

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

19.06.2022

— HÔTEL DE POULPRY



LES
EPICURES DE
L'ANNEE
2022

le monde de
L'ÉPICERIE FINE



LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2022 : UN PALMARÈS PARTICULIÈREMENT REPRÉSENTATIF

C'est lors d'une soirée organisée le 19 juin à l'Hôtel de Poulpry (Paris 7^e) qu'a été annoncé le palmarès de ce Prix qui récompense chaque année les distributeurs de produits gourmands.

En avançant d'une journée la cérémonie des Épicures de l'Année 2022, les organisateurs des Épicures de l'Épicerie Fine programmés ce 20 juin à Paris au Pavillon Gabriel ont voulu valoriser l'ensemble d'une profession en lui donnant plus de visibilité dans un espace différent, celui de l'Hôtel de Poulpry - Maison des Polytechniciens. *"C'est aussi notre façon de remercier la soixantaine de commerçants qui a postulé à notre trophée"* a souligné Marie-Édith Lecoq, dirigeante du Monde de l'Épicerie Fine, média B to B. Jusqu'à présent remis au cours d'une même journée, les deux concours liés à cet événement professionnel – Épicures catégories commerces et Épicures catégories alimentaires – le seront désormais séparément.





LES PROFESSIONNELS DE LA DISTRIBUTION À L'HONNEUR

Présidé par André Terrail, propriétaire de La Tour d'Argent, et parrainé par le médiatique chef Juan Arbelaez, le jury des Épicures de l'Année 2022 s'est réuni le 17 mai dernier à l'Hôtel Fauchon Paris. Plusieurs heures de délibération ont été nécessaires afin de choisir parmi une soixantaine de candidats, qui sont distingués dans 5 catégories : L'Épicerie Fine de l'Année, le Commerce Mixte, le Concept, l'Épicerie Fine Étrangère et le Site de e-commerce.



Les membres du jury des Épicures de l'Année 2022 réunis à l'Hôtel Fauchon le 17 mai dernier. Marie-Édith Lecoq, dirigeante *Le Monde de l'Épicerie Fine* ; Samy Vischel, président CEO *Fauchon* ; Bruno Lecoq, directeur de la rédaction *Le Monde de l'Épicerie Fine* ; Alessandra Pierini, fondatrice et dirigeante *Rap Épicerie italienne*, auteure ; Florent Simmoneau, directeur commercial et marketing *Chronofresh* ; André Terrail, propriétaire et CEO *Groupe La Tour d'Argent*, président du Jury des Épicures de l'Année ; Juan Arbelaez, chef et parrain de l'édition 2022 des Épicures de l'Année ; Florence Cane, fondatrice et dirigeante *Milouin* ; Pascal Mièvre, fondateur et dirigeant *Épicerie Fine Rive Gauche* ; Alexis Roux de Bézieux, président *Fédération des Épiciers de France* et fondateur et dirigeant *Épicerie Chez Causses* ; Ferréol de Bony, directeur Achats et Approvisionnement *La Grande Épicerie de Paris*. Laurent Guez, directeur éditorial *Food Groupe Les Échos Le Parisien* a participé au Jury et voté à distance.





UN JURY DE GRANDE QUALITÉ QUI DONNE UNE VALEUR CERTAINE À NOTRE PRIX

Présidé par André Terrail, dynamique propriétaire de la mythique Tour d'Argent (Paris) et parrainé par le médiatique chef Juan Arbelaez qui gère une dizaine de restaurants à Paris et dans le Var, le jury 2022 composé et animé par Bruno Lecoq, directeur de la rédaction, compte 3 nouvelles personnalités. Florence Cane qui a été l'associée du chef Yannick Alléno pendant 10 ans et a créé en 2021 Milouin, une plateforme lifestyle dédiée au monde de la cuisine et la gastronomie ; Laurent Guez, rédacteur en chef Food au Parisien et aux Échos et Florent Simonneau représentant notre partenaire Chronofresh.

Ces trois personnalités ont délibéré dans le Salon des Thés de l'Hôtel Fauchon Paris aux côtés de Samy Vischel, président de Fauchon, maison prestigieuse qui se redéploie de façon spectaculaire en France et dans le monde, de Ferréol de Bony, responsable des achats et de la logistique à La Grande Épicerie de Paris, Rive gauche et Rive droite, et aussi d'Alessandra Pierini, propriétaire-auteure de Rap Épicerie qui rassemble le meilleur de l'Italie, de Pascal Mièvre dont l'Épicerie Fine Rive Gauche est une institution qui continue d'inspirer bien des commerçants en devenir et enfin, d'Alexis Roux de Bézieux, propriétaire des épiceries Causses à Paris et président de la Fédération des Épiciers de France. À noter que Bruno Lecoq, directeur de la rédaction et Marie-Édith Lecoq, directrice de la publication, prennent part aux votes en leur qualité d'organiseurs.



LES LAURÉATS 2022



ÉPICERIE FINE FRANÇAISE : A MUREDDA

Située à Porto-Vecchio en Corse, cette épicerie fine créée par Corinne et Raphaël Puddu en 2016 est une valeur sûre. Offre généraliste – 60 % de produits corses et 40 % d'ailleurs – essentiellement en sec avec une offre conséquente de charcuterie et de fromages insulaires : c'est l'investissement personnel de ce couple de commerçants qui a séduit les jurés.



ÉPICERIE FINE ÉTRANGÈRE : PARIS PORTO

C'est l'authenticité de cette boutique ouverte il y a déjà cinq ans à Montmartre qui a retenu l'attention du jury. Une invitation au voyage vers un pays qui dispose d'une belle culture gastronomique faite par une commerçante de 29 ans, Kelly Neves.



COMMERCE MIXTE : MAISON CLÉMENT

Dans les Halles de la ville de Tours, cette maison familiale gérée par les frères Clément – Julien, Henri et François-Xavier – a convaincu le jury par la clarté de l'offre mixte qui profite chacune d'un espace distinct très complet : l'épicerie fine et la cave. Deux métiers ici très maîtrisés.



CONCEPT : APERTIVUS

Surfant sur l'intérêt des consommateurs pour l'apéritif dînatoire, Apertivus propose sur un modèle dynamique et contemporain déjà dupliqué sept fois à Paris et région parisienne, une offre qui conjugue épicerie fine, snacking et boissons.



E-COMMERCE : PEPPERFIELD

Très joliment designé, ce site réussit la prouesse de limiter son offre à un seul produit – le poivre – mais d'une seule origine : Kampot, importé directement auprès de 203 familles de fermiers. Les responsables du site installé à Prague ont une approche équitable, responsable et écologique.



COUP DE COEUR DU JURY : B&C ÉPICERIE

C'est l'engagement d'Aurélien Bertrand, 39 ans, qui a repris l'épicerie du village de Laroque-de-Fa (150 habitants) qui allait fermer, qui lui vaut ce coup de cœur. Mixte par nécessité, l'offre en épicerie fine de ce commerce rural est très complète.

RENDEZ-VOUS — LES 4 ET 5 JUIN 2023

CONTACT PRESSE

BRUNO LECOQ —
DIRECTEUR DE RÉDACTION
bruno.lecoq@lmef.fr

le monde de
L'ÉPICERIE FINE