

# DOSSIER PRESSE

8<sup>E</sup> ÉDITION DES RENCONTRES ANNUELLES DU MONDE DE L'ÉPICERIE FINE LUNDI 14 JUIN 2021 — PAVILLON GABRIEL

> le monde de L'EPICERIE FINE



# ÉPICURES 2021 : UN FRANC SUCCÈS

Premier rendez-vous en présentiel du secteur alimentaire gourmet depuis le premier confinement en mars 2020, la huitième édition des Épicures de l'Épicerie Fine était très attendue par tous les professionnels du secteur. Ils étaient nombreux le 14 juin au Pavillon Gabriel.

De l'avis de tous, ce lundi 14 juin restera dans les mémoires comme le symbole d'un nouveau départ. Épiciers fins, acheteurs, restaurateurs, distributeurs, producteurs : le Pavillon Gabriel a été le théâtre de retrouvailles heureuses et enrichissantes portées par le dynamisme du secteur qui a particulièrement bien traversé la crise sanitaire.

Bien répartie tout au long de cette journée conçue dans le strict respect des règles sanitaires, l'affluence – près de 800 visiteurs – n'a pas faibli de 9 h à 18 h.

#### DEUX CÉRÉMONIES ATTENDUES

Deux cérémonies ont ponctué cette journée bien animée. À la mi-journée avec le Prix des Épicures de l'Année 2021 qui récompense les catégories Commerces physiques et en ligne. Puis à 18 h, avec la cérémonie de remise des Épicures des catégories alimentaires.











# CATÉGORIE ÉPICERIE FINE MIXTE









#### COUP DE CŒUR DU JURY

# LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2021

#### L'ÉPICERIE FINE RÉCOMPENSÉE DANS TOUTE SA DIVERSITÉ

Présidée par André Terrail, parrainée par François-Régis Gaudry (France Inter) et présentée par la journaliste Karine Vergniol, la cérémonie de remise du Prix des Épicures de l'Année a débuté par la projection d'un film qui a permis à l'assemblée de bien comprendre l'intérêt de ce Prix qui mobilise chaque année un jury de grands professionnels.



Cinq catégories étaient en lice : Épicerie Fine Française, Épicerie Fine Étrangère, Épicerie Fine Mixte, Concept et Numérique.

"Les différents jurés ont pu faire valoir leurs arguments en toute liberté et avec passion a commenté André Terrail. Chacun avait ses convictions ; il y a eu des débats animés qui ont abouti sur des décisions qui étaient confortables pour tous. Je suis très fier de ce jury et du travail accompli."





# LES GAGNANTS DES ÉPICURES DE L'ANNÉE

#### ÉPICERIE FINE FRANÇAISE

Remis en partenariat avec la Fédération des Épiciers de France représentée par son président Alexis Roux de Bézieux.



#### L'ÉPICERIE DE JEANNE THOMAS ROCHE

Créé en 2013, ce commerce démontre qu'une offre en épicerie fine peut s'intégrer avec succès dans un point de vente implanté dans une petite ville. Pionnière dans l'âme, L'Épicerie de Jeanne répond aux attentes des habitants de Saint-Martin-de-Crau (Bouches-du-Rhône) qui, sur 150 m², trouvent une offre complète de qualité : épicerie fine mais aussi produits bio (fruits et légumes) locaux, charcuterie, fromages, cave... C'est ce choix audacieux, en phase avec notre époque, que le jury a voulu montrer en exemple.

#### ÉPICERIE FINE ÉTRANGÈRE



#### AUX GOURMETS D'ITALIE ANTOINE FAUQUEMBERGUE

Aux Gourmets d'Italie est une institution rouennaise. Ouvert en 1986, c'est le traiteur Italien de référence avec une offre en épicerie fine de très grande qualité. Ce succès lui a permis d'ouvrir une seconde boutique à Isneauville le 19 mai 2020. C'est ce deuxième point de vente que le jury a souhaité récompenser pour saluer le dynamisme de cette maison.





