



Communiqué de presse

DIMANCHE 27 AVRIL 2025 - HÔTEL DE POULPRY
LUNDI 28 AVRIL 2025 - PAVILLON GABRIEL

— PARIS —

www.monde-epicerie-fine.fr

le monde de
L'ÉPICERIE FINE

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

PRIX ÉPICURES 2025 CATÉGORIES ALIMENTAIRES LE PRIX DE L'ÉPICERIE FINE

Fidèle à son principe, le Prix Épicures – parrainé cette année par le chef Nicolas Stamm-Corby – a mis à l'honneur le 28 avril dernier au Pavillon Gabriel, des produits soigneusement sélectionnés par la rédaction du Monde de l'Épicerie Fine sur des critères précis : qualité des ingrédients, finesse du goût, originalité, cohérence et présentation.

Rien n'a été laissé au hasard. Les dégustations et entretiens avec les producteurs avaient débuté la veille à l'Hôtel de Poulpry (Paris 7^e). Ces rencontres ont été passionnantes et enrichissantes. La remise des prix animée par Loïc Ballet (*Télématin* – France 2) a eu lieu le lundi 28 avril en fin de journée sur la scène du Pavillon Gabriel. Plus de 200 produits ont été testés et seuls quelques élus ont reçu les Épicures d'Or, d'Argent ou de Bronze.



DES EXPÉRIENCES GUSTATIVES INÉDITES

Côté boissons, le dynamisme des boissons sans alcool ne se dément pas avec des créations toujours plus qualitatives. Les thés et infusions poursuivent leur essor grâce à des mélanges audacieux et innovants, tandis que les alternatives au café séduisent un nombre croissant de torréfacteurs et de producteurs en quête d'originalité. Côté apéritif, les fruits secs se réinventent : noix de cajou, pistaches et noix se parent de nouvelles saveurs pour offrir une expérience gustative inédite.

NOUVEAUX ACTEURS ET RECETTES INNOVANTES

Chaque année, le secteur de l'épicerie fine se réinvente et monte en gamme et 2025 ne fait pas exception. L'innovation est au rendez-vous avec l'arrivée de nouveaux acteurs, de recettes inédites, d'ingrédients surprenants et de packagings toujours plus raffinés. Cette année, les produits sucrés dominent les tendances avec une profusion de nouveautés : biscuits, confiseries, confitures, pâtes à tartiner et préparations pour boissons. De jeunes marques se distinguent en proposant des recettes créatives élaborées avec des ingrédients rigoureusement sourcés au plus près des sites de production.



LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

DES JURÉS CHOISIS POUR LEURS COMPÉTENCES



Plus que jamais, le Prix Épicures des catégories alimentaires s'impose comme "le" Prix des épiciers fins. Cette année en effet, la majorité des 49 jurés étaient à la tête de commerces couvrant tout le spectre de la profession et leur mission était claire : sélectionner les produits qui ont le plus leur place dans les circuits de distribution de produits gourmets. Pour enrichir cette approche, Bruno Lecoq – directeur de la rédaction et responsable des jurys – a fait appel à des jurés venant d'autres horizons ; des journalistes gastronomiques comme Rémi Dechambre du journal *Le Parisien – Aujourd'hui en France Week-end*, des chefs de cuisine comme Stéphane Pitré du restaurant Louis à Paris, Jean-Christophe Lebasacle de La Manufacture à Issy-les-Moulineaux ou encore Stéphane Nougier de l'auberge Nougier à Saint-Étienne-de-Fursac, des chefs pâtisseries avec le bras droit de Pierre Hermé, Sébastien Clavierie, une torréfactrice de grand talent en la personne de Mihaela Lordache, une fromagère avec Julia Mancel de la Fromagerie Quatrehomme, différents cavistes dont deux spécialistes des boissons sans alcool : Augustin Laborde – Le Paon qui Boit et Jean-Philippe Braud – Gueule de joie... Ce sont tous ces talents conjugués qui font la valeur du Prix Épicures 2025, un prix fait par et pour les épiciers fins.



NICOLAS STAMM-CORBY : PARRAIN DU PRIX ÉPICURES 2025

Chef de La Fourchette des Ducs à Obernai, Nicolas Stamm-Corby fête cette année ses 20 ans de 2 étoiles Michelin.

