

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20.06.2022 — PAVILLON GABRIEL



**PRIX
EPICURES
DE L'EPICERIE FINE
2022**



9^E PRIX DES ÉPICURES : LE MEILLEUR DE L'ÉPICERIE FINE

La 9^e édition des Épicures de l'Épicerie Fine qui a eu lieu au Pavillon Gabriel à Paris le 20 juin dernier a été couronnée de succès. Près de 800 visiteurs ont pu apprécier la sélection de producteurs de produits gourmets réalisée par Le Monde de l'Épicerie Fine, média professionnel.

Particulièrement riches en rencontres et découvertes, les Épicures de l'Épicerie Fine ont pleinement rempli leur mission de mise en relation entre producteurs et distributeurs. Le format de l'évènement s'est avéré plus que jamais adapté aux attentes d'une profession qui plébiscite ce rendez-vous qui partage ses propres valeurs : sélectivité, exigence, ouverture et échange.





LES PRODUITS GOURMETS À L'HONNEUR

Réuni à l'étage du Pavillon Gabriel et présidé par Laurent Trégaro, responsable des achats à La Grande Épicerie de Paris, le jury était composé de 7 tables de 3 jurés qui ont testé tout au long de la journée environ 150 produits présélectionnés par la rédaction du magazine professionnel dirigée par Bruno Lecoq. En présence des producteurs qui disposaient tous de 10 minutes pour convaincre, les jurés étaient invités à évaluer et désigner les produits les plus en phase avec l'épicerie fine d'aujourd'hui ; pour des raisons gustatives mais pas seulement : qualité des ingrédients, process de fabrication, originalité et packaging participent également à la note globale.



La 9^e cérémonie de remise du Prix Épicures de l'Épicerie Fine était animée avec brio par Loïc Ballet (France Télévision).



DES JURÉS REPRÉSENTATIFS ET TRÈS INVESTIS

Chefs, experts, journalistes spécialisés, acheteurs, torréfacteurs, cavistes et surtout épiciers fins : le jury 2022 était une addition de compétences et d'expériences. C'est cette diversité et cette complémentarité qui donnent aux Épicures de l'Épicerie Fine une crédibilité indiscutable aux yeux des professionnels de la distribution de produits gourmets qui les perçoivent comme un label de qualité.



LES LAURÉATS 2022

CATÉGORIES	OR	ARGENT	BRONZE
THÉS & TISANES	KROON SACHET VRAC ROOIBOS CLASSIQUE	GEORGE CANNON HUANG MU DAN BOURGEONS D'OR	COMME DES TISANES LE DODO
CAFÉS	CAFÉS PFAFF PURE	UN GRAIN UNE FEUILLE CAFÉ DU PÉROU HONEY BIO ET ÉQUITABLE	LOUTSA BILOYA
PLATS CUISINÉS	JOKO GASTRONOMIE MIJOTÉ DE SANGLIER AUX MYRTILLES	MAISON BOUTARIN RAVIOLES À L'AIL NOIR	BOCAUX DE CHEF OSSO-BUCO DE VEAU ex-aequo LES DELICES DE ST ORENS CHOU FARCI AU CANARD
CONDIMENTS ET MOUTARDES	LA PLANTATION SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT VERT	MAEMPI RECETTE 002 - 30 %	MAISON CLARANCE MOUTARDE AU MIEL
AUTOUR DE L'APÉRITIF	MAISON GUILLAUME CHIPS EN MÉLANGE DE LÉGUMES : CAROTTE- PANAIS-BETTERAVE	BABA BAHRI OLIVES NOIRES BIO CHETOUI À L'HUILE D'OLIVE	COUPABLE TARTINABLE CRACKERS COMTÉ AOP ET POIVRE ROUGE DE KAMPOT BIO
LÉGUMES ET PRODUITS À BASE DE LÉGUMES	ALENA LA TRUFFE D'AQUITAINE LE SUPRÊME DE TRUFFE NOIRE	CONSERVIERIES DES 7 COLLINES CHAMPIGNONS DE PARIS À TARTINER	VARIETTE SAUCE TOMATE BIO ROUGE DE VARIÉTÉ ANCIENNE BRANDYWINE
AIDES CULINAIRES ET MÉLANGES D'ÉPICES	TERRE EXOTIQUE POIVRE À HUÎTRES	KA'YITI FOOD BOUILLON DE LÉGUMES DE SAISON ÉPICÉ	EVOOTRADE FLOCONS DE FLEUR DE SEL 100 % NATURELS, ISSUS D'EAU DE SOURCE
TARTINABLES TERRE & FOIE GRAS	FERME DU PLATEAU DES SOIES RILLETES AU THYM SAUVAGE DE NOS TERRES	CONSERVERIE ST CHRISTOPHE TERRINE DE BŒUF HIGHLAND DU MARQUENTERRE AU WHISKY PICARD	LA CONSERVERIE CRÉOLE TERRINE POULET COLOMBO ex-aequo LE MOTTAY GOURMAND RILLETES DE CANARD DE BARBARIE À L'ORANGE ET AU POIVRE SAUVAGE
VINAIGRES	ARCHIE ARCHIE BLEND DÉTOX	OLIVIERS & CO DOUCEUR DE VINAIGRE À LA GROSEILLE ET GRENADE	MARTIN POURET VINAIGRE VIEILLISSEMENT EXCEPTIONNEL DE 20 ANS D'ÂGE
MER ET PÊCHE	MAISON DEHESA SASHIMI DE SARDINES FUMÉES À LA JAPONAISE XXL	LA PERLE DES DIEUX RILLETES DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER	STURIA CAVIAR STURIA BELUGA