# LES GAGNANTS DES ÉPICURES DE L'ANNÉE

#### ÉPICERIE FINE MIXTE

Remis en partenariat avec AG2R La Mondiale représentée par Paule Roubert, responsable du développement.



#### LA PRAIRIE - RAPHAËL DERVAUX

"Mixte" parce que clairement positionnée sur différentes offres – ici le fromage (pour 60 %), l'épicerie fine et la cave –, cette superbe boutique du cœur d'Arras a fait l'unanimité pour la qualité de sa sélection haut de gamme, son élégance et l'équipe qui l'anime.

#### **CONCEPT**



#### KAVIARI DELIKATESSEN KARIN NEBOT (À GAUCHE, DIDIER TRENTACOSTA, ASSOCIÉ)

Créé par Kaviari, ce concept d'épicerie fine positionnée autour des produits de la mer, du végétal et du caviar est particulièrement abouti et propose également un comptoir de dégustation. C'est la solidité du modèle extrêmement raffiné et son caractère aisément duplicable qui ont séduit le jury. Kaviari Delikatessen compte quatre points de vente à Paris, bientôt six.

# LES GAGNANTS

#### DES ÉPICURES DE L'ANNÉE

#### NUMÉRIQUE

Remis en partenariat avec Chronofresh représenté par Florent Simonneau, directeur Commercial & Marketing



#### CHERCHEURS D'OR VERT PAMÉLA DUBOIS ET ARMAND ERBA

Lancé en juin 2020 par deux passionnés d'huile d'olive, ce site marchand se différencie à plus d'un titre: l'engagement authentique des créateurs, la qualité de leur sélection et la présence d'un contenu déjà riche. À cela s'ajoute l'ambition affichée de se positionner en tant que spécialiste B to B en apportant ce qu'il faut de formation... C'est une démarche globale que le jury a souhaité encourager.

#### COUP DE CŒUR DU JURY



#### PAPILLES ÉPICERIE PIERRE DE PELET

Créée en 2018, l'épicerie Papilles est située dans le centre-ville de Dijon.
Alimentation générale de qualité supérieure, Papilles est une épicerie du quotidien proposant 95 % de produits locaux issus des terroirs de Bourgogne-Franche-Comté : fruits et légumes, viandes et charcuterie, fromages et produits laitiers, pain mais aussi épicerie fine sucrée et salée. C'est l'ensemble de la démarche qui réinvente à sa façon le commerce de proximité que le jury a voulu récompenser.

À la fin de cette cérémonie, Karine Vergniol a donné la parole au très médiatique François-Régis Gaudry (France Inter). Interview.



"C'est un véritable honneur qui m'a été donné de parrainer cette édition du Prix Épicures de l'Année. Je me suis régalé : d'abord parce que j'ai eu l'occasion de confronter mon point de vue de journaliste à des vrais professionnels de la restauration et de l'épicerie fine et par ailleurs, parce que j'ai eu la chance de découvrir un monde plein d'énergie. Il y a certains établissements que nous avons récompensés que je connaissais déjà, et d'autres que je ne connaissais pas et où je vais me précipiter. Cela a été en plus une très belle expérience sur le plan professionnel et puisqu'il faut que je nourrisse au fil des semaines des émissions, cela va être l'occasion de très belles visites chez quelques-uns des lauréats que je ne connaissais pas, comme le Coup de cœur que nous avons remis à Papilles que j'irais voir à Dijon très prochainement."