En une vingtaine d'années, Nicolas Stamm-Corby et Serge Schaal ont fait de La Fourchette des Ducs, l'une des adresses les plus envoûtantes de la région Alsace, où "Tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté". Depuis 2000, leurs idées et leur complicité ont permis la naissance à Obernai d'un écrivain gastronomique d'une trentaine de couverts, récompensé de 2 étoiles au Guide Michelin en 2005. Membre actif des Étoiles d'Alsace, La Fourchette des Ducs est un lieu chargé d'histoire où respire un coin de l'âme alsacienne. En cuisine, Nicolas Stamm-Corby, ancien élève de l'école hôtelière de Strasbourg, redonne toutes ses lettres de noblesse à la cuisine française classique qu'il réinvente et porte très haut. "L'épicerie fine est quelque part le poste avancé de notre patrimoine culinaire, a-t-il déclaré lors de cette journée. Dans un certain sens, elle constitue l'ADN de notre gastronomie, là où les cuisiniers peuvent sourcer de bons produits sans se tromper. Ainsi, les épiciers fins sont-ils les défricheurs de nos terroirs et l'un des maillons essentiels de la cuisine française. D'autant qu'ils repèrent et sélectionnent les bons produits en veillant à leurs qualités organoleptiques mais également à leur potentiel durable."

PALMARÈS 2025

CATÉGORIES	OR	ARGENT	BRONZE
THÉS & INFUSIONS	FUZCO Infusion cacao nature	LE PARTI DU THÉ Shishiria no genmaïcha Ex aequo IRO Hojicha en poudre	HORAE Bouquets à infuser sapin de Noël Ex aequo MAISON LAGRANGE Thé millésimé Galette Pu'erh
CAFÉS & ASSIMILÉS	CAFÉS LUGAT El Paraiso by Diego Bermudez	ARSÈNE Arsène Classique	BIBO La Chicorée Ex aequo CAFÉS PFAFF Le Cinquante
BOISSONS ALCOOLISÉES	MAISON BOCQUET Liqueur Thérèse	LE PA NI PWOBLEM Rhum arrangé à la figue de Sollies-Pont	CRAVAN Negroni
BOISSONS NON ALCOOLISÉES	SPARKTEEZ Earl Grey Premium	FLORÈS Lait végétal Quinoa	LISSIP Sirop de Grenadine Ex aequo RÉJOUISSANCE NORMANDE Sirop Sarrasin
BOISSONS SANS ALCOOL	L'ALCHIMISTE Cocktail sans alcool Five	TEMPERA Pyra	DIVIN Pinot noir
AUTOUR DE L'APÉRITIF	YODEN Chips d'algues	LA PLANTATION Noix de cajou au sel et poivre de Kampot blanc	NOK Cerneaux de noix Tamari
PLATS CUISINÉS	MAISON HUCHIN Le Potjevelsch	AZAIS POLITO Seiche à la Sétoise	SILLON Poulet au curry, légumes et épeautres
PRODUITS MER & PÊCHE	PIRATE CANNERIE Thon braisé	LA PERLE DES DIEUX Sardines au poivre Andaliman à l'huile d'olive vierge extra Ex aequo PALLADINES Rillettes de langouste royale au caviar de hareng	LA COMPAGNIE BRETONNE Émietté de lotte au Kombu Royal curry et kumquat
TARTINABLES TERRE & FOIES GRAS	MAISON AUTRET Rillettes de porc au cidre breton	LES DÉLICES DE SAINT-ORENS Foie gras de canard poêlé en terrine mi-cuit	LES SAVEURS GRANVILLAISES Rillettes d'agneau à la salicorne

