



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DIMANCHE 28 AVRIL 2024 HÔTEL POULPRY – PARIS

LUNDI 29 AVRIL 2024 PAVILLON GABRIEL – PARIS

www.monde-epicerie-fine.fr

le monde de
L'ÉPICERIE FINE

11^e LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2024

UNE ÉDITION PRINTANIÈRE TRÈS INSPIRANTE

La 11^e édition des Épicures de l'épicerie fine a rassemblé un peu plus de 1 000 visiteurs le 29 avril dernier au Pavillon Gabriel à Paris.

Avancée de quelques semaines en raison des Jeux Olympiques, l'édition 2024 des Épicures de l'Épicerie Fine a été un succès. Aussi bien du côté des 140 exposants que de celui des visiteurs : chacun ayant pu apprécier la qualité de ce type de rencontres qui favorisent dans un cadre privilégié les échanges et les découvertes avec **35 % de nouveaux producteurs**. En parallèle de l'événement, le jury parrainé cette année par le chef **David Gallienne** (Le Jardin des Plumes à Giverny) a testé sur deux jours (dimanche et lundi), pas moins de **170 produits présélectionnés** par la rédaction dirigée par **Bruno Lecoq**. En fin de journée, les Épicures d'or, d'argent et de bronze ont pu être décernés aux **20 familles de produits** participant au concours lors d'une cérémonie animée avec brio par **Loïc Ballet** (France 2). "Avec un visitorat en augmentation de 20 %, notre événement démontre une nouvelle fois qu'il répond bien à une attente des professionnels du secteur" a souligné **Marie-Edith Lecoq**, dirigeante du groupe LMEF, qui a annoncé dans le même temps, suite à une consultation des exposants et des visiteurs, que les **Épicures 2025** auraient lieu le lundi 28 avril en 2025.



PRIX ÉPICURES : DES LABELS FORTS

Parrainé par le chef étoilé David Gallienne – vainqueur de l'émission Top Chef en 2020 et propriétaire du Jardin des Plumes à Giverny – notre rendez-vous annuel est à l'image de l'épicerie fine actuelle : il se renouvelle année après année. Avec de nouveaux producteurs et de nouveaux distributeurs. C'est le constat qu'a pu faire le jury du Prix Épicures de l'Année parrainé par André Terrail (La Tour d'Argent) en analysant les 70 candidatures des commerces et sites marchands en quête de ce prix qui est plus que jamais une référence, non seulement par la qualité des jurés mais aussi par celle des candidats en lice. C'est aussi le cas de notre prix Épicures Packaging présidé par le décorateur designer Pierre Gonalons : les 40 dossiers présentés au jury illustrent la force créative qui accompagne le marché des produits gourmands.



LE PALMARÈS DES ÉPICURES 2024, CATÉGORIES ALIMENTAIRES

Issus d'une sélection réalisée à partir de 700 produits testés, les 170 produits présentés aux jurés ont été évalués selon 5 critères de notation : la qualité gustative (coefficient 2) ; l'aspect du produit (coefficient 1) ; la méthode de fabrication (coefficient 1) ; l'originalité (coefficient 1) et le packaging (coefficient 1). Et c'est au cours de speed tasting d'une dizaine de minutes, en présence du producteur et de 3 jurés (épiciers fins, acheteurs, experts, chefs, journalistes spécialisés...) que chaque produit a pu convaincre ou pas qu'il était le mieux à même de trouver une place en épicerie fine. La grande qualité des produits sélectionnés a fait que certaines décisions ont été difficiles à prendre.