# UN JURY RICHE DE NOUVEAUX EXPERTS

En partie renouvelé, le jury des Épicures de l'Année 2021 a accueilli de nouveaux jurés et quelques changements. Le mandat de cinq ans qui avait été confié à Patrick Scicard qui présidait le jury depuis sa création étant arrivé à son terme, c'est André Terrail qui a été coopté pour prendre sa suite. Restent parmi les jurés : Samy Vischel président de Fauchon,

Alessandra Pierini (auteure et propriétaire de l'épicerie italienne Rap (Paris 9°), Pascal Mièvre, propriétaire de L'Épicerie Fine Rive Gauche (Paris 7°), Alexis Roux de Bézieux, propriétaire des épiceries Causses (Paris) et président de la Fédération des Épiciers de France, Marie-Edith Lecoq et Bruno Lecoq, cofondateurs du Monde de l'Épicerie Fine.

#### LES INTERVIEWS VIDÉO

- Samy Vischel
- Alexis Roux de Bézieux
- Pascal Mièvre
- Alessandra Pierini
- André Terrail
- ► Bruno Lecoq
- Marie Edith Lecoq



### UN PARRAIN PRESTIGIEUX



#### FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Concepteur de la bistronomie, animateur tous les dimanches à 11 h sur France Inter de "On va déguster" et aussi de "Très très bon" sur Paris Première, le journaliste a apporté toute son expérience et sa culture dans l'analyse des candidatures. "On va déguster" qui fête ses dix ans, est devenue la référence en matière d'émission culinaire et rassemble en moyenne 1,8 million d'auditeurs. François-Régis Gaudry succède à Pierre Hermé (2018), Guy Martin (2019) et Julien Duboué, parrain de l'édition 2020.



Voir la vidéo

# TROIS NOUVELLES PERSONNALITÉS REJOIGNENT ÉGALEMENT NOTRE JURY



#### **ELIZABETH LERICHE**

Elizabeth Leriche est directrice de son bureau de style éponyme. Elle est ce que l'on appelle une chasseuse de tendances. Elle travaille depuis plus de vingt ans dans le domaine du textile, de la mode, du design, de l'industrie et de l'habitat. Depuis plus dix ans, Elizabeth Leriche fait partie de l'observatoire des tendances du salon Maison & Objet.



Voir la vidéo



#### FERRÉOL DE BONY

Responsable des achats et de la logistique à La Grande Épicerie de Paris, Ferréol de Bony s'est attaché au développement de l'enseigne parisienne, Rive gauche et Rive droite. Un poste stratégique à plus d'un titre, qui fait de lui un observateur très avisé du marché depuis trois ans et demi.



Voir la vidéo



#### KARINE VERGNIOL

Karine Vergniol a commencé sa carrière chez Europe 2 en tant que journaliste locale puis a rejoint BFM Business en 2000 où elle a présenté plusieurs émissions jusqu'en décembre 2020 : "Innover pour le commerce", "Goûts de luxe" et "Paris est à vous". Sa connaissance du retail est reconnue. Nous lui avons confié la présentation de la cérémonie de remise des Prix Épicures de l'Année 2021.



Voir la vidéo

#### LE PRINCIPE DU CONCOURS

132 produits déjà sélectionnés par la rédaction répartis en 18 catégories.

Des jurés rassemblés en groupes de 3.

10 minutes pour des entretiens dégustations avec chaque candidat.

**Une grille de notation claire** qui permet d'évaluer l'aspect du produit, sa qualité gustative, son originalité, la méthode de fabrication et le packaging.

**L'idée ? Sélectionner les produits** les plus à même de séduire la clientèle des épiceries fines.

Épicure d'Or, d'Argent et de Bronze pour les 3 meilleurs produits par catégorie.



