



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**DIMANCHE 4 JUIN 2023** HÔTEL POULPRY – PARIS

**LUNDI 5 JUIN 2023** PAVILLON GABRIEL – PARIS

le monde

[www.monde-epicerie-fine.fr](http://www.monde-epicerie-fine.fr)

le monde de  
**L'ÉPICERIE FINE**

# 10<sup>e</sup> LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2023

## Une montée en gamme indiscutable

L'ensemble des lauréats 2023 du Prix Les Épicures de l'épicerie fine reflètent idéalement la tendance actuelle des produits gourmets. Traditions revisitées, nouvelles recettes, produits rares et produits nobles, créativité, écoresponsabilité et qualité maximum : les ingrédients qui ont séduit les jurés sont les mêmes, quelle que soit la famille de produits testée.



Près de 170 produits avaient été présélectionnés par la rédaction du Monde de l'Épicerie Fine (sur environ 500 propositions) : répartis sur 19 familles correspondant aux gammes présentes dans les boutiques spécialisées, cette sélection couvre l'ensemble d'une offre en produits gourmets qui chaque année se renouvelle et monte en gamme.

Épiciers fins, acheteurs, chefs, pâtisseries, boulangers, cavistes, baristas et journalistes : le jury était constitué exclusivement de professionnels du secteur gourmet. Leur mission ? Détecter les produits qui correspondent le mieux à l'offre d'épicerie fine du moment, cinq critères étant pris en compte pour cet exercice qui demande une véritable expertise : aspect du produit ; qualité gustative (note comptant double) ; méthode de fabrication ; originalité et packaging.

Comme toujours, la présentation des produits s'est faite sous la forme de speed tasting au cours desquels les producteurs rencontrent les membres durant un peu moins de dix minutes. C'est la notation moyenne qui permet de départager les participants et de désigner les lauréats. Les débats du jury sont confidentiels et ses décisions souveraines. Elles ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation.



Les prix mis en jeu sont l'Épicerie d'Or, l'Épicerie d'Argent et l'Épicerie de Bronze. Pour toutes les catégories, le jury se réserve le droit d'attribuer un prix ou deux ex æquo. Le jury se réserve le droit de ne pas attribuer tous les prix dans chaque catégorie de produits.

# 10<sup>e</sup> PALMARÈS 2023

CATÉGORIES	OR	ARGENT	BRONZE
Thés, Infusions & Boissons chaudes	<b>Anatae</b> Matcha Cérémonie	<b>Imara Tea</b> Thé violet du mont Kenya	<b>Terre d'Oc</b> Thé vert bio aux fleurs de coquelicot <b>Ex æquo</b> <b>Cosmic Dealer</b> Infusion Cérémonial Cacao & Double rose
Cafés	<b>Terres de Café</b> Tatmara nature pour méthode douce	<b>Maison Lagrange</b> Bourbon Pointu Île de La Réunion Café 100 % français	<b>Graine de Breton</b> Orzo, orge mondé et torréfié <b>Ex æquo</b> <b>Cafés Lugat</b> Le Mélange Sakura
Plats cuisinés	<b>Maison Argaud</b> Tripes à la béarnaise, au jurançon et piment béarnais	<b>PRSRV</b> <b>(Mes Petits Bocaux)</b> Carbonnade flamande	<b>Azaïs Polito</b> Soupe de poisson de roche à la sétoise <b>Ex æquo Les Délices</b> <b>de Saint-Orens</b> Ris de veau, gnocchi à la romaine
Aides culinaires & Mélanges d'épices	<b>Max Daumin</b> Poivre sauvage de la Likouala	<b>Plantin</b> Préparation pour brouillade aux truffes d'hiver 15 %	<b>Maison Boteh</b> L'Or Noir Pâte de citron noir d'Iran
Confitures, Chutneys & Produits assimilés	<b>Bernadette de Lavernette</b> Gelée de vanille de Madagascar	<b>Atelier Wakka</b> Chutney de mangue aux épices	<b>O'Délices de Lucas</b> Ananas, Citron vert et Gingembre
Produits Mer & Pêche	<b>La Perle des Dieux</b> Sardines, algues et câpres de mer	<b>Poisson d'Ouest</b> Rillettes d'araignée au petit prince Guillevic	<b>La Compagnie Bretonne</b> Émietté de Maquereaux à l'algue Wakamé, curry rouge et mandarine
Autour de l'apéritif	<b>Maison Marie Severac</b> Le Sénerac	<b>Mademoiselle Breizh</b> Gressins au sarrasin et romarin bio <b>Ex æquo Rubistierra</b> Jambon Rubistierra	<b>Casamance</b> Noix de cajou au curry bio <b>Ex æquo Nok</b> Cerneaux de noix au curry et cumin
Tartinables Terre	<b>Maison Telme</b> Terrine de lièvre, lard paysan et genièvre	<b>Conserverie Jagoury</b> Rillettes à la tomate et piment fumé	<b>Maison Barbier</b> Terrine de ris de veau aux morilles par Olivier Nasti
Tartinables & Produits à base de légumes	<b>Variette</b> Beauté Blanche	<b>Domaine Terra</b> Houmous à l'ail noir de Biscarosse et au piment fumé du Béarn	<b>Kalios</b> Mézé artichaut

