

GOURMET SELECTION 2024 : L'ÉPICERIE FINE PLUS AUDACIEUSE QUE JAMAIS

La 11^e édition de Gourmet Selection, salon des professionnels de l'épicerie fine, avait lieu les 15 et 16 septembre 2024, à Paris Expo Porte de Versailles. Retour sur 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.



« Aider les professionnels de l'épicerie fine à développer leur business, mais aussi éveiller leur palais à ces saveurs inédites qui justifient leur engagement et leur passion : voici la double vocation de Gourmet Selection ! En tant que nouveau directeur du salon, je suis donc honoré de constater à quel point cette 11^e édition fut plus que jamais le reflet d'une gastronomie fine en constante évolution, riche d'une tradition qui n'exclut nullement l'innovation. Notre événement continue d'attirer une communauté croissante de gourmets, venus de près et de loin, parfois même de très loin, toujours aussi enthousiastes à l'idée d'explorer, de goûter et de dialoguer avec nos exposants ! »

Fernando MEDINA ZENOFF,
Directeur de Gourmet Selection

LA 11^e ÉDITION EN QUELQUES CHIFFRES

Cette année, Gourmet Selection a accueilli **4 550 professionnels** et **302 exposants** (dont **42% de nouvelles entreprises** et **28% d'exposants internationaux**) représentant **427 marques**.

Parmi les visiteurs présents, les Français étaient à **49%** originaires des régions françaises et à **51%** d'Île-de-France. Les **11%** de visiteurs étrangers provenaient en majorité de Belgique, Italie, Espagne, Grande-Bretagne, États-Unis et Japon.



UN PROGRAMME D'ATELIERS ET DE CONFÉRENCES RICHE EN SAVOIRS... ET EN SAVEURS

Comment utiliser les réseaux sociaux ? Comment identifier des approches différentes pour lever des financements ? Quelles sont les perspectives d'évolution du marché de l'épicerie fine ? Autant de questions qui ont été débattues sur la scène de L'Agora des Experts, espace de rencontres et d'échanges sur les tendances actuelles et futures du secteur de l'épicerie fine.

Mais si Gourmet Selection honore le savoir, il n'oublie pas de célébrer les saveurs ! Sur l'Épicerie de Gourmet, espace de découvertes culinaires au cœur du salon, les visiteurs ont pu explorer la gastronomie italienne en compagnie du chef Julien Serri ou découvrir la truffe de la région des Marches avec Nastasia Lyard. Ils y ont également appris des techniques simples pour présenter les fromages en plateau et magnifier leur offre fromagère par des suggestions d'accompagnements audacieuses ou encore se former aux règles d'or du merchandising.

L'EXCELLENCE, L'AUDACE ET L'ORIGINALITÉ RÉCOMPENSÉES

Les emblématiques concours Best Of et Quintessences ont mis en lumière les innovations les plus audacieuses, ainsi que les bonnes pratiques de ceux qui redéfinissent les standards de l'épicerie fine.

Le concours **Best Of** présidé par Vincent Ferniot, a nommé 9 lauréats parmi la centaine de produits présentés et a décerné deux prix spéciaux : le Best of Best et le Coup de Cœur du Jury.

Boissons alcoolisées et non alcoolisées - Ex aequo : ALAIN MILLIAT - Le Yuzu - France

Boissons alcoolisées et non alcoolisées - Ex aequo : GIFFARD - Fleur de Sureau sans alcool - France

Boissons chaudes : NATURE EXPRESSION HORAE - Bouquets à infuser - France

Confitures et miels : PROPYCA - Miel de Chêne - France

Épicerie sucrée : PAPAHUETE - Beurre de choucho - France

Fromages & produits laitiers : FROMAGERIE DE LA CHAPELLE SAINT-JEAN - Bray au lin - France

Terre & Mer : EMBUTIDOS HORTANCO - La Chistorra - Espagne

Épicerie salée : MADE IN TEXAS/OLD BONES CHILLI CO - Marmelade de poivrons épicés et fumés
- États-Unis

Huiles, vinaigres & condiments : LLAGRIMES DEL CANIGO - Huile d'olive vierge extra piment, ail
et poivrons - Espagne

PRIX SPÉCIAUX :

Best of Best : MAISON MARC PEYREY - Raisins Régal mi-cuits - France

Coup de Cœur du Jury : LA TERRA DI PUGLIA - Puntarelle alla crudaiola - Italie



Le concours des **Quintessences** a quant à lui mis les lieux à l'honneur : des épicerie fines implantées aux quatre coins de l'hexagone, distinguées par le jury d'Emmanuelle Jary pour leur démarche singulière.

Quintessences d'Or : L'ÉPICERIE D'ICI - 09000 Baulou

Quintessences d'Argent : ROSE & PERLE - 75007 Paris

Quintessences de Bronze : RÉVÉLATIONS - 84500 Bollène

Coups de Cœur du Jury :

PYRÉNÉSSIME - 64000 Pau et LA MAISON DE L'INDONÉSIE - 75014 Paris

ILS Y ÉTAIENT : VISITEURS ET EXPOSANTS TÉMOIGNENT

« Nous sommes déjà venus sur Gourmet Selection l'an passé et c'était fantastique ! Pour nous, c'est vraiment le salon parfait, les dimensions sont idéales : nous pouvons en faire le tour en une journée et trouver ce que nous recherchons. Au printemps dernier, nous avons fait venir quelques marques rencontrées sur le salon. Pour elles, c'est une vraie opportunité de pénétrer le marché américain ! »

MONSIEUR MARCEL - Visiteur - États-Unis

« Il s'agissait de notre première participation à Gourmet Selection et nous avons eu l'honneur d'être récompensés aux Best Of. Nous espérions gagner en visibilité car notre produit est dans l'air du temps, mais l'engouement a dépassé nos attentes. Nous avons été largement vus et visités, ce qui est pour notre marque, inespéré. En quelques mots, c'est un salon formidable ! »

PAPAHUÈTE - Exposant - France

« Pour une première participation, l'expérience a été surprenante. Nous avons découvert de nombreux points de vente, notamment des épicerie fines en quête de produits de niche, correspondant à notre clientèle cible. Ce salon à taille humaine offre aux prospects le temps de s'arrêter à chaque stand, un avantage certain pour les exposants. »

CASA REDONDO - Exposant - Portugal

« Nous étions déjà venus exposer sur Gourmet Selection. Cette fois, notre présence avait pour but de faire découvrir à notre clientèle actuelle et future, notre nouvelle gamme « Les Concentrés ». Nous étions donc ravis de savoir notre Concentré de Yuzu élu au concours Best Of dans la catégorie Boissons non-alcoolisées ! Nous étions venus rencontrer sur le salon, les épicerie fines, lieux de vente idéaux pour notre nouvelle collection : nous y avons rencontré un visitorat très qualifié et parfaitement ciblé ! »

ALAIN MILLIAT - Exposant - France



RENDEZ-VOUS EN 2025 POUR LA 12^E ÉDITION

Gourmet Selection

Paris Expo Porte de Versailles
Dimanche 21 & lundi 22 septembre 2025

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 et 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 & Julie Enault - julie@agence-bpa.com