Voir la vidéo

# PALMARÈS DES ÉPICURES 2021 PAR FAMILLE DE PRODUITS

#### LÉGUMES & PRODUITS À BASE DE LÉGUMES

#### ÉPICURE D'OR

Variette

Sauce tomate bio variété ancienne Green Zebra

#### ÉPICURE D'ARGENT

Anatra Conserverie Soupe oignon de Sisco

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Conserverie St Christophe Terrine d'Aster Maritime

#### **CHOCOLATS**

#### ÉPICURE D'OR

Encuentro

Tablette 70 % R. D. Congo – Femmes de Virunga

#### ÉPICURE D'ARGENT

Biomomo Hashimoto

Tablette Physalis Noisette Sarriette

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Hasnaâ Chocolats Coffret Rive Gauche

#### **CONFISERIE**

#### ÉPICURE D'OR

Les Bonbons de Julien Guimauve réglisse

#### **ÉPICURE D'ARGENT**

Cocoripop

Popcorn Caramel

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Le Bonheur des Ogres Nougat poivre Sichuan

### CONDIMENTS, MOUTARDES & CHUTNEYS

#### **ÉPICURE D'OR**

Archiv

Vinaigre de cidre Avec sa Mère

#### ÉPICURE D'ARGENT

Clac!

Ketchup auvergnat à la betterave

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Maison Clarance

Moutarde à l'estragon d'Eure & Loir





# PALMARÈS DES ÉPICURES 2021 PAR FAMILLE DE PRODUITS

#### PRODUITS MER & PÊCHE

#### ÉPICURE D'OR

Jean de Luz Sardines à l'huile d'olive bio

#### **ÉPICURE D'ARGENT**

Evootrade – Bahía de la Concha Tentacule de poulpe précuit basse température

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Ambroisie Rillettes d'aile de raie

#### **AUTOUR DE L'APÉRITIF**

#### ÉPICURE D'OR

Nemrod Saucisson sec de Cerf nature

#### ÉPICURE D'ARGENT

La Maison Kyrëgal Kit Apéritif Maquereau & Caviar de carotte

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Le Borvo

Toastine d'esturgeon

#### CAFÉS

#### ÉPICURE D'OR

Terres de Café The Forest

#### ÉPICURE D'ARGENT

Cafés Pfaff

Éthiopie Moka Guji Hambela

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Le Plein D'Sens Kopi Luwak

#### DESSERTS & PRÉPARATIONS POUR DESSERTS

#### ÉPICURE D'OR

Gemelli

Gelato pistache

#### ÉPICURE D'ARGENT

Dytaly

Panettone Ammore

#### ÉPICURE DE BRONZE

EX-ÆQUO

Le Fondant Baulois Le Fondant Baulois Menthe Chocolatée &

Hibertanus – Maison Simone Glace Vanille au lait de bufflonne

#### **HUILES**

#### ÉPICURE D'OR

Moulin Cornille Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

#### ÉPICURE D'ARGENT

Kalios

Huile d'olive vierge extra sauge fraîche infusée

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Maison Boutarin Huile de fleur d'ail éléphant





