

// COMMUNIQUÉ DE PRESSE LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2020 //

7^E ÉDITION DES RENCONTRES ANNUELLES
DU MONDE DE L'ÉPICERIE FINE



LE PRIX ÉPICURES A MAINTENU SA 7^E ÉDITION

Organisé par le magazine professionnel *Le Monde de l'Épicerie Fine*, le Prix Épicures s'est déroulé ce lundi 19 octobre à l'Hôtel Fauchon, place de la Madeleine à Paris.

Moment fort de l'année gourmande, les deux prix Épicures ont pu être maintenus dans un contexte de sécurité renforcée, sans public mais avec un jury d'experts présidé par le chef étoilé Nicolas Conraux (La Butte à Plouider dans le Finistère) réunissant épiciers fins, experts, grands chefs et journalistes spécialisés. Marie-Édith Lecoq qui dirige *Le Monde de l'Épicerie Fine* avec Bruno Lecoq - rédacteur en chef, y tenaient. "C'était important de pouvoir témoigner en ces temps de crise sanitaire, du dynamisme d'une profession que les Français ont redécouvert en nombre pendant le confinement" a déclaré Marie-Édith Lecoq. La journée qui a débuté à 9 heures, a permis d'accueillir les membres du jury à qui avait été réservé tout un étage de l'hôtel. Répartis en chambres par groupe de trois, ils ont ainsi pu procéder à l'examen des produits présélectionnés et leur attribuer une "note": Épicure d'Or, d'Argent ou de Bronze. Ou pas d'Épicure du tout puisque les jurés sont libres de leur choix pour chaque famille de produits, packaging compris. Particularité de ce millésime 2020 : la présence physique des producteurs a été remplacée par des vidéos projetées sur les écrans TV des chambres.

Les résultats ont été révélés dans la soirée lors d'une cérémonie animée par Loïc Ballet. "Ils ont été conformes à ce que nous attendions a déclaré Bruno Lecoq ; ils couvrent tous les profils de l'épicerie fine."

À la mi-journée, ce sont les lauréats des Épicures de l'Année qui avaient fait le déplacement pour se voir récompenser dans leurs catégories respectives :

ÉPICERIE FINE **Mademoiselle Amande** - Vincennes (Val-de-Marne)

CONCEPT **Papilles & Papillotes** - La Roche-sur-Yon (Vendée)

NUMÉRIQUE **Wino** - Paris

ÉCORESPONSABILITÉ **Cultures Locales** - Paris

PRIX SPÉCIAL DU JURY **Fédération Française de l'Apéritif** - Paris

INTERNATIONAL **Les Passions de Manon** - Québec

Enfin, l'innovation qui est l'une des typicités du secteur, a été saluée par un nouveau trophée, le **PRIX DE L'INNOVATION CORPORATE** créé en partenariat avec French Gourmet Food qui a été décerné à **Bú Bouillons** et un **COUP DE CŒUR DU JURY** à **Biomomo Hashimoto**.

LES LAURÉATS 2020 DES ÉPICURES DE L'ANNÉE

CATÉGORIE ÉPICERIE FINE



Amandine Guinefolleau
MADEMOISELLE AMANDE
Vincennes (94)

CATÉGORIE CONCEPT



La team de Damien Vergnault
PAPILLES & PAPILLOTES
La Roche-sur-Yon (85)

CATÉGORIE NUMÉRIQUE



Ophélie Le Bras
et Benjamin Corsini
WINO
Paris

CATÉGORIE ÉCORESPONSABILITÉ



Thierry Clastres
CULTURES LOCALES
Paris

PRIX SPÉCIAL DU JURY



Paul-Antoine Solier
et Arnaud de Broves
FÉDÉRATION FRANÇAISE
DE L'APÉRITIF
Paris

CATÉGORIE INTERNATIONAL



Manon Robert
LES PASSIONS DE MANON
Québec

PRIX DE L'INNOVATION CORPORATE



Samuel Giblin
BÚ BOUILLONS

COUP DE CŒUR DU JURY



Taisuke et Emiko Hashimoto
BIOMOMO HASHIMOTO

UN PRIX QUI RASSEMBLE LA PROFESSION



Bruno Lecoq et Marie Edith Lecoq, Le Monde de l'Épicerie Fine



De g. à dte : Laurent Guez (Directeur Éditorial Food *Les Échos Le Parisien*), Alessandra Pierini (Épicerie Rapp Paris) et le chef étoilé Nicolas Conraux, La Butte à Poudier



Juliette Gros de l'épicerie Madame à Lille et Lyon



Sébastien Monceaux, chef de cuisine Fauchon



Alexis Roux de Béziers, président de la Fédération des Epiciers de France



De g. à dte : Thierry Faure (So Good à Clermont-Ferrand), Anne Pedelaborde (Échoppe de la Lyne à Bordeaux) et Fabrice Bret (Épicerie sur Cours à Lyon)