# 10<sup>e</sup> PALMARÈS 2023

CATÉGORIES	OR	ARGENT	BRONZE
Chocolats	<b>Lucifèves d'Aubrac</b> Lakté, lait de brebis	<b>Encuentro</b> Chocolat 70 % République Dominicaine Zorzal Blanco	<b>Barre Clandestine</b> Chocolat & Painau Ivain
Biscuits & Recettes sucrées	<b>Atelier D</b> Sablés Fraise – Fenouil	<b>Les Escalettes de Montpellier</b> L'escalette à la fleur d'oranger	<b>La Maison d'Armorine</b> Le cœur de beurre au blé noir <b>Ex æquo</b> <b>Nougats Silvain</b> L'Endurante, L'Énergie du mont Ventoux
Vinaigres, Vinaigrettes & Sauces salade	<b>Le Baume de Bouteville</b> Baume de Bouteville Réserve L'Original Sélection n° 3	<b>Les Délices de l'Ogresse</b> Vinaigre à la fleur de sureau	<b>Oliviers &amp; Co</b> Douceur de vinaigre au citron
Condiments, Moutardes & Sauces	<b>Tava Hada Pilpeta</b> Crème de citrons confits à l'harissa	<b>Anatra</b> Cornichonade	<b>Maison Clarence</b> Moutarde au safran <b>Ex æquo Gaihamsa</b> Tartinade d'ail noir
Boissons alcoolisées	<b>Halto</b> N°4 Canelé de Bordeaux Rhum arrangé 30°	<b>Distillerie Génestine</b> La Verte de Clermont, liqueur de verveine	<b>MXO Cocktails</b> Cosmopolitan Hibiscus & Red Pepper <b>Ex æquo Distillerie de la Seine</b> Pastis de la Seine
Huiles	<b>Lin des Pyrénées</b> Huile vierge de lin	<b>Lucangeli</b> Huile d'olive à la bergamote	<b>Libeluile</b> Huile vierge de graine de courge
Confiseries	<b>Fleurs de Chocolats</b> Les pâtes de fleurs	<b>Maison Cruzilles</b> Les Dés Lisses <b>Ex æquo Maison Bonheur</b> Guimauve artisanale à la framboise	<b>Compagnie du Miel</b> Nougat blanc au litchi
Gâteaux & Desserts	<b>Mitchut</b> Pastis Armagnac	<b>Maison Pariès</b> Gâteau basque à la crème	<b>Le Fondant Baulois</b> Le Fondant Baulois Crème de marrons
Boissons non alcoolisées	<b>Maison Goubet</b> Cuvée Pétilante Bio sans alcool cépage Sémillon	<b>Archipel Kombucha</b> Kombucha feuilles de figuier	<b>Jardins</b> Jardins Fleuris fleur de sureau et bergamote
Tartinables sucrés & Miels	<b>Castaneas</b> Pâte à tartiner noisettes / choco	<b>Frères Sarniguet</b> Miel de romarin	<b>Nev</b> Miel infusé à la vanille bourbon
Packaging	<b>Cosmic Dealer</b>	<b>La Sablésienne</b>	<b>Furifuri</b>



# 10<sup>e</sup> LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2023

## Les membres du jury alimentaire

Présidé par Laurent Trégaro (La Grande Épicerie de Paris) et parrainé par Éric Frechon (chef 3 étoiles Hôtel Le Bristol Paris), le jury 2023 était composé de :