Xle PALMARÈS 2024

CATÉGORIES	OR	ARGENT	BRONZE
Thés, Infusions & Boissons chaudes	Iro Matcha Genmaicha en poudre Gili — Ex æquo Chai Massala Elixir	Le Parti du Thé Turmeric Bio	Horae Coffret cadeau de 8 bouquets de fleurs et plantes à infuser Brume — Ex æquo À l'Eau de Rose
Cafés	Terramoka Inédit N° 1 – Colombie	Terres de Café Jamison Savage – Geisha Washed – Panama	Cafés Pfaff El Blendcito – Colombie
Plats cuisinés	Sillon Cassoulet, saucisse de couenne	Les Délices de St Orens Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées, sauce aux pommes Esprit Sous-Bois – Silvam — Ex æquo Risotto Forestier	Maison Huchin Boudin Blanc au Foie Gras de Canard 20 %
Aides Culinaires & Mélanges d'Épices	Maison Boutarin Pâte 100 % Air Noir	La Plantation Rub Mékong	Doumanni Délice à la Mangue de Doumanni
Confitures, Assimilés & Chutneys	Biomomo Hashimoto Méréville Kumquat, Laurier Noble	Muroise & Compagnie Ma confiture bio Pêche de vigne	Maison Jougla Confiture extra de Fraise
Produits Mer & Pêche	So'Boutargue Boutargue Premium affinée à la Baie de Timut	Kusiak Truite fumée de Baigorri	L'Atelier du Saumon Saumon d'Ecosse fumé maison - Sésame caramélisé
Autour de l'Apéritif	L'Atelier de Géraldine Bricelets Comté	Salt'N'Lamb Jambon Ibérique d'Agneau	Apéro Cochon Rillettes de Chorizo doux
Tartinables Terre & Foie Gras	Les Mijoteurs Pâté Foie Gras de Canard	Maison Telme Terrine aux Citrons Caviar & Poivre Timut Castaing — Ex æquo Le Bloc de Foie Gras de Canard Duo	Conserverie St Christophe Pâté au Camembert
Tartinables & Produits à Base de Légumes	Domaine Terra Crème d'Asperge des Landes	La Marmite Bretonne Tartinable Artichaut Artichaod	Variette Houmous de Haricots Bio et Citron Confit
Chocolats	Lucifèves d'Aubrac Congo Babungwe Encuentro — Ex æquo Les Roches Intenses	Lallemand 1937 Tablette Bean to Bar	Tibitô – ZMAC Tablette de Chocolat 70 % Cacao Tibitô
Biscuits & Recettes Sucrées	Le Beau Geste Petits Sablés à la Fleur d'Oranger	Oxalis & Bergamote Cookies 05 Noisettes, Graines de Courge, Pépites	La Chanteracoise Sablés Noisettes
Vinaigres, Vinaigrettes & Sauces salade	Ferme du Gros Caillou Balsamique de Pomme Le Velours	Kalios Balsamique blanc	Saveurs d'Hyères Sauce d'accompagnement la XV
Condiments, Moutardes & Sauces	La Plantation Sauce Duo de Piments Verts	La Compagnie de Bouteville Sauce Gastronomique au Soja	Jawy Sauce Yu Jiang Fang



PALMARÈS 2024

CATÉGORIES	OR	ARGENT	BRONZE
Boissons Alcoolisées	Mxo Spirit Mai Tai à la pêche de vigne	L'Alchimiste Douce France	Beylerbeyi Beylerbeyi Göbek Raki Saint Amans Ex æquo Saint Amans Gin Original
Huiles	Castaneas Huile de Noisettes	Château Calissanne Huile d'Olive – Olives mûrées – Collection Limitée Cocorico Parcelle 26 — Ex æquo 1 ^{ère} Récolte	Domaine de Leos L'Huile d'Olive H de Leos – Olives mûrées
Confiseries	Cocoripop Popcorn Gourmet Chocolat noir Fleur de sel	Nougats Silvain Le Matinal, nougat blanc au café	Les Anis de Flavigny Edition Limitée "Week-End à Paris" Citron Maison Bonheur Ex æquo Guimauve Tout Chocolat Façon Truffe
Gâteaux & Desserts	Mitchut Mitchut Citron Yuzu	Nos Délicatesses Berawecka	Vergani Panettone Eccellenza
Boissons non alcoolisées (jus, sirops, limonades...)	Kory Kory Avoine	Lissip Sirop Pêche Pomme Thym	Maison Aubert Limonade Artisanale & Biologique Framboise
Boissons sans alcool (apéritifs, concentrés, spiritueux...)	Djin Spirits Amaroz	Archipel Plein Soleil	Nona Nona Ginger Paradisiac Ex æquo Maïa Fleur de Sureau
Tartinables sucrés & Miels	Lucangeli Pâte à tartiner Bergamote	Trait Tartine Caramel au beurre salé aux Fruits de la Passion	La Fabrique de Julien Caramel au beurre salé "Petite Balade en Provence" Maison TB Ex æquo Caramel au beurre salé aux Girolles