André Terrail (La Tour d'Argent à Paris) et Loïc Ballet



Patrice Jacquelin, Président French Gourmet Food, et Loïc Ballet



Equipe Le Monde de l'Épicerie Fine : Mathilde Dumas, Bruno Lecoq, Raphaëlle Luneau



De g. à dte : Corinne Puddu (A Muredda à Porto-Vecchio), François Daubinet, chef pâtissier Fauchon et Thomas Anguille, chef de produits Chocolat & Confiserie Fauchon



LES LAURÉATS 2020

DES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE

CATÉGORIES	 PRIX ÉPICURES OR 2020	 PRIX ÉPICURES ARGENT 2020	 PRIX ÉPICURES BRONZE 2020
CONDIMENTS	YORGIOS Velours de grenade	BY OSCAR Ketchup français aux tomates de Provence	MAISON BRASSON Pakočko - Sauce barbecue Ricain Enfumé
BOISSONS ALCOOLISÉES ET NON ALCOOLISÉES	LISSIP Sirop gingembre, pomme, hibiscus	CHAMPAGNE DEVITRY Champagne PALG Devitry, Rosé des Lauriers	NOS JARDINS IMPARFAITS Nectar Rhubarbe, rose d'Ispahan, cardamome
PRODUITS MER & PÊCHE	CONSERVERIE SAINT-CHRISTOPHE Rillettes de maquereau à l'amer bière	LE BORVO Cœur de filet de saumon Atlantique fumé	L'EAU À LA BOUCHE - CONSERVERIE DE BELLE-ISLE-EN-MER Rillettes de saumon bio aux algues
BISCUITS SUCRÉS	BISCUITERIE DU FORT BLOQUÉ Sablés au blé noir et à la spiruline	LABORATOIRE À BISCUITS Mopla Gianduja	FRENCH BISCUIT Biscuits aux épices de Noël
TARTINABLES SUCRÉS & MIELS	COMPAGNIE DU MIEL Miel de litchi	LAVILÀ - SMART CONSULT BULGARIA Rosova, miel crémeux et roses	LE CASSE-NOISETTE Crème noisette
DESSERTS & PRÉPARATIONS POUR DESSERTS	LE FONDANT BAULOIS Fondant Baulois Café	SARDIS Savoirdi de Fonni	
CAFÉS	CAFÉ PFAFF Natural Estate, blend maison	TERRAMOKA Inès, arabica grand cru bio de Papouasie	KABIOCA Expresso 100 % arabica
THÉS & INFUSIONS	UNAMI Butterfly Tea Bio	LES JARDINS DE GAÏA Galette Peace, Love & Tea	ANTEADOTE Préparation N° 07, Madame a pris froid
TARTINABLES TERRE & FOIE GRAS	CONSERVERIE DES SEPT COLLINES Rillettes de poulet épicé	MAISON TELME Terrine de porc aux citrons confits de Menton	LE MOTTAY GOURMAND Rillettes gourmandes de volaille aux écorces de combava
CHOCOLATS	ENCUENTRO Chocolat noir 70 % Pérou	MILLÉSIME CHOCOLAT Guatemala 2019 Lacté 50 % nougatine au cacao	NÉO GOURMETS Ouganda Noir 70 % Banane
AUTOUR DE L'APÉRITIF	MAISON KYRÉGAL Kit apéritif canard du Gers & Orange confite	BAM & CO Granola origan & romarin	MOUNT MAYON Noix de pili au matcha
HUILES	LIBELUILE Huile vierge d'amande & Vanille de Madagascar CHÂTEAU CALISSANNE Huile d'olive vierge Sainte Modeste		DOMAINE LÉOS Huile H du Domaine Léos
CONFISERIES	LES PTITS BONHEURS - THIERRY COURT Criiiks Framboise	LORLUT CAMELS Caramels saveur Feuille de Cassis	BIOMOMO HASHIMOTO Momo 3 Chocs LE BONHEUR DES OGRES Nougat au miel de Bretagne et orge torréfié
PRODUITS À BASE DE LÉGUMES & CÉRÉALES	VARIETTE Sauce tomate bio de variété ancienne Valencia	BIDAIA Mezzé Brocolis COUPABLE FRENCH TARTINABLE Tartinable courgette rôtie	
AIDES-CULINAIRES & MÉLANGES D'ÉPICES	ORANESSENCE Sésame torréfié, fève de cacao & piment d'Espelette	ÉPICES MAX DAUMIN Ras El Hanout en dosettes	LA PLANTATION Poivre de Kampot frais au sel
CONFITURES & PRODUITS ASSIMILÉS	MAISON PERROTTE Confiture d'orange d'orangers centenaires	LES DÉLICES DE L'OGRESSE Marmelade Orange de Sicile Géranium	HENRIETTE & SERGENT Tartinade de fruits Ananas & Piment
PACKAGING	PEKOČKO	LISSIP	BÚ BOUILLONS

CONTACT PRESSE

Marie-Edith LECOQ

marie-edith.lecoq@lmef.fr / 06 60 02 69 32

Photos sur le site : <https://epicures.monde-epicerie-fine.fr>

le monde de
L'ÉPICERIE FINE