Thomas Clément (Kawa Coffee) - Jean-Pascal Pronzola (Fauchon) - Gilles Brochard (journaliste-auteur) - Eddy Dunoyer (@parlons\_the, influenceur) - Corinne et Raphaël Puddu (A Muredda) - Patrick Faus (journaliste pour Gourmets&Co) - Bruno Lecoq (Le Monde de l'Épicerie Fine) - Pierre Coquillot (Kitsuné) - Martin Suard (L'Arbre à Café) - Laurent Trégaro (président du Jury, La Grande Épicerie de Paris) - Rémi Dechambre (journaliste pour Le Parisien) - Sébastien Monceaux (chef chez Fauchon) - Marine Ménager (acheteuse La Grande Épicerie de Paris) - Fred Ricou (journaliste pour 7 de table) - Gaëtan Fourmestiaux (boulangier, Boulangerie Pacaud) - Clémence Le Tannou (acheteuse La Grande Épicerie de Paris) - Marilou Pétricola (journaliste France Inter) - Guillaume Jolivaldt (conseiller culinaire) - Catherine Coutté (acheteuse chez Lafayette Gourmet) - Pascal Mièvre (L'Épicerie Fine Rive Gauche) - Thierry Faure (épicerie So Good) - Guillaume Perrin (acheteur pour les Monuments Nationaux) - Amélie Voisin (épicerie So Good) - Madame Besselièvre (Maison Gosselin) - Juliette Graux (Épicerie Madame) - Alessandra Pierini (auteure et journaliste France Inter) - Arnaud Coutret (chef pâtissier chez Pierre Hermé) - Aurélien Bertrand (B&C Épicerie) - Sébastien Roux et Quentin Chiarugi (Le Panier des Chefs) - Andres Bolivar (chef pour Juan Arbelaez chez Plantxa) - Hugo Meyer Esquerré (Provisions à Londres) - Leila Erdmann (La Maison Française à Aix-en-Provence) - Raphaëlle Butteau (Elle a du Vin) - Yohan Lastre (Lastre Sans Apostrophe) - Nina Vallée (acheteuse Lafayette Gourmet) - Christophe Hamieau (journaliste Le Monde de l'Épicerie Fine) - Emmanuel Fournis (Maître d'Hôtel Fourni's) - Laurent Caplat (créateur de bienmanger.com) - Stéphane Pitré (chef 1 étoile au Restaurant Louis à Paris) - Hélène Solente (acheteuse Lafayette Gourmet) - Jean-Christophe Lebascle (chef propriétaire du restaurant La Manufacture à Issy-les-Moulineaux) et François Meyer (Le Comptoir Français).



# LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2023



CATÉGORIE  
**PACKAGING**

Décerné avec le soutien de Brodart Packaging et présidé par Bruno Lecoq, directeur de la rédaction du magazine Le Monde de l'Épicerie Fine, ce prix a été remis sur la base de différents critères : Design, cohérence marketing, écoresponsabilité et praticité.

## LES LAURÉATS 2023



### **ÉPICURE D'OR** **COSMIC DEALER**

Pour un carré de chocolat extrait de la collection Chakra incluant différents parfums : Genmaicha : riz grillé & thé vert.



### **ÉPICURE D'ARGENT** **LA SABLÉSIEENNE**

Pour une boîte ronde en métal au décor raffiné et garnie de petits sablés.



### **ÉPICURE DE BRONZE** **FURIFURI**

Pour le sachet Furikaké Piment fort. Son design contemporain est d'une praticité redoutable.

# LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2023

**Prix de l'Innovation Corporate 2023, parrainé par French Gourmet Food**



**Le Prix de l'Innovation Corporate 2023 a été remis ce lundi 5 juin à la jeune entreprise Archie, spécialiste du vinaigre de cidre biologique.**

Comme chaque année, ils étaient huit entrepreneurs à concourir pour ce prix original qui offre au vainqueur, en plus d'une certaine reconnaissance et visibilité, une mission de conseil sur-mesure au lauréat. Délivré par des experts dont les succès professionnels sont indiscutables, ce prix qui récompense **une vraie démarche d'innovation de société au cœur de tendances de consommation alimentaire**, est décerné à partir de l'analyse de huit dossiers et d'entretiens individuels avec chacun des dirigeants des entreprises candidates.

"Nous ne sommes pas là pour juger de la qualité d'un nouveau produit mais de la démarche d'innovation de la société, même si elle est en démarrage" précise Patrice Jacquelin, fondateur de French Gourmet Food et président du jury composé d'Alain Léon, président du groupe Savor Créations, de Pascal Lepoutre, directeur général chez Les 4 Saisons et Confit de Provence et d'Olivier Manière, directeur général d'Au Bec Fin.