PALMARÈS 2025

CATÉGORIES	OR	ARGENT	BRONZE
TARTINABLES À BASE DE LÉGUMES	DOMAINE TERRA Patates douces de Gascogne au Sauternes et yuzu des Landes	KÉPICES Confit d'oignon au safran T'FAYA	GROIX ET NATURE Tartinable de Pleurotes de Belle Ile et sarrasin
AIDES CULINAIRES & MÉLANGES D'ÉPICES	OÛMAMI Bouillon Phô	SMOOS Mousse de liqueur Poire Williams	EPICURIOUS Poudre de cantal lyophilisé Ex aequo VANILLA BRIDGE Sirop à la vanille bourbon de Madagascar
CONDIMENTS, MOUTARDES & SAUCES	FERME DU GROS CAILLOU Moutarde La Magnifique	SÔSU Mayonnaise au poivre fumé	LA CHIPOTLERA Salsa picante Genial
VINAIGRES	VELOURS DE L'ABBAYE Velours de vinaigre orange pain d'épices	LUCANGELI Condiment au vinaigre balsamique de Modène à l'oignon rouge	MOULIN DE LA BRESSE Vinaigre à la pulpe de Clémentine de Corse IGP
HUILES	DOMAINE JÔLIBOIS Huile d'olive vierge AOP Vallée des Baux de Provence Olive maturée	MOULIN CASTELAS Le Pistou des cuisines du Palais Élysée	DOMAINE MIRA LUNA Huile d'olive vierge extra Frantoïo bio Ex aequo KALIOS Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche
CONFITURES & ASSIMILÉS	DOMAINE CAPPÀ Confiture de figue Rossa	MUROISE & COMPAGNIE Confiture bio figues et noix Nok	DOMAINE DE LÉOS Confit de thym sauvage
CHOCOLATS	MAROU Chocolat 44 % Café vietnamien	FLEURS DE CHOCOLATS Chocolat noir 75 % de cacao à la fleur d'Artemisia	DELIKAO Tablette chocolat Skin Glow
BISCUITS & RECETTES SUCRÉES	DES LIS CHOCOLATS Sablés coquelicot de Nemours	OXALIS & BERGAMOTE Biscuits Méliot farine de châtaigne Ex aequo MAISON BRÉMOND Amandines de Forcalquier	ATELIER D Croquants bretons blé noir & poivre de malabar
GÂTEAUX & DESSERTS	MAISON PARIÈS Gâteau Basque Noisettes	LES BABAS DE SAINT-MALO Crêpes au rhum	LE FONDANT BAULOIS Le fondant praliné
CONFISERIES	LES RUCHES DE CAPUCINE Nougat amandes, noisettes et myrtilles sauvages	MAISON BONHEUR Guimauves au café Ex aequo FINE SÉLECTION D'ADJOUA Cajou poivrélisé	L'AMBR'1 Caramels au beurre salé, sarrasin grillé

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

ÉPICURES DE L'ANNÉE 2025

LE COMMERCE GOURMET CÉLÉBRÉ DANS TOUTE SA DIVERSITÉ

Près de cinquante dossiers ont été qualifiés pour participer cette année à notre prix dédié aux commerçants dont le palmarès reflète plus que jamais la réalité du terrain, entre épicerie fine urbaines, périphériques et rurales, de toutes les dimensions et aux configurations les plus diverses.



Créé en 2016 par la rédaction du *Monde de l'Épicerie Fine*, le Prix Les Épicures de l'Année valorise depuis neuf ans l'ensemble des professionnels de la distribution de produits gourmets, qu'il s'agisse d'épicerie fine proprement dites, de commerces mixtes qui associent un ou différents métiers à la vente d'épicerie fine, de concepts ou de sites marchands. La compétition se fait sur la base de candidature spontanée qui conduit les commerçants qui le souhaitent à remplir en ligne un dossier très complet sur leur entreprise qu'ils accompagnent d'une vidéo. Ce sont ces dossiers qui sont au cœur des délibérations du jury qui vote pour les lauréats qui méritent d'être mis en avant et soutenus dans leur démarche commerciale. Le jury est constitué de professionnels reconnus aux parcours individuels complémentaires dont la connaissance du secteur permet d'enrichir les débats.