# PALMARÈS DES ÉPICURES 2021 PAR FAMILLE DE PRODUITS

#### AIDES CULINAIRES & MÉLANGES D'ÉPICES

#### ÉPICURE D'OR

La Plantation

Fleur de curcuma en poudre

#### ÉPICURE D'ARGENT

Max Daumin

Poivre Yupanqui Noir Équateur

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Riz @ Co

Kit d'épices Kimchi

#### TARTINABLES TERRE & FOIE GRAS

#### ÉPICURE D'OR

Jagoury

Pâté de campagne à l'andouille

#### **ÉPICURE D'ARGENT**

Lou Bersac

Pâté de cul noir du Limousin à la châtaigne

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

La Falaise qui Rougit

Terrine d'agneau des prés-salés du Mont-Saint-Michel

#### **BOISSONS NON-ALCOOLISÉES**

#### ÉPICURE D'OR

Osco Drinks

L'Original

#### ÉPICURE D'ARGENT

Lissip

Sirop Fraise Menthe Citron

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Santialys

Sirop de Maracudja

#### **BOISSONS ALCOOLISÉES**

#### ÉPICURE D'OR

H Fils

Pineau des Charentes Extra Vieux 19

ans

#### ÉPICURE D'ARGENT

Maison Alphonse

Le Chant du Chêne

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Wignac

Wignac Cidre bio Le Lièvre

#### GÂTEAUX & BISCUITS SUCRÉS

#### ÉPICURE D'OR

Délices de Breizh

Biscuit cacao

#### ÉPICURE D'ARGENT

Le French Biscuit

Biscuit Citron-Pavot

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Le Fort Bloqué

Galettes caramel

#### TARTINABLES SUCRÉS & MIELS

#### ÉPICURE D'OR

**Lorlut Caramels** 

Pâte à tartiner Caramel Praliné Noisette

#### **ÉPICURE D'ARGENT**

Compagnie du Miel

Miel de fleurs de Niaouli

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Miel Martine

Miel de chêne





# PALMARÈS DES ÉPICURES 2021 PAR FAMILLE DE PRODUITS

#### THÉS & TISANES

#### ÉPICURE D'OR

George Cannon Thé noir de Chine bio

#### **ÉPICURE D'ARGENT**

Les Jardins de Gaïa Thé blanc Dragon's Tail

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

L'Infuseur Mama Time

#### **CONFITURES & ASSIMILÉS**

#### **ÉPICURE D'OR**

Muroise & compagnie Confiture de Muroise Recette exclusive

#### ÉPICURE D'ARGENT

Maison Perrotte Coing du jardin

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Sabaton

Castanha – Confiture de châtaigne avec morceaux

#### PLATS CUISINÉS

#### ÉPICURE D'OR

EX-ÆQUO

Bidaian

Ayachi - Tajine pruneaux & abricots &

Les Délices de St Orens

Tourte au foie gras et aux pommes

#### **ÉPICURE D'ARGENT**

Maison Telme Riz rouge Flamenco

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Naga-Gold France Rice Berry

# ÉPICURES CATÉGORIE PACKAGING

EXPERT : CHRISTOPHE BALARESOUE

#### ÉPICURE D'OR

Variette

#### ÉPICURE D'ARGENT

Le Chocolat des Français

#### **ÉPICURE DE BRONZE**

Maison Perrotte





## LE JURY DES DÉGUSTATEURS



Laurent Trégard

Présidé par Laurent Trégaro (directeur des achats à La Grande Épicerie), le jury des dégustateurs était composé de professionnels des produits gourmets : épiciers fins, professionnels des métiers de bouche, acheteurs, chefs, experts et journalistes spécialisés.

#### LES ÉPICIERS FINS

Maxime Julhes – Julhes à Paris Alessandra Pierini – Rap à Paris 9° Paul-Antoine Solier – Fédération Française de l'Apéritif Vincent Estrade – Quai des Oliviers

à Lyon 2°

Franck Nourrisson – Comptoir

Franck Nourrisson – Comptoir Nourrisson à La Garenne-Colombes (92) Marie-Claire Bach – Les Délices de Bach à Petit-Rederching (57) Pascal Mièvre – Epicerie Fine Rive

Gauche à Paris 7<sup>e</sup> **Azure Guillier-Marcellin** – Tchin Papa à Paris 17<sup>e</sup>

Amélie Voisin – So Good à Clermont-Ferrand (63) Thierry Faure – So Good à Clermont-Ferrand (63)

#### LES ACHETEURS

Emmanuel de Bodard – Fondateur Les Domaines qui Montent (fondateur) Catherine Coutte – Galeries Lafayette Guillaume Perrin – Centre des Monuments Nationaux David Jégoux – Hôtel The Peninsula Paris Constant Barreau - pourdebon.com

#### LES SPÉCIALISTES

Emmanuel Carbonne – Fromager – Au Lait Cru à Paris 18° Carine Baudry – Experte thé – La QuintEssence