**Archie** est née en octobre 2020 sous l'impulsion de deux amis d'enfance normands – Marina et Devan – avec la volonté de rajeunir la consommation de vinaigre de cidre souvent associé aux recettes de grand-mère et à son usage strict d'assaisonnement. Au-delà des qualités gustatives de ce produit, c'est aussi une jeune entreprise engagée qui a été primée : <https://myarchie.co/pages/nos-engagements>

Spécialiste du vinaigre de cidre biologique, Archie se positionne comme un produit de rupture, à la fois gastronomique, bon pour la santé et la beauté. Sacré vinaigre de cidre le plus récompensé d'Europe, Archie a réussi à charmer les plus grands chefs étoilés français jusqu'aux cuisines de l'Élysée... Archie, c'est aussi l'aventure entrepreneuriale de Marina et Devan, deux Normands qui rêvaient de faire en sorte que "les gens se (ré)intéressent à un produit ancestral pour prendre soin d'eux et faire du bien à notre terroir local." Archie a été aussi été récompensée plusieurs années consécutives par le Prix Épicures catégories alimentaires.

<https://monde-epicerie-fine.fr/prix-de-linnovation-corporate-2023/>



# 10<sup>e</sup> GRAND PRIX DE LA DÉCENNIE 2013 - 2023

## Le Grand Prix de la Décennie revient à Laurent Trégaro de La Grande Épicerie de Paris

Imaginé à l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire du magazine professionnel Le Monde de l'Épicerie Fine, Le Grand Prix de la Décennie a récompensé la personnalité ayant le mieux marqué le secteur de l'épicerie fine durant ces dix dernières années.



Commerçants, acheteurs, producteurs, chefs, auteurs... une liste d'une quinzaine de personnalités avait été préalablement présentée à chacun des jurés qui ont tous pu l'enrichir avec leurs propres propositions. Le 25 mai dernier, chacun a eu le temps d'argumenter son choix lors du superbe déjeuner réalisé par Guy Martin au restaurant Le Grand Véfour à Paris. Et l'on peut dire que tout le monde s'est vite retrouvé d'accord pour attribuer 2 distinctions.

### LE GRAND PRIX DE LA DÉCENNIE

**Décerné à Laurent Trégaro**, directeur des achats à La Grande Épicerie de Paris. En presque 40 ans d'activité à La Grande Épicerie de Paris, Laurent Trégaro est devenu l'un des acteurs majeurs de l'épicerie fine en France. Inspirant commerçants et producteurs, sa sélection a toujours été en phase avec les attentes d'une clientèle exigeante et passionnée. C'est son parcours au sein de La Grande Épicerie de Paris que le jury a tenu à saluer à l'unanimité.



— GRAND PRIX —  
**DE LA DÉCENNIE**



# 10<sup>e</sup> GRAND PRIX DE LA DÉCENNIE 2013 - 2023



## PRIX SPÉCIAL DU JURY

**Décerné à Guillaume Gomez**, Ambassadeur de la gastronomie française. Plus jeune Meilleur Ouvrier de France en janvier 2004, Guillaume Gomez a fait l'essentiel de sa carrière dans les cuisines du Palais de l'Élysée où, de 1997 à 2021, il a pu servir trois présidents de la République. En mars 2021, il est nommé Ambassadeur de la gastronomie française et représentant personnel du président de la République en matière de gastronomie. À ce titre, en France comme à l'étranger, il n'a de cesse de défendre la gastronomie française et ses bons produits. C'est cet engagement que le jury a tenu à saluer en lui décernant son Prix Spécial du Jury.

## Un jury qui fait autorité



**Juan Arbelaez** (Chef et entrepreneur – Parrain des Épicures édition 2022), **Julien Duboué** (Chef et entrepreneur – Parrain des Épicures édition 2020), **Julie Giroire**, (Directrice Marketing & Communication – Chef Julien Duboué ), **Pierre Hermé** (Pâtissier Fondateur Pierre Hermé Paris – Parrain des Épicures édition 2018), **Caroline Rostang** (Rostang Organisation), **Guy Martin** (Chef du Grand Véfour – Parrain des Épicures édition 2019), **Bruno Lecoq** (Directeur de la rédaction – Le Monde de l'Épicerie Fine), **Marie-Edith Lecoq**, (Dirigeante – Le Monde de l'Épicerie Fine), **François-Régis Gaudry** (Auteur, journaliste et animateur France Inter – Parrain des Épicures édition 2021), **Charlène Lavoit** (Responsable de la communication de Sciences Po), **Hélène Clément** (Grand Hôtel du Lion d'Or à Romorantin), **André Terrail** (Propriétaire et CEO du groupe La Tour d'Argent – Président du Jury des Épicures, catégories commerces et e-commerce).

# LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

## Palmarès du Prix des Épicures de l'Année 2023

Sept prix dont deux nouveautés avec les catégories Ouverture de l'année et Écoresponsable, un coup de cœur : le palmarès 2023 est à l'image de l'offre en épicerie fine aujourd'hui en France. Qualitative, variée et engagée.

### Catégorie Épicerie fine française



#### **LA BOURRICHE DU BASSIN À ARCACHON (31)**

Situé en plein cœur du centre-ville marchand de la ville d'été d'Arcachon, ce magasin a été créé en 2016 par Thierry Subra. "J'accorde une grande importance à l'origine des produits. Je travaille essentiellement avec des maisons qui mêlent saveurs anciennes et tendances nouvelles pour créer des instants de partage uniques, autour de produits originaux et savoureux. Je travaille main dans la main avec des artisans provenant du sud-ouest et du bassin d'Arcachon." Épicerie sucrée, salée, cave et cadeaux : La Bourriche du Bassin offre une gamme complète de créations issues de produits fins, dénichés au cours des voyages et des rencontres de l'épicier fin. Épicerie sucrée, salée, large gamme d'épices, d'huiles d'olive et de spiritueux mais aussi linge de maison, produits artisanaux, coutellerie haut de gamme, la boutique accueille les clients tous les jours, même le dimanche.

*L'Épicerie du Porche à Acigné (35) et Les Goûts et les Couleurs à Beaupréau-en-Mauges (49) sont arrivées en 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> places du classement.*

### Catégorie Commerce Mixte



#### **LE PETIT MARCHÉ D'ORNANO À BORDEAUX (33)**

Sonia et Christophe sont les créateurs du Petit Marché d'Ornano situé en centre-ville de Bordeaux. Après vingt ans d'expérience sur les marchés en tant que primeurs, ils ont décidé il y a cinq ans de créer une épicerie fine pour faire découvrir au plus grand nombre, les multiples merveilles des producteurs locaux. Passionné et gourmet, toujours à l'affût de nouveautés, le couple défend la tradition du goût et la modernité des saveurs, la richesse des produits.

# 10<sup>e</sup> LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

## Palmarès du Prix des Épicures de l'Année 2023

### Catégorie Concept



#### MAISON BALME

Balme, c'est une histoire de famille, celle de Thomas, commencée il y a plus d'un siècle dans le Vaucluse. Petit-fils et fils de trufficulteurs, Thomas Balme maîtrise parfaitement l'art du diamant noir et n'a qu'une idée en tête, le transmettre en créant en 2012 la Maison Balme. Épicerie fine et restaurant convivial et généreux, Balme c'est une franchise unique qui propose l'alliance d'un coin épicerie fine et d'un espace de bistrot de marché dans un lieu propice au partage où l'on fait découvrir la truffe.

<https://www.instagram.com/maisonbalme/>

### Catégorie Épicerie fine étrangère



#### ÉLÉA À AIX-EN-PROVENCE (13)

Située au cœur de la ville historique d'Aix-en-Provence dans un local de 60 mètres carrés inscrit au patrimoine historique de la ville, Éléa propose plus de 700 produits de consommation courante et du non alimentaire autour de l'art de la table. Éléa, c'est une épicerie grecque et un comptoir de dégustation où l'on prône le régime alimentaire crétois, pauvre en graisses animales, agrémenté de condiments aux herbes aux vertus antioxydantes.



# 10<sup>e</sup> LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

## Palmarès du Prix des Épicures de l'Année 2023

### Catégorie Écoresponsable



#### **LA MIAM LOCALE À GIF-SUR-YVETTE (91)**

Ouverte en 2020 par Matthieu Contamine, La Miam Locale est une épicerie de produits locaux en circuit court implantée au cœur du futur cluster scientifique de Paris-Saclay à Gif-sur-Yvette en Essonne. "J'ai eu envie de revenir au fondamental raconte l'épicier, l'écoute du client et la vente. Mon positionnement principal est le local : tout est produit ou transformé à moins de 200 kilomètres de la boutique dont 80 % à moins de 80 kilomètres."