UNE CINQUANTAINE DE DOSSIERS

C'est lors d'une matinée de travail organisée à L'Appartement de La Tour d'Argent, que le jury présidé par son propriétaire André Terrail a délibéré le 10 avril dernier dans une atmosphère des plus agréables. Enrichi de trois nouvelles personnalités – Giles Roderick, directeur de La Grande Épicerie de Paris au sein du groupe Bon Marché (LVMH) depuis 2018, Franck Galet, créateur et dirigeant du groupe Arcadys (partenaire du Prix) et Gabrielle Vizzavona, experte en vins et autrice du *"Petit Éloge du Vin"* aux Éditions Les Pérégrines – le jury s'est entendu pour choisir des lauréats aux profils

très différents en taille de commerces mais également en implantations avec, pour la catégorie reine, le choix d'un commerce en zone rurale. Une cinquantaine de dossiers ont été retenus dans l'ensemble des catégories : Épicerie Fine Française, Épicerie Fine Étrangère, Commerce Mixte, Site Marchand et Concept. Pour finir, cinq Prix, un Coup de Cœur du Jury et un Prix de la Rédaction constituent ce palmarès équilibré. La matinée fut enfin l'occasion pour Marie-Édith et Bruno Lecoq de remercier chaleureusement André Terrail qui arrive au terme de son mandat de président du jury, et Pascal Mièvre de l'Épicerie Fine Rive Gauche qui nous quitte après une dizaine d'années de très bons et avisés services au sein de cette même équipe.

UN RENDEZ-VOUS CHER À LA PROFESSION

C'est à l'Hôtel de Poulprie à Paris que les Prix Épicures de l'Année 2025 ont été remis au cours d'une cérémonie animée par Loïc Ballet. Étaient invités à partager ce moment fort, tous les commerçants qui s'étaient présentés pour cette nouvelle édition, entourés des membres du jury, des partenaires* et de figures emblématiques de l'épicerie fine tel Giles Roderick, directeur de La Grande Épicerie de Paris qui succède à André Terrail à la présidence du Jury des Épicures de l'Année.

*Nos partenaires gastronomie pour ce dîner – Alain Milliat / Atelier D / Maison Guénard / Maison LaGrange / Caviar Sturia

*Nos partenaires – Épiciers de France / AG2R / Wino / Groupe Arcadys

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

ÉPICURES DE L'ANNÉE 2025 LE PALMARÈS

ÉPICERIE FINE FRANÇAISE BONNE MAISON À CHAROLLES



Créée en avril 2023 par Tristan Barreiros Gueunier, Bonne Maison est située en Bourgogne du Sud, à Charolles, un grand village emblématique de la viande charolaise. C'est la cohérence du projet et le professionnalisme de son créateur, ancien restaurateur, qui a séduit le jury.

ÉPICERIE FINE ÉTRANGÈRE BELLAROMA À LYON



Créée en 2021 par Elise Di Palma, la boutique Bellaroma est idéalement située au cœur du 6^e arrondissement de Lyon. Épicerie qui met à l'honneur les richesses culinaires de nombreuses régions d'Italie.

COMMERCE MIXTE FOOD Y VINO À VINCENNES



Inaugurée par Sébastien Batard Plaza en avril 2019, Food Y Vino est située à deux pas du château de Vincennes. Épicerie fine mais également lieu de dégustation, ce commerce distribue sous sa marque, des produits fabriqués par les meilleurs producteurs de France.

SITE MARCHAND LE MONDE DU SAUCISSON



Créé en septembre 2024 par Julien Morais, ce site très bien conçu se présente comme la plus grande plateforme spécialisée dans le saucisson, réunissant différentes marques et proposant une large sélection de références.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

ÉPICURES DE L'ANNÉE 2025 LE PALMARÈS

CONCEPT NOUVELLE VAGUE



400 références de conserves de la mer sélectionnées auprès d'une quarantaine de fournisseurs différents en France, en Espagne, au Portugal et en Italie. C'est un concept fort, imaginé par Paulo Cardoso et Thomas Feyrignac en 2017 dans le centre-ville de Bordeaux, que récompense ce Prix.

COUP DE CŒUR DU JURY LA BRÛLERIE DU RENDEZ-VOUS À PARIS



Créée en janvier 1995 et aujourd'hui dirigée par Akil Houssen, cette Brûlerie est une institution dont l'offre en épicerie fine, pertinente et pointue, a séduit les jurés à l'unanimité.

PRIX DE LA RÉDACTION GUEULE DE JOIE



Inédit, ce Prix de la Rédaction souhaite saluer l'émergence d'une nouvelle famille de produits qui a toute sa place en épicerie fine : les boissons sans alcool. Une spécialité parfaitement représentée par Jean-Philippe Braud qui a créé Gueule de Joie en 2019 avec l'ouverture d'une boutique (à Nantes), d'un site Internet et depuis 2024, en partenariat avec V and B, des corners dédiés présents dans plus de 200 villes du réseau.

