

## GOURMET SELECTION DÉVOILE LES LAURÉATS DU CONCOURS BEST OF



Présidée par Vincent Ferniot accompagné de son jury d'experts, la 7ème édition des Best Of a primé la crème de la crème des produits fins exposés sur Gourmet Selection, salon professionnel de l'épicerie fine et du bon goût, qui se tiendra les dimanche 15 et lundi 16 septembre 2024 à Paris Porte de Versailles.

Le Prix Best Of permet aux lauréats, des artisans producteurs visionnaires, de distinguer leurs produits et d'asseoir leur notoriété dans le secteur de l'épicerie fine et auprès des consommateurs grâce à la reconnaissance d'experts de la profession : **Vincent Ferniot** - président du concours et journaliste gastronomique à Sud Radio, **Andreas Mavrommatis** - président du jury et chef du restaurant étoilé Mavrommatis, **Karine Blanc** - fondatrice de la marque d'épices Sarabar, **Gwilherm de Cerval** - chroniqueur vins, **Pierre-Yves Chupin** - président des Éditions Lebey, **Anne Etorre** - responsable événementiel du département culinaire de l'Agence Ebullition, **Marie-Laure Fréchet** - journaliste culinaire, **Christelle Record** - lauréate des Quintessences 2024, concours de la meilleure épicerie de France, **Xavier Vankerrebrouck** - rédacteur au chef du magazine Smoked et de @mon\_paname. Une fois de plus, cette compétition a permis de révéler les nouveautés qui feront les tendances de demain. Devant la qualité des produits présentés, le jury a décidé de récompenser 9 lauréats dont 2 ex-aequo et de décerner 2 prix supplémentaires : le Best of Best et le Coup de Cœur du Jury. **La remise des prix du Concours Best Of se tiendra le dimanche 15 septembre à 17h30 sur le salon Gourmet Selection.**



« Depuis 7 ans, c'est en qualité de président du jury des Best Of que j'ai plaisir à redécouvrir la richesse et la diversité des produits exposés sur Gourmet Selection, le rendez-vous incontournable de la rentrée pour tous les professionnels du secteur de l'épicerie fine. Entouré d'un jury d'experts passionnés et avisés, nous nous sommes attelés à dénicher le meilleur des produits fins dans 8 catégories. Grâce à notre sélection méticuleuse alliant qualité, innovation et singularité, nous guidons les professionnels du secteur à travers les allées du salon, leur permettant ainsi de sourcer les perles gustatives qui feront leurs succès à la rentrée 2024. »

**Vincent Ferniot**, Président du concours Best Of

### Best of Best

#### MAISON MARC PEYREY - Raisins Régals mi-cuits - France

Reconnu pour son art du mi-cuit, Marc Peyrey a mis au point un procédé de séchage unique lui permettant de conserver la texture originelle du raisin blanc de Moissac récolté à pleine maturité, tout en concentrant ses saveurs. Gourmand, juteux et moelleux, le raisin mi-cuit de la Maison Peyrey se grignote aussi facilement qu'il se cuisine, agrémentant desserts, fromages, viandes et farces. Naturellement sucrés, sans conservateur ni colorant, ces grains de gourmandises, à l'avantage de ceux du raisin frais, se dégustent toute l'année et sans modération ! **Stand C051**



## Coup de Cœur du Jury

### LA TERRA DI PUGLIA - Puntarelle Alla Crudaiola - Italie

Variété de chicorée souvent cuisinée en Italie, la puntarelle est un légume typique de la région des Pouilles, dont l'aspect oscille entre la salade et le chou rave. Afin de préserver leur texture croquante et leur saveur légèrement amère, ces pousses sont conservées crues dans l'huile. Traditionnellement dégustée en salade ou en risotto lors des fêtes de fin d'année italiennes, la puntarelle enrichit aussi pizzas et sandwichs gourmets. Un beau produit issu de l'agriculture biologique, qui a remporté tous les suffrages au sein du jury !

**Stand F047**



## Boissons alcoolisées et non alcoolisées (ex aequo)

### ALAIN MILLIAT - Le Yuzu - France

Issu de la nouvelle collection d'Alain Milliat sobrement nommée « Les Concentrés », Le Yuzu est un élixir bio et sans alcool, aux propriétés aromatiques intenses et gastronomiques. La minutieuse sélection des ingrédients qui le composent, passe notamment par le choix d'une origine : celle du yuzu des hautes altitudes japonaises de l'île de Kyushu, dont l'amertume fraîche est soulignée par une infusion de gentiane et de bergamote. On ne peut qu'apprécier son exceptionnelle polyvalence, du petit-déjeuner à l'apéritif et du verre à l'assiette : en shot pour un coup de boost matinal, simplement dilué avec de l'eau pétillante, en mocktail ou au sein de plats salés comme sucrés. Un produit qui se destine au puriste du goût comme aux amateurs de no-low !

