



## LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2017

Des lauréats en phase avec les valeurs de l'épicerie fine



Pour la quatrième édition des Épicures, Le Monde de l'Épicerie Fine réunissait lundi 12 juin, la fine fleur du secteur gourmet dans les prestigieux salons du Pavillon Dauphine à Paris.

Dès l'ouverture, les visiteurs étaient nombreux pour rencontrer les producteurs, candidats aux Épicures. Uniquement des professionnels du secteur : commerçants indépendants (épiciers fins, torrificateurs...), acheteurs pour des enseignes spécialisées, chefs de cuisine ou distributeurs... pour ce rendez-vous annuel du magazine Le Monde de l'Épicerie Fine.

Imaginé sur mesure avec un espace "rencontres" avec des producteurs venus de toute la France mais aussi de Belgique, du Portugal..., cette journée était également le théâtre d'un "testing" exceptionnel qui a permis à une centaine de producteurs de présenter à un jury d'experts, le meilleur de leur production.

Réunis par table de trois personnes – un épicier fin, un chef ou un acheteur spécialisé et un journaliste ou un expert – les membres du jury se sont entretenus (par sessions de 10 minutes) avec une centaine de producteurs répartis par catégories de produits. Cette année, 17 catégories concouraient pour les trois Épicures – Or, Argent et Bronze – décernés selon une grille de notation rigoureuse. Les critères de qualité, d'originalité, de cohérence et d'élégance ont permis de départager – souvent difficilement – les produits les plus représentatifs des valeurs de l'épicerie fine dans sa diversité.

PARTENAIRES

 arjowiggins

  
GARANCE  
Garants de votre  
indépendance

Libre et indépendant, chaque juré avait à l'esprit une lourde responsabilité puisque les Épicures de l'Épicerie Fine sont destinés à servir de référence à l'ensemble des professionnels du secteur gourmet dans leur référencement de produits.

À l'issue des délibérations du Jury, la cérémonie de remise des prix a été présentée par Marie-Edith Lecoq, directrice de la publication, Bruno Lecoq, directeur de la rédaction du magazine et animée par Loïc Ballet, chroniqueur gastronomique à Télématin (France 2).

## **PLUSIEURS PRIX ET UN SEUL OBJECTIF : CÉLÉBRER L'ÉPICERIE FINE**

### **Les Épicures de l'Année**

S'adressant à la profession, ces Epicures récompensaient :

**Un Épicier Fin**

**Un Concept Numérique**

**Une Initiative en Développement Numérique.**

Vingt-et-un dossiers de candidature avaient fait l'objet d'un examen rigoureux en mai dernier au cours d'une réunion de travail rassemblant neuf experts et présidée par Patrick Scicard, Président de PSI.



Photo : ©Laurence von der Weid

*Les membres du jury des Epicures de l'année 2017 : (de gauche à droite) **Pierre Alzon**, pionnier de l'internet français depuis Degriiftour, DGA de voyages-sncf.com et Président de l'ACSEL (Association de l'économie numérique) ; **Alessandra Pierini**, Epicerie RAP ; **Léonie Cornelissen**, architecte d'intérieur, dirigeante du cabinet Pélégie&Co ; **Marie-Edith Lecoq**, Directrice de Publication du Monde de l'Épicerie Fine ; **Samy Vischel**, Directeur du Développement de la Maison FAUCHON ; **Patrick Scicard** - Président du Jury, PSI, ex P-DG du Gpe Lenôtre ; **Pascal Mièvre**, L'Épicerie Fine Rive Gauche ; **Christophe Balaresque**, Direction Marketing et des Marques de Luxe - Arjowiggins ; **André Terrail**, Propriétaire de La Tour d'Argent ; **Bruno LECOQ**, Rédacteur en Chef du Monde de l'Épicerie Fine.*

PARTENAIRES

 arjowiggins

  
**GARANCE**  
Garants de votre  
indépendance

## LES LAURÉATS 2017

- **Catégorie Épicier Fin : MAISON FERRERO** à Ajaccio (Corse) - Dominique Ferrero
- **Catégorie Concept : PAPA SAPIENS** à Paris - Alexandre Lepage, Julien Lepage, Camille Eyserric, Charles-Henri Berbain, Christophe Perruchas
- **Catégorie Initiative Numérique : EPICERY** à Paris - Edouard Morhange
- **Un Prix Spécial du Jury** a été attribué pour l'originalité de sa candidature à **TERReatOIR** à Marquette Lez Lille (Nord)



©Marion Dublier-Clark

*Les gagnants des Epicures de l'année, Catégories commerces et numérique*

## LE PRIX PACKAGING

En partenariat avec Arjowiggins, représentée Christophe Balaesque, Directeur du Marketing et des Marques de Luxe, ce prix distinguait un packaging en phase avec les valeurs de l'épicerie fine. Quinze candidatures étaient en lice pour cette édition.