### Catégorie Ouverture de l'année



#### **TASTE GOURMET À SAINT-RAPHAËL (83)**

Créé par Arnaud Schmitd, 38 ans et 15 années d'expérience professionnelle dans le secteur gourmet, Taste Gourmet a été pensé comme un concept d'épicerie fine haut de gamme au décor très soigné avec une offre de produits d'exception. Le commerce qui profite d'un emplacement premium sur le port de Saint-Raphaël, est aussi un club de dégustation. La personnalité du commerçant et son dynamisme sont aujourd'hui récompensés par ce nouveau prix.



# LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

## Palmarès du Prix des Épicures de l'Année 2023

### Catégorie e-commerce



#### [WWW.QUINTAPORTUGUESA.FR](http://WWW.QUINTAPORTUGUESA.FR)

C'est autour des vins et de la gastronomie portugaise que ce site a été créé en 2021. Généraliste et haut de gamme, il propose au-delà des produits, des descriptifs précis, des articles pédagogiques sur les producteurs et les régions ainsi que des recettes gourmandes.

### Coup de cœur du jury



#### **COMPTOIR DE LA ROSE À GRASSE (06)**

Stéphanie Aufrère-Montigny a créé le Comptoir de la Rose en 2020. "Producteurs et récoltants de roses, nous transformons les fleurs en produits d'épicerie fine et alcools. Nous vendons nos produits sous notre marque Comptoir de la Rose dans nos trois magasins (Cannes, Nice et Grasse). Nos particularités : nous n'utilisons pas d'arômes et pas de conservateurs et nous travaillons nos roses sur des recettes uniques."

L'ÉVÉNEMENT EST ORGANISÉ AVEC LE SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES

ankorstore



chronofresh



FRENCH  
GOURMET  
FOOD

WINO

# 10<sup>e</sup> LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

## 2023 : un millésime très qualitatif

Conduites par André Terrail, président du jury et propriétaire de La Tour d'Argent à Paris, les délibérations du jury des Épicures de l'Année – qui s'est réuni le jeudi 27 avril à l'Hôtel Fauchon Paris – se sont avérées passionnées et passionnantes.

Il faut dire que plus de 70 professionnels s'étaient inscrits pour participer à ce prix imaginé pour récompenser les commerces et l'ensemble des entreprises impliqués dans la distribution de produits gourmets. La qualité du jury composé de personnalités incontestables dans leurs domaines respectifs, tout comme la qualité des dossiers, a obligé les jurés à argumenter avec conviction pour défendre leurs candidats favoris... Avec des discussions particulièrement serrées pour la catégorie reine de ce prix qui récompense l'Épicerie Fine de l'Année et réunissait cette année une vingtaine de dossiers d'un excellent niveau. Ils étaient une

quinzaine de professionnels à avoir choisi de candidater dans la catégorie Mixte qui s'adresse aux commerces où l'épicerie fine est complétée par une ou plusieurs activités, de la petite restauration à la cave ou la fromagerie par exemple. Là encore on a pu constater une montée en gamme des dossiers avec un duo qui se distingue, celui des cavistes épiciers fins. Au niveau des épiceries fines étrangères, on a pu noter que les candidatures étaient encore dominées par l'Italie. De très belles candidatures également pour la catégorie Concept, pour les commerces écoresponsables et pour les sites marchands.

## Un jury engagé



De gauche à droite : **Laurent Trégaro** (responsable des achats à La Grande Épicerie de Paris), **Bruno Lecoq** (directeur de la rédaction Le Monde de l'Épicerie Fine), **Marie-Edith Lecoq** (dirigeante Le Monde de l'Épicerie Fine), **Pascal Mièvre** (fondateur et dirigeant Épicerie Fine Rive Gauche), **André Terrail** (propriétaire de La Tour d'Argent Paris), **Alessandra Pierini** (spécialiste de l'Italie, chroniqueuse sur France Inter et auteure), **Samy Vischel** (président CEO de Fauchon), **Alexis Roux de Bézieux** (président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur et dirigeant de Causses), **Florent Simonneau** (directeur commercial et marketing Chronofresh Delifresh).



---

RENDEZ-VOUS EN JUIN 2024



**CONTACT PRESSE**

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

**CRÉDITS PHOTOS**

© Rimbon Foeller Olivier  
© Antoine Bonfils



[www.monde-epicerie-fine.fr](http://www.monde-epicerie-fine.fr)

le monde de  
**L'ÉPICERIE FINE**