**Stand C056**

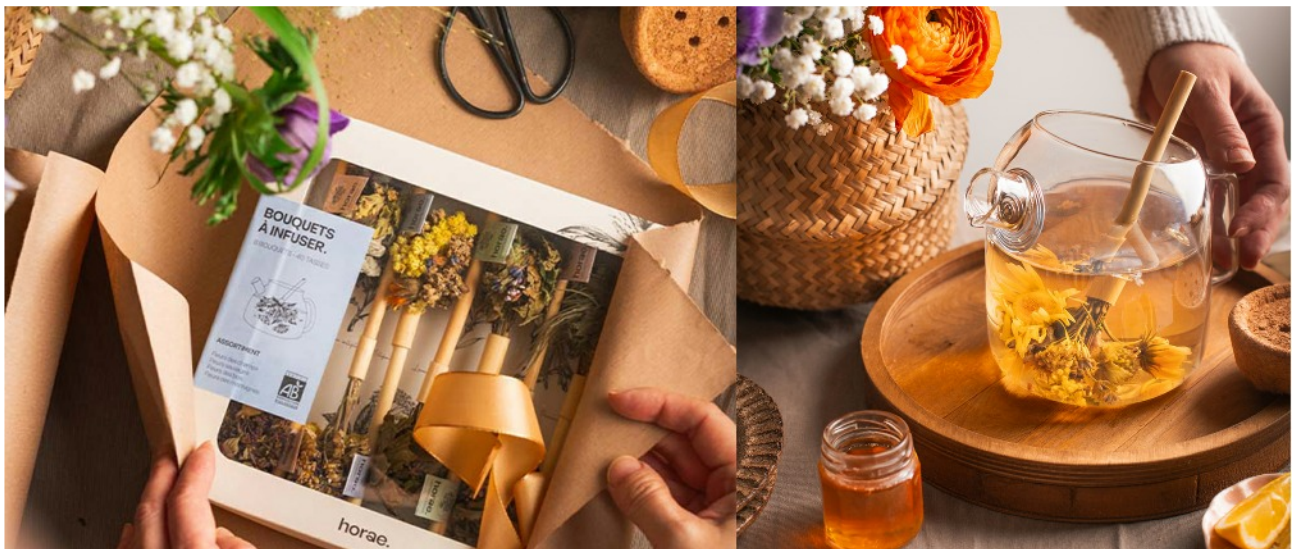


## Boissons alcoolisées et non alcoolisées (ex aequo)

### GIFFARD - Fleur de Sureau sans alcool - France

Le liquoriste angevin réussit un joli tour de force en proposant une alternative sans alcool à la liqueur de fleur de sureau, dernièrement très prisée des mixologues et des amateurs de cocktails. Au nez, elle exhale des parfums de leetchee, de bourgeon de cassis et de rose, puis révèle en bouche des saveurs fruitées et légèrement acides. Cet élixir floral sublime d'un trait tous les breuvages, de sa touche suave et délicieusement rafraîchissante. Allongée d'eau pétillante, le tout agrémenté d'un zeste de citron et de glaçons, voici une élégante variation sans alcool du Spritz à la fleur de sureau ! **Stand D119**





## Boissons chaudes

### NATURE EXPRESSION HORAE - Bouquets à infuser - France

Horaé dépoussière la catégorie des boissons chaudes avec la promesse d'une nouvelle expérience d'infusion inspirée des savoir-faire herboristes d'antan : des bouquets de plantes et de fleurs séchées bio à infuser. Une fois plongées dans l'eau chaude frémissante, les fleurs s'ouvrent délicatement et toute cette nature reprend vie comme par magie le temps d'une infusion. À l'approche des fêtes de fin d'année, voici une belle idée cadeau que ce coffret plein de poésie ! **Stand D017**