- **Épicure d'Or - GENEROUS** : Gamme Biscuits
- **Épicure d'Argent - ex æquo - CONFISERIE LEOPOLD** : Le Cuberdon  
**H.THEORIA** : Effrontément Liqueur ! : Procrastination
- **Épicure de Bronze - SASSY** pour le cidre bio



©Marion Dublier-Clark

*Les gagnants des Epicures de l'année, Catégorie Packaging*

## LE COUP DE CŒUR DE FAUCHON

Le Monde de l'Épicerie Fine a demandé à la célèbre enseigne de choisir parmi l'ensemble de producteurs présents au Pavillon Dauphine, une référence qui profitera d'une mise en avant dans la boutique Fauchon de la place de la Madeleine et à l'international. Dominique Fenech, directeur des achats et de l'offre produits du groupe Fauchon s'est chargé de cette sélection.

- **Lauréat 2017 : LA COMPAGNIE BRETONNE DU POISSON** pour ses sardines



©Marion Dublier-Clark

*Épicure Visa pour l'international par Fauchon, Référencement France et international chez Fauchon*

PARTENAIRES

 arjowiggins

  
**GARANCE**  
Garants de votre  
indépendance

Les gagnants des Prix Épicures de l'Épicerie Fine 2017 sont :

### **CONFITURES, PRODUITS À BASE DE FRUITS & PRODUITS ASSIMILÉS**

- **Épicure d'Or - KALIOS** : Marmelade d'orange grecque 75 % de fruits frais
- **Épicure d'Argent - ANATRA** : Voyage Insulaire
- **Épicure de Bronze ex æquo**  
**FAVOLS** : Confiture de Goyave  
**LA CUILLÈRE GOURMANDE** : Orange Gourmande

### **HUILES**

- **Épicure d'Or - OLIPAZ** : Huile d'olive fumée au bois d'olivier de **OMED**
- **Épicure d'Argent ex æquo**  
**COMPAGNIE DES SAVEURS / HUILERIE GUÉNARD** : Huile vierge de noisette de France  
**CHÂTEAU DE PANISSE** : Huile d'olive fruitée noir goût à l'ancienne
- **Épicure de Bronze ex æquo - FINCA DUERNAS** : Huile d'olive extra vierge

### **CAFÉS**

- **Épicure d'Or - CAFÉS PFAFF** : Moka Guji Woreda Shakiso Q1
- **Épicure d'Argent - CAFÉ FACTORERIE** : Guji Shakiso d'Ethiopie

### **CHOCOLATS & CONFISERIES**

- **Épicure d'Or - NOUGAT SILVAIN** : Nougat blanc riche miel
- **Épicure d'Argent - CONFISERIE LÉOPOLD** : Le Cuberdon
- **Épicure de Bronze - DRAGÉES REYNAUD** : Raisins au Sauternes

### **AIDES CULINAIRES**

- **Épicure d'Or - ÉPURE, L'ÉPICERIE BOTANIQUE** : Bouillon de légumes "Asiatique"
- **Épicure d'Argent - MAISON BEVILLON** : Jus de homard
- **Épicure de Bronze - SUM** : Pesto en poudre de **TARTUFLANGHE**

### **BOISSONS ALCOOLISÉES**

- **Épicure d'Or - LONGONYA** : Blanc de kiwi
- **Épicure d'Argent - Domaine SICERA** : Cidre de glace
- **Épicure de Bronze - DISTILLERIE PAUL DEVOILLE** : Pur Gold William's Liqueur

