

7^e
édition

RENCONTRES
ANNUELLES DU MONDE
DE L'ÉPICERIE FINE



LUNDI 19 OCTOBRE
2020 DE 9H À 19H
PAVILLON GABRIEL
À PARIS

L'événement est maintenu et il se déroulera dans des conditions de sécurité sanitaire optimales facilitées par son caractère relativement confidentiel ; moins de 900 participants sur l'ensemble de la journée en 2019.

Même si pour les raisons que chacun comprend, cette 7^e édition des Épicures ne sera pas tout à fait comme les autres, elle aura lieu. Dans le contexte actuel, c'est une décision importante qui a été prise en concertation avec tous les acteurs : visiteurs, exposants, structure d'accueil...

Avec ses célèbres jardins s'ouvrant sur les Champs-Élysées, le Pavillon Gabriel présente l'énorme avantage d'être rompu à ce genre d'exercice. Dirigé par les équipes de Potel & Chabot, il offre l'assurance qu'aucun risque ne soit pris le lundi 19 octobre.

Ce 19 octobre marquera donc d'une certaine façon la reprise d'un secteur qui a bien besoin de se retrouver. Le surplus de travail occasionné par le confinement a fait que nombreux sont les professionnels de l'épicerie fine qui ont dû décaler des décisions du type renouvellement de gamme, positionnement, investissement. Nombreux sont ceux à s'être également interrogés sur la nécessité de digitaliser davantage leur activité. Découverte des nouvelles tendances, dégustations, rencontres, échanges, partages d'expériences, informations pratiques, mini formations... Les Épicures de l'Épicerie Fine sont depuis sept ans maintenant, un événement qui permet de trouver les solutions à chacune des problématiques métier.

Une sélection d'un peu plus de 100 exposants qui viendront présenter leurs nouveautés, un programme de conférences et animations conçu sur-mesure (après sondage téléphonique), une cérémonie de remise de prix au prestige reconnu récompensant à la fois les professionnels (commerçants, distributeurs) et les producteurs ; tous les ingrédients sont réunis pour faire de cette journée un rendez-vous utile aux détaillants et acheteurs de produits gourmets.

VOS CONFÉRENCES L'ŒIL DU PRO

Les 6 clés de l'agencement pour booster vos ventes.

L'omnicanal : pour une épicerie plus connectée reposant sur une stratégie facile à mettre en œuvre.

Les 10 règles d'or pour vendre des produits alimentaires sur Instagram. Comment construire une communauté.

Comment intégrer une offre "produits frais" dans vos ventes en ligne.

L'ensemble de notre programmation est à découvrir en ligne :

epicures.monde-epicerie-fine.fr

ACCÈS

Pavillon Gabriel : 5 avenue Gabriel 75008 Paris

Métro : Concorde (lignes 1 / 8 / 12) ou Champs-Élysées Clémenceau (lignes 1 / 13)

Parking "Concorde" - Angle avenue Gabriel / place de la Concorde

CONTACTS

BRUNO LECOQ - Directeur de la rédaction. bruno.lecoq@lmef.fr

MARIE-EDITH LECOQ - Directrice de Publication
marie-edith.lecoq@lmef.fr - Tél. 06 60 02 69 32

le monde de
L'ÉPICERIE FINE

www.monde-epicerie-fine.fr