PRIX PACKAGING

Coffrets Cadeaux

Maison Perrotte
Coffret "Il était une fois..."

Épicerie Fine Salée

La Plantation
Rub

Épicerie Fine Sucrée

Lucifèves d'Aubrac
Chocolat Congo Babungwe

Produits liquides

Parcelle 26
Blend Sélection Parcelle 26

Préparations Boissons Chaudes

Anteadote
Préparation n° 1 "Madame va en detox"

Coup de Cœur Produits Liquides

Paradisiac
Maïa Fleur de Sureau

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2024

ÉPICURES DE L'ANNÉE 2024 : UN PALMARÈS TRÈS REPRÉSENTATIF

Plus de 70 candidatures ont cette année été passées au crible, catégorie par catégorie : Épicerie Fine Française, Épicerie Fine Étrangère, Commerce Mixte, Site Marchand et Réseau. Les commerces mixtes et l'épicerie fine française ayant rassemblé le plus de dossiers ont naturellement davantage nourri les débats, et chaque juré a pu développer ses arguments pour défendre ses préférences. Finalement, cinq Prix et un Coup de cœur à l'un des candidats de la catégorie Commerce Mixte constituent ce palmarès très représentatif.

LES LAURÉATS 2024

Épicerie Fine Française

L'ÉPICURIE DES ALPES À CHÂTEL (74)
JÉRÔME ET CHRISTINE BUTTOUDIN



Créée en 2019 par Christine et Jérôme Buttoudin à Châtel, au cœur du domaine skiable international des Portes du Soleil, L'Épicurie des Alpes a séduit les jurés. À l'unanimité, ils ont considéré qu'elle devait être montrée en exemple d'une création réussie.

Épicerie Fine Étrangère

MI TIENDITA À PARIS (75) – INGRID PAILLET



C'est l'originalité du positionnement de Mi Tiendita, authentique ambassade de la gastronomie mexicaine avec une offre de qualité, complète et sourcée directement dans ce pays, qui a séduit le jury.

Commerce Mixte

ÉPICERIE RACYNES À ANGERS (49)
CLAIRE ET JONATHAN RIVIÈRE



Après avoir fait carrière dans deux domaines très différents, Jonathan et Claire Rivière ont décidé de s'investir en couple à Angers dans un commerce à leur image, offrant à une clientèle de quartier de quoi faire ses courses du quotidien avec des produits de grande qualité.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2024

Site Marchand

KODAMER.FR – STELLA MPOY ET AUDREY KOUMA



Kodamer qui a été créé par Stella Mpo et Audrey Kouma, confirme l'intérêt qu'il y a en France pour l'épicerie africaine. Une démarche originale et intéressante que notre jury a tenu à encourager.

Coup de Cœur du Jury

VERDURE À LILLE (59) – THIBAUT DACHEUX



Candidat dans la catégorie Commerce Mixte, la démarche de Thibault Dacheux – 37 ans – a retenu l'attention des jurés des Épicures de l'Année 2024 par son enthousiasme et la cohérence de son projet.

Réseau

**DÉLICES LAMARQUE – JEAN-EMMANUEL
COSTEDOAT-LAMARQUE**



Créé en 2011 par Jean-Emmanuel Costedoat-Lamarque, un ancien photographe qui a fait le tour du monde avec un spectacle de prestidigitation, Délices Lamarque – 14 boutiques dans toute la France – a convaincu le jury pour sa légitimité et son efficacité.