13e

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

ÉPICURES DE L'ANNÉE 2025 UN JURY RICHE DE COMPÉTENCES



De gauche à droite : **Franck Galet**, président-directeur général et fondateur du Groupe Arcadys / **Alexis Roux de Bézieux**, président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur dirigeant de Causses / **Alessandra Pierini**, spécialiste de l'Italie, chroniqueuse sur France Inter et auteure / **Émilie Bonaventure**, architecte d'intérieur Be-attitude / **Pascal Mièvre**, fondateur et dirigeant de l'Épicerie Fine Rive Gauche / **Bruno Lecoq**, directeur de la rédaction *Le Monde de l'Épicerie Fine* / **Marie-Edith Lecoq**, dirigeante *Le Monde de l'Épicerie Fine* / **Gabrielle Vizzavona**, experte en vins et spiritueux, conférencière et journaliste / **André Terrail**, propriétaire de La Tour d'Argent et président du Jury / **Giles Roderick**, directeur de La Grande Épicerie de Paris.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2025 UN PALMARÈS PENSÉ POUR LES ÉPICIERS FINS

L'édition 2025 du Prix Épicures Packaging organisé par *Le Monde de l'Épicerie Fine*, met en lumière les démarches les plus abouties en matière de design, de cohérence de marque, de durabilité et de praticité. Le jury réuni le 27 mars à Paris, a couronné cinq créations dans quatre catégories majeures, et distingué deux coups de cœur illustrant la vitalité et la créativité du secteur.



Réuni dans les locaux du *Monde de l'Épicerie Fine* à Paris le 27 mars dernier, le jury du Prix Packaging 2025, présidé par Bruno Lecoq, directeur de la rédaction et animé par Marie-Édith Lecoq, dirigeante de LMEF, comptait quatre professionnels dont deux commerçants afin de rester au plus près des attentes du terrain. Les dossiers ont été évalués selon quatre critères : Design & Créativité, Cohérence & Identité de la marque, Qualité des matériaux & Écoresponsabilité et Praticité. À l'issue des délibérations, cinq gagnants (dont deux ex æquo dans la catégorie Coffrets cadeaux & Produits événementiels) et deux Coups de cœur ont été désignés.

UN JURY RENOUVELÉ ET DES CRITÈRES CIBLÉS

"J'ai souhaité renouveler le jury pour mieux refléter les préoccupations des commerçants qui ont besoin de packagings à la fois visibles et vendeurs en boutique", explique Bruno Lecoq. Juliette Graux, fondatrice des épiceries Madame et Catherine Coutté, acheteuse chez Lafayette Le Gourmet ont ainsi rejoint le jury, apportant un regard précieux. Côté graphisme, c'est Marc Martinez, directeur artistique qui a été sollicité, tandis que la dimension technique a été assurée par Sébastien Brodard de Brodard Packaging. Cette diversité d'expertises a renforcé la qualité du processus de sélection, face à 26 dossiers d'un excellent niveau dont le tri n'a pas toujours été aisé.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2025 LES LAURÉATS

COFFRETS CADEAUX & PRODUITS ÉVÉNEMENTIELS

EX ÆQUO

KEVAS – COFFRET DÉGUSTATION DE RHUMS ARRANGÉS



Un coffret en accordéon original et immersif, pensé pour éveiller la curiosité et valoriser quatre rhums arrangés. Fabriqué en carton bois recyclable, il combine solidité, modernité et narration. Des citations créoles, un message des fondateurs et un usage circulaire des fruits en font une expérience de marque aboutie et durable.

EX ÆQUO

MAISON PERROTTE – COFFRET “IL ÉTAIT UNE FOIS... LE VERGER ENCHANTÉ”



Un coffret raffiné conçu comme un livre pop-up représentant un verger féerique. Réalisé en matériaux recyclés avec un imprimeur local, il mise sur l'effet de surprise et propose une fonction de recharge. Une création qui inscrit le cadeau dans une démarche émotionnelle et écologique.

BOÎTES, ÉTUIS & SACHETS

HÉRIO – GROS SEL DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER



Avec sa boîte en aluminium cuivré, sans plastique, Hério revisite le packaging du sel marin. Empilable, chic, écoresponsable et pratique, elle évoque les arts de la table et valorise un produit traditionnel sous un jour nouveau.