PARTENAIRES

 arjowiggins

  
**GARANÇE**  
Garants de votre  
indépendance

## **AUTOUR DE L'APÉRITIF**

- **Épicure d'Or - SECRETS DE FAMILLE** : Délice d'artichaut et fromage frais
- **Épicure d'Argent - L'ÉPICURIEN** : Duo de Courgettes à l'Ail des Ours
- **Épicure de Bronze - GRANOMY** : Muesli salé cajun épicé

## **BOISSONS NON ALCOOLISÉES**

- **Épicure d'Or - L'ALCHIMISTE** : Sirop de verveine au gingembre
- **Épicure d'Argent - JAVOUE** : Tonic Bio
- **Épicure de Bronze - ÉLIXIA** : Limonade à la framboise

## **BISCUITS SUCRÉS**

- **Épicure d'Or - DÉLICES DE BREIZH** : Biscuit au chocolat
- **Épicure d'Argent - NOUGAT DES ARTS** : Macaron à l'ancienne
- **Épicure de Bronze - Y SONT FOUS CES NORMANDS** : Acidus

## **TARTINABLES TERRE & FOIE GRAS**

- **Épicure d'Or - GARON & FILS** : Cèpes cuisinés à l'huile
- **Épicure d'Argent - LE MÉDAILLON CORRÉZIEN** : Foie gras à la vanille Bourbon
- **Épicure de Bronze - LE MOTTAY GOURMAND** : Rillettes de volaille à l'ail & au thym "Les cocottes du Fougeray"

## **MOUTARDES & CONDIMENTS**

- **Épicure d'Or - MAISON CLARANCE** : Moutarde Fermière
- **Épicure d'Argent - LE TEMPS DES METS** : Ketchup provençal

## **TARTINABLES SUCRÉS & MIELS**

- **Épicure d'Or - MIEL ET MIELS** : Miel d'érable des Ardennes
- **Épicure d'Argent - URRE GORRIA** : Caramel au beurre salé au piment d'Espelette
- **Épicure de Bronze - AUGIER & FILS** : Miel de lavande de Provence IGP Label Rouge

## **VINAIGRES**

- **Épicure d'Or - LA MAISON DES ABEILLES** : Authentique vinaigre de miel
- **Épicure d'Argent - MON PIMENTIER** : Crème de vinaigre de cidre
- **Épicure de Bronze - LIBELUILE** : Vinaigre à la pulpe de figue et au poivre de Timut

---

PARTENAIRES

 arjowiggins

  
**GARANCE**  
Garants de votre  
indépendance

## **CHUTNEY & ASSIMILÉS**

- **Épicure d'Or** - **LE BAUME DE BOUTEVILLE** : Chutney oignons de Sisco
- **Épicure d'Argent** - **MON PIMENTIER** : Piment d'Espelette en gelée

## **THÉS**

- **Épicure d'Or** - **CAPE & CAPE** : Smoky Lion, Thé noir fumé du Malawi
- **Épicure d'Argent** - **LES JARDINS DE GAIA** : Le secret des muses
- **Épicure de Bronze** - **THÉS GEORGE CANNON** : Thé Papa noir miellé

## **PRODUITS MER & PÊCHE**

- **Épicure d'Or** - **ALPES & CO - 1890 Nature & Saveurs** : Soupe de poissons du Lac Léman "La Chablaisienne"
- **Épicure d'Argent** - **EVOOTRADE** : Anchois de Cantabrie de **LATORRE PUNSET**
- **Épicure de Bronze** - **IOD** : Saumon fumé tranché

## **MÉLANGES D'ÉPICES**

- **Épicure d'Or** - **ÉPICES MAX DAUMIN** : Gingembre de Manakara
- **Épicure d'Argent** - **PALMIFRANCE / LE COMPTOIR DES POIVRES** : Paprika Ñora de Guardamar del Segura
- **Épicure de Bronze** - **LE COMPTOIR COLONIAL** : Le Caviar de Poivre



Photos : ©Marion Dubier-Clark

Les gagnants des Épicures de l'Épicerie Fine 2017

### **CONTACT ÉDITEUR :**

**Bruno LECOQ**,  
Directeur de la rédaction  
b.lecoq@lmef.fr

**Marie-Edith LECOQ**,  
Directrice de la publication  
me.lecoq@lmef.fr  
Tél. : 06 60 02 69 32

*Photos sur demande*