L'ÉVÉNEMENT EST ORGANISÉ
AVEC LE SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES



LA GRANDE
ÉPICERIE PARIS **wino**

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2024

UN JURY QUI FAIT RÉFÉRENCE

André Terrail, président du jury, propriétaire et président du groupe La Tour d'Argent ; **David Gallienne**, parrain de l'édition 2024, chef propriétaire 1 étoile Michelin du restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny et vainqueur de la saison 11 de *Top Chef* diffusée sur M6 en 2020 ; **Lucie Basch**, cofondatrice de Too Good To Go en 2016 pour lutter contre le gaspillage alimentaire ; **Émilie Bonaventure**, architecte d'intérieur, fondatrice en 2005 de l'agence Be-Attitude ; **Samy Vischel**, président-directeur général du groupe Fauchon ; **Alessandra Pierini**, auteure et journaliste dans l'équipe de François-Régis Gaudry ; **Alexis Roux de Bézieux**, propriétaire des épiceries Causses et président de la Fédération Épiciers de France ; **Pascal Mièvre**, créateur il y a 25 ans avec son épouse Nathalie de l'Épicerie Fine Rive Gauche dans le 7^e arrondissement de Paris ; **Florent Simonneau**, directeur commercial et marketing de Chronofresh Delifresh ; **Marie-Edith Lecoq**, dirigeante du Monde de l'Épicerie Fine et **Bruno Lecoq**, directeur de la rédaction du Monde de l'Épicerie Fine.



De gauche à droite : Marie-Edith Lecoq (dirigeante Le Monde de l'Épicerie Fine), Samy Vischel (président CEO Fauchon), André Terrail (propriétaire de La Tour d'Argent), Émilie Bonaventure (architecte d'intérieur Be-attitude), Alessandra Pierini (spécialiste de l'Italie, chroniqueuse sur France Inter et auteure), Florent Simonneau (directeur commercial et marketing Chronofresh Delifresh), Lucie Basch (cofondatrice de Too Goo To Go), Alexis Roux de Bézieux (président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur et dirigeant de Causses), David Gallienne (chef du restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny), Bruno Lecoq (directeur de la rédaction Le Monde de l'Épicerie Fine), Pascal Mièvre (fondateur et dirigeant de L'Épicerie Fine Rive Gauche).

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2024



PRIX ÉPICURES PACKAGING 2024 : DE NOUVELLES AMBITIONS

Pour ce Prix, Le Monde de l'Épicerie Fine a retenu cette année pas moins de 46 dossiers répartis entre 5 catégories : Coffrets cadeaux et produits événementiels, Épicerie fine salée, Épicerie fine sucrée, Préparations pour boissons chaudes et Produits liquides. Il y avait un Prix Épicures à décerner par catégorie, le jury se réservant le droit d'attribuer un coup de cœur.

Notre jury composé par Bruno Lecoq, directeur de la rédaction du Monde de l'Épicerie Fine, présidé par Pierre Gonalons, designer et architecte d'intérieur, était composé cette année de : Joachim Vergnaud, directeur commercial chez Procop ; Sylvie Amar, cofondatrice de l'agence FoodDesign ; Bruno Lecoq, directeur de la rédaction Le Monde de l'Épicerie Fine ; Pierre Gonalons, designer et décorateur d'intérieur ; July Ntibila, chargée du développement du packaging chez Pierre Hermé et Sébastien Brodart, directeur général de Brodart Packaging.



