

PRIX DES ÉPICURES 2018

Pour la cinquième année consécutive, le magazine professionnel *Le Monde de l'Épicerie Fine* organise ses Epicures de l'épicerie fine 2018 au Pavillon Dauphine (Paris 16^e), le 11 juin de 9h à 18h.



Très attendues, ces rencontres professionnelles s'articulent autour de différents rendez-vous auxquels assisteront les acteurs du secteur gourmet : commerçants, distributeurs, importateurs, grossistes, restaurateurs, torréfacteurs mais aussi producteurs et artisans spécialisés dans les produits artisanaux.

En premier lieu, les visiteurs sont invités à découvrir les nouveautés d'une centaine d'exposants présents au Pavillon Dauphine pour présenter leurs nouveautés et savoir-faire dans un climat privilégiant les échanges de qualité et la dégustation. Sélectionnés par le rédaction du magazine pour leur légitimité, ces producteurs et artisans reflètent idéalement les valeurs de l'épicerie fine, dans sa variété : produits authentiques, recettes créatives, alimentation cadeau...

Dans le même temps, réunis dans des salons, les membres du jury des Epicures de l'épicerie fine recevront un par un et par session de 10 minutes les candidats aux trophées qui récompensent chaque année depuis 5 ans le meilleur de la production en épicerie fine. **Ainsi, au cours de la journée seront attribués 17 épicules d'or, d'argent et de bronze par famille de produits** qui ont tous été pré-sélectionnés par la rédaction du magazine.

Le millésime 2018 compte 120 produits et nécessitera la présence active d'une trentaine de membres d'un jury constitué d'épicier fins,

chefs de cuisine, acheteurs, spécialistes reconnus et journalistes spécialisés. Ces prix seront décernés à 17h lors d'une cérémonie animée par Loïc Ballet (France 2), en même temps que le Prix Epicures du meilleur packaging de l'année et que les Epicures de l'année* qui depuis 3 ans récompensent l'épicerie fine de l'année, le meilleur concept en épicerie fine et le meilleur développement numérique du secteur.

Lieu de rencontres, les épicules sont également un lieu de partage interprofessionnel mais aussi de connaissances. C'est dans cet esprit que la rédaction a programmé une série de conférences ; cette année, les thématiques retenues sont les suivantes : les réseaux sociaux, un atout pour vos ventes ; L'animation en boutique, l'événementiel pour mieux vendre ; Les tisanes, quelles tendances aujourd'hui ?

Directrice de la publication, Marie-Edith Lecoq est à votre disposition pour développer avec vous les spécificités de cette journée qui témoignera cette année encore de la bonne santé d'un secteur en pleine progression et évolution.*

**À noter : Le jury des Epicures de l'année 2018 présidé par Patrick Scicard a eu le plaisir d'accueillir un nouveau membre prestigieux en la personne du célèbre pâtissier Pierre Hermé*

**Le Monde de l'Épicerie Fine qui fête ses 5 ans a réalisé en collaboration avec Gira Conseil une étude sur l'évolution du marché à l'horizon 2023.*



CONTACT PRESSE

Marie-Edith LECOQ.
me.lecoq@lmef.fr
06 60 02 69 32

monde-epicerie-fine.fr