LES LAURÉATS 2022

CATÉGORIES	OR	ARGENT	BRONZE
HUILES	PARCELLE 26 PARCELLE 26 1 ^{ERE} RÉCOLTE	LA VIE CONTÉE HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD AOP "ADORÉE"	MAISON AETERNA FRUITÉ VERT INTENSE ET HARMONIEUX 100 % AGLANDAU
CONFISERIE	LE BONHEUR DES OGRES NOUGAT COMBAVA ET POIVRE ROUGE DE KAMPOT	LORLUT CAMELS LE CAMEL FONDANT ROSE-LITCHI	COCORIPPO POPOCORN GOURMET AU CAMEL CAFÉ
BISCUITS SUCRÉS	GATO MARIEM LA GAZELLE	MAISON CRAQUELIN SABLÉS CITRON-PAVOT	ATELIER D SABLÉS BLÉ NOIR / BRUYÈRE
BOISSONS NON ALCOOLISÉES	NIETS DISTILLERY BOTANIETS GINGER & YUZU GIN 0,0 %	JARDINS JARDINS SUSPENDUS	GIMBER S ^o 1 SWEET LILLY ex-aequo LISSIP SIROP FRAMBOISE ROSE POMME
TARTINABLES SUCRÉS ET MIELS	TAAMALA COFFRET NOMADE	ESSAIM DE LA REINE MIEL DE CALLUNE DES LANDES	O DÉLICES DE LUCAS PÂTE À TARTINER NOISETTE ex-aequo NOURISH FOOD BEURRE D'AMANDES À LA NOISETTE
CHOCOLAT	OTANTIK CHOCOLAT NOIR 72 %, ASSEMBLAGE DU SUD, ORIGINE MARTINIQUE	BIOMOMO HASHIMOTO ANIMOMO-CHOCOLATS	20° NORD 20° SUD PAQUIPATO / ILE MINDANAO / PHILIPPINES CHOCOLAT NOIR 75 %
BOISSONS ALCOOLISÉES	MAISON ALPHONSE ESPÉRANCE	HENRI & FILS PINEAU EXTRA VIEUX ROSE 18 ANS	ARGOTIER LA BABILLE
DESSERTS & PRÉPARATIONS POUR DESSERTS	MITCHUT PASTIS MITCHUT	ROOKYTO POUDRE DE CACAO	JAMPI GLACIER CRÈME GLACÉE AU BLÉ NOIR / SARRASIN
CONFITURES & ASSIMILÉS	SARDIS MARMELLADE DE POMPIA SLOWFOOD	MAISON PERROTTE PRÉPARATION À BASE DE FRUITS FIGUE ORANGE BERCE	MUROISE & COMPAGNIE MA TI' CONFITURE ANANAS ARRANGÉ
GRAND PRIX DE L'INNOVATION CORPORATE	BULLES DE RUCHE		
COUP DE CŒUR DE L'INNOVATION CORPORATE	NONA DRINKS		

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