**Mike Forges** – Caviste – La Cave des Gardes à Meudon (92)

**David Serruys** – Président – Comité Français du Café

**Armand Erba** – Expert Huile d'olive – Cofondateur Chercheurs d'Or Vert

#### LES JOURNALISTES

Loïc Ballet - France 2
Jean-Claude Ribaut - Auteur Le Monde de l'Épicerie Fine, Atabula...
Rémi Dechambre - Le Parisien Guide Lebey - GQ
Patrick Faus - Gourmets&Co
Fred Ricou - 7detable, Vivre FM

#### LES CHEFS & RESTAURATEURS

Olivier Fleuret – Chef de cuisine Beurre Noisette à Lucenay (69)
Gérard Sallé – Chef consultant étoilé –
L'Orangerie BNP Paribas à Paris
Stéphane Pitré – Chef de cuisine –
Restaurant Louis à Paris 9e
Charly Martinez – Maître d'hôtel –
La Tour d'Argent à Paris 5e
Sébastien Monceaux – Chef de cuisine
& Acheteur – Fauchon Paris





# FRENCH GOURMET FOOD : 2<sup>E</sup> ÉDITION DU PRIX DE L'INNOVATION CORPORATE

Un Prix qui récompense l'innovation marché dans une approche globale et durable. Les valeurs prises en compte: l'innovation marché, la démarche de l'entrepreneur et l'aspect économique. Un Prix qui est un engagement important et personnel de la part de chefs d'entreprises prestigieux et reconnus : celle de prendre le temps de conseiller le lauréat sur sa stratégie de développement. Dans un premier temps avec l'analyse du président de French Gourmet Food. Patrice Jacquelin. Ensuite avec le chef d'entreprise qui, dans l'équipe de French Gourmet Food, sera le plus à même d'apporter une réponse aux problématiques de l'entreprise lauréate.

Les membres du jury présidé par Patrice Jacquelin (société Guy Demarle) : Alain Léon pour Savor Créations, Pascal Lepoutre, Confits de Provence et Les 4 Saisons et Olivier Manière pour Au Bec Fin et Le Temps des Mets. Lundi 14 juin, un salon particulier a été réservé au jury de ce Prix qui a pu recevoir tout au long de la journée 8 candidats.

#### PRIX DE L'INNOVATION CORPORATE



#### **LORLUT CARAMELS**

Après avoir été l'un des plus jeunes chefs étoilés de France en 2009, Benoît Lorlut se consacre depuis plusieurs années à réinventer le caramel. Il casse les codes de ce produit traditionnel et lui apporte un vent de nouveauté grâce à son talent et son audace. Installé dans sa terre natale en Auvergne, cet artisan créateur conçoit et fabrique des caramels fondants avec des ingrédients de haute qualité. www.lorlut-caramels.fr

#### COUP DE CŒUR DU JURY



#### **ABSOLUTHÉ**

Absoluthé, ce sont des thés et des infusions biologiques finement moulus et solubles dans l'eau. Un nouveau rituel de dégustation du thé, à la fois plus simple, plus sain et plus durable. www.absoluthe.fr



Créé par Patrice Jacquelin au début de l'année 2020, French Gourmet Food regroupe aujourd'hui 5 acteurs majeurs du secteur gourmet : la conserverie Au Bec Fin, le Temps des Mets, Savor Créations, Confits de Provence et Les 4 Saisons. L'objectif visé par le dirigeant de Guy Demarle est double : atteindre la taille suffisante pour réussir à l'export et engager la mutation du bio. Complémentaires, les différentes entreprises qui réalisent un CA de 24 millions d'euros, ont toutes gardées leurs dirigeants opérationnels et historiques. Cette continuité est à l'origine d'une vraie synergie : chaque chef d'entreprise apportant une expérience et des compétences qui lui sont propres. Un choix stratégique pour Patrice Jacquelin qui se positionne comme le chef d'une équipe de patrons engagés et continue d'observer le marché pour, pourquoi pas, faire de nouvelles acquisitions.

