de cœur.

Quintessences d'Or : L'Épicerie des Lys - Châteauroux-les-Alpes, Hautes-Alpes

Quintessences d'Argent : Les Délices de nos régions - Entraigues-sur-La-Sorgue, Vaucluse

Quintessences de Bronze : Altitude 750 - Morteau, Doubs

Coup de Cœur du Jury : B&C Épicerie - Laroque-de-Fa, Aube

LES EXPOSANTS DE CETTE 10^e ÉDITION TÉMOIGNENT

« Ce n'est pas notre première participation et ça ne sera pas la dernière ! Gourmet Selection nous offre la possibilité de rencontrer dans un cadre convivial (avec en prime un superbe emplacement), notre clientèle historique présente sur l'ensemble du territoire et de passage sur la capitale, ainsi que nos prospects. Les visiteurs sont dans la découverte, dans l'étonnement. Nous comptons déjà des prises de commande pour Noël, ce qui est très positif pour nous ! »

Chocolaterie Monbana, France

« Nous arrivons du Canada, avec l'objectif de rencontrer un distributeur et de faire entrer nos produits fins à base de cameline au sein des épicerie fines françaises. Nous avons particulièrement apprécié cette connexion directe avec les visiteurs, dans ce salon à taille humaine.»

Signé Cameline, Canada



« Nous avons adoré Gourmet Selection en tant que visiteuses, nous voilà donc cette année en tant qu'exposantes ! Les visiteurs y sont qualifiés et correspondent exactement à notre cible : des épicerie fines, des restaurants, des concept stores séduits par nos confitures de légumes. »

Les Confitures Poline, France

« Gourmet Selection nous a été recommandé par des confrères. Les visiteurs ont montré un vif intérêt pour nos conserves élaborées de manières artisanales et respectueuses des arts de la pêche traditionnelle. Il s'agissait de notre premier salon en France et nous réitérerons probablement cette très belle expérience l'an prochain. »

Conserverie Ortiz, Espagne

RENDEZ-VOUS EN 2024 POUR LA 11^e ÉDITION

Gourmet Selection

Paris Expo Porte de Versailles
Dimanche 15 & lundi 16 septembre 2024

www.salon-gourmet-selection.com



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 onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, Gourmet Selection by SIAL, Djazagro à Alger, Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Food & Drinks Malaysia by SIAL) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

Contact Presse : Agence BPA - 02 99 36 24 07

Caroline Stum - caroline@agence-bpa.com & Coline Gagneux - coline@agence-bpa.com