## Confitures et miels

### PROPYCA - Miel de Chêne - France

Un brun cuivré profond, parfaitement transparent et cristallin, c'est ainsi que ce miel nous séduit au premier regard. Les arômes boisés, puissants et singuliers qui exhalent à l'ouverture du pot, se retrouvent à la dégustation, longs en bouche, tandis que sa texture fluide nappe le palais de douceur. L'élaboration de ce miel issu du miellat des fleurs de chêne, est laissée aux soins des abeilles des Pyrénées catalanes et n'a subi aucune transformation après récolte. Propyca est la seule marque à proposer du miel de chêne en France : une rareté qui contribue à l'établir comme un produit d'exception ! **Stand E123**



## Épicerie salée

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

Une jolie surprise américaine parmi l'offre grandissante des sauces BBQ sur le marché français. Les férus de cuisson au barbecue napperont avec délectation leurs ribs, de cette marmelade de poivrons aux saveurs fumées et subtilement épicées. Elle se déguste également en accompagnement de fromages. Cet incontournable du paysage culinaire texan a emporté l'adhésion du jury, validé par Xavier Vankerrebrouck, rédacteur de la revue Smoked Mag. **Stand E102**



## Épicerie sucrée

### PAPAHUÈTE - Beurre de chou chou aux cacahuètes caramélisées - France

Dans son atelier rochelais, Papahuète fabrique avec une généreuse dose d'amour et de créativité des beurres de cacahuète 100% naturels et sans huile de palme, toujours associés à des ingrédients délicieusement régressifs. Les gourmands retrouveront dans une cuillère de son Beurre de Chou chou, le goût des cacahuètes caramélisées que l'on aime tant grignoter à la fête foraine ou sur la plage ! Au-delà de la douceur et du réconfort indéniables contenus dans son pot, cette pâte à tartiner se distingue par sa composition 100% naturelle et sa teneur réduite en sucre, qui en fait le chou chou de la catégorie « Épicerie sucrée » ! **Stand E108**



## Fromages & produits laitiers

### FROMAGERIE DE LA CHAPELLE SAINT-JEAN Bray au lin - France

Depuis sa ferme de La Chapelle Saint-Jean où il élève une centaine de vaches laitières, Anselme Beaudoin, ardent défenseur du terroir picard, redonne leurs lettres de noblesse aux fromages régionaux et réhabilite des recettes parfois disparues, quand il n'en invente pas de nouvelles ! Le Bray au lin est ainsi né d'une coopération avec une exploitation de lin voisine. Après 10 jours d'affinage, ce petit fromage tout en rondeur dévoile sous une croûte au duvet blanc et tacheté d'orangé sur son pourtour, une pâte constellée de graines noires au goût prononcé de céréales torréfiées. Autre particularité : le lait est enrichi en crème fraîche, ce qui en fait un fromage généreux à la texture particulièrement onctueuse. De quoi séduire les (très) gourmands. **Stand E045**



## Huiles, vinaigres & condiments

### LLAGRIMES DEL CANIGO - Huile d'olive vierge extra piment, ail et poivrons - Espagne

Cette huile nous arrive de l'Alt Empordà, situé en Espagne au nord-est de la Costa Brava, là où les oliviers poussent avec la brise de la Méditerranée et l'eau des Pyrénées. Une fois extraite à froid, elle est agrémentée d'épices, de piments, d'ail et de poivrons qui infuseront à température constante durant près de trois mois. Ses qualités aromatiques sublimeront d'un filet, pizzas, bruschettas, pâtes et carpaccios de viandes, pour le plus grand plaisir des papilles aiguës. **Stand D113**

## Terre & Mer

### EMBUTIDOS HORTANCO - La Chistorra - Espagne

La Chistorra, spécialité d'Embutidos Hortanco, est un produit emblématique des régions de Navarre et du Pays Basque espagnol. Cette saucisse rouge, semi-séchée, épicée et peu grasse offre un bel équilibre de saveurs. Sans gluten ni lactose, elle est simplement préparée à partir d'ingrédients naturels : porc, sel, poivre et paprika. Idéalement cuite à la plancha ou saisie à la poêle sans ajout de matière grasse, la Chistorra se sert en petits tronçons de 3 à 4 cm. Un mode de dégustation qui invite au partage et en fait un incontournable des apéros d'été ! **Stand A051**



**DEMANDEZ VOTRE ACCRÉDITATION PRESSE ICI**

### INFOS PRATIQUES

#### Gourmet Selection

Paris Expo Porte de Versailles - Pavillon 5.2

Dimanche 15 & lundi 16 septembre 2024

Horaires de 9 h 30 à 18 h 30

[www.salon-gourmet-selection.com](http://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](mailto:caroline@agence-bpa.com) & Julie Enault - [julie@agence-bpa.com](mailto:julie@agence-bpa.com)