BOCAUX & CONTENANTS EN VERRE

PROPYCA – MIEL DE LAVANDE



Un packaging inspiré d'une tradition pyrénéenne avec un habillage bleu protecteur. Le pot en verre recyclable est orné d'une étiquette en papier italien texturé agrémentée de dorure à chaud. Sobriété et élégance pour un produit porteur de valeurs territoriales fortes.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2025 LES LAURÉATS

LIQUIDES, BOUTEILLES & FLACONS CROCODILE BROTHERS – XO DUO 10 CL



Un mini-cognac en flacon rétro présenté dans un plateau en cellulose moulée recyclable. Le packaging à la fois élégant, pratique et adapté au format cabine, permet de mettre en avant les produits tout en séduisant les voyageurs et les amateurs de beaux objets.

COUPS DE CŒUR DU JURY MAROU – CHOCOLAT NOIR AU SARRASIN TORRÉFIÉ 55 %



Un emballage brut composé de fibres de mûrier et de coques de cacao recyclées. Chaque tablette est pliée à la main et conservée dans du papier doré. L'univers artisanal est sublimé par des boîtes et présentoirs en bambou : un luxe éthique et écologique.

CONFITURE PARISIENNE – PUIITS D'AMOUR



Ce coffret rend hommage à la marquise de Pompadour à travers un graphisme XVIII^e. Le dessert "Puits d'Amour" est revisité dans une mise en scène raffinée et patrimoniale, à la fois élégante et réutilisable. Une célébration du goût et du savoir-faire français.

PARTENAIRES DU PRIX PACKAGING 2025



BRODART PACKAGING – Leader dans l'impression et la transformation d'emballages souples et semi-rigides offrant une palette complète de solutions adaptées aux exigences du secteur alimentaire et gourmet.



BERLIN PACKAGING – Spécialiste mondial de l'emballage hybride (verre, plastique, métal) alliant expertise technique et dimension internationale pour servir les besoins des marchés alimentaires et des boissons.

13e

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2025

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2025

LES MEMBRES DU JURY

L'édition 2025 du Prix Épicures Packaging organisé par *Le Monde de l'Épicerie Fine*, met en lumière les démarches les plus abouties en matière de design, de cohérence de marque, de durabilité et de praticité. Le jury réuni le 27 mars à Paris, a couronné cinq créations dans quatre catégories majeures, et distingué deux coups de cœur illustrant la vitalité et la créativité du secteur.

BRUNO LECOQ – Président du jury et directeur de la rédaction du *Monde de l'Épicerie Fine*. Gastronomes passionné et critique d'art, il dirige également des publications consacrées à l'art contemporain.

JULIETTE GRAUX – Fondatrice du réseau Épicerie Madame qui rassemble six épiceries fines à travers la France. Elle valorise une sélection de produits d'exception et soutient les artisans du goût.

MARC MARTINEZ – Directeur artistique freelance, il supervise la création visuelle des publications du *Monde de l'Épicerie Fine* et du Prix des Épicures. Ancien directeur de création chez Havas Worldwide.

CATHERINE COUTTÉ – Responsable des achats pour les catégories frais et épicerie fine au Lafayette Le Gourmet. Elle apporte un regard expert sur les produits et leur présentation en magasin.

SÉBASTIEN BRODART – Directeur général de Brodart Packaging, formé au design d'objet. Référent reconnu dans son domaine, il a rejoint le groupe familial en 2017 avant d'en reprendre la direction en 2022.



De gauche à droite : **Marc Martinez** (directeur artistique), **Marie-Édith Lecoq** (dirigeante LMEF), **Catherine Coutté** (Galeries Lafayette), **Juliette Graux** (Épicerie Madame), **Sébastien Brodart** (Brodart Packaging) et **Bruno Lecoq** (directeur de la rédaction du *Monde de l'Épicerie Fine*).



RENDEZ-VOUS EN 2026



CONTACT PRESSE

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

CRÉDITS PHOTOS

© Olivier Rimbon Foeller
© Antoine Bonfils



www.monde-epicerie-fine.fr

le monde de
L'ÉPICERIE FINE