Le jury du Prix Packaging 2024. Réunis dans l'appartement studio de Pierre Gonalons à Paris, de gauche à droite : Joachim Vergnaud, directeur commercial chez Procop ; Sylvie Amar, cofondatrice de l'agence FoodDesign ; Bruno Lecoq, directeur de la rédaction Le Monde de l'Épicerie Fine ; Pierre Gonalons, designer et décorateur d'intérieur ; July Ntibila, chargée du développement du packaging chez Pierre Hermé et Sébastien Brodart, directeur général de Brodart Packaging.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2024

LE PALMARÈS 2024

Coffrets cadeaux & Produits événementiels MAISON PERROTTE – COFFRET "IL ÉTAIT UNE FOIS"



Il s'agit d'une présentation en forme de livre pour 9 pots de 30 grammes de confiture. Un produit type trompe-l'œil qui met en valeur 9 pots de 30 grammes de confiture ainsi que les 10 ans de la Maison Perrotte.

Épicerie fine salée LA PLANTATION – RUB



Création d'une identité pour la nouvelle gamme de mélanges d'épices de la marque : les Rubs. Une boîte en carton recyclable, une étiquette qui met en avant la couleur du produit et ses principales caractéristiques.

Épicerie Fine sucrée LUCIFÈVES D'AUBRAC CHOCOLAT CONGO BABUNGWE



Une tablette de chocolat réalisée dans des tons de blanc dominant, se distinguant par une écriture noire et une pointe de couleur qui se devine à travers l'insert coulissant et un design s'inspire directement du monde des livres.

Produits liquides PARCELLE 26 – HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BLEND SÉLECTION (BOUTEILLE + BOÎTE)



Bouteille sérigraphiée à l'émail avec un moucharabieh. Coffret réalisé avec l'aide d'une agence, en reprenant la forme de la bouteille.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2024

Préparations pour boissons chaudes

ANTEADOTE – PRÉPARATION N° 01 "MADAME VA EN DÉTOX"



Création de l'agence Savarin avec une demande : celle de traduire dans la charte graphique, les valeurs qui constituent la marque : l'efficacité pharmaceutique, la gourmandise des recettes et l'exigence haut de gamme dans la sélection des plantes.

Coup de cœur du Jury

PARADISIAC – MAÏA FLEUR DE SUREAU



Un design intemporel et une typographie délicate et ronde pour mettre en valeur Maïa, la déesse du printemps. Ce packaging a été réalisé en étroite collaboration avec Maison Linéa, experts en branding et concepteurs packaging de spiritueux qui signe son premier design d'un produit sans alcool.



PRÉSIDENT DU JURY 2024 : PIERRE GONALONS

Designer et architecte d'intérieur basé à Paris, Pierre Gonalons impose très vite sa vision singulière du design et de l'espace. Ses créations, visibles dans ses galeries de Paris et New-York, s'inscrivent entre simplicité et spectaculaire et donnent la priorité à l'expression des matériaux exceptionnels et aux savoir-faire français qu'il considère comme une source d'inspiration. Intégrant le top 100 des designers du magazine AD depuis 2019, le travail de Pierre Gonalons fait l'objet de publications importantes dans de nombreuses revues internationales.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2024

PRIX FRENCH GOURMET FOOD DE L'INNOVATION CORPORATE 2024

**FRENCH
GOURMET
FOOD**
ENTREPRENDRE
ENSEMBLE

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 8 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 de Charles-Henri Beaudoin, directeur général de French Gourmet Food et d'Olivier Manière, dirigeant d'Au Bec Fin.

LE LAURÉAT 2024

Cosmic Dealer

Une gamme de produits du quotidien tels le chocolat, le thé et des alternatives au café, repensée dans un esprit bien-être. Tous sont bio, véganes, 100 % naturels et fabriqués en France.

Coup de cœur du jury

Décerné à So'Boutargue, entreprise productrice de boutargues affinées.



De gauche à droite : Fati Nabil et Monique Foy (Cosmic Dealer),
Patrice Jacquelin (French Gourmet Food) et Élodie Bar (So'Boutargue).



**RENDEZ-VOUS
LE LUNDI 28 AVRIL 2025**



CONTACT PRESSE

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

CRÉDITS PHOTOS

© Rimbon Foeller Olivier
© Antoine Bonfils



www.monde-epicerie-fine.fr

le monde de
L'ÉPICERIE FINE