GUIDE 2024

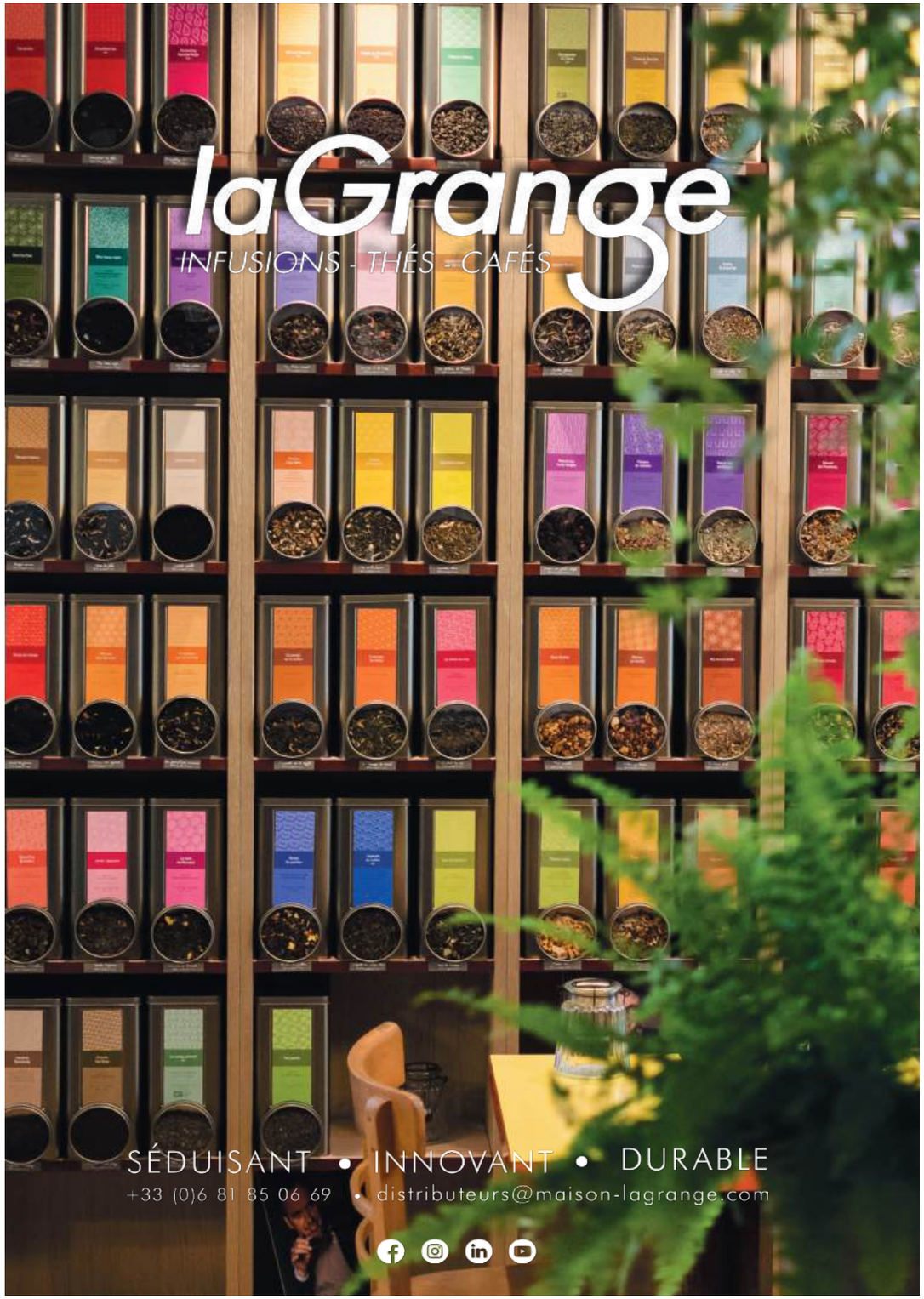
LUNDI 29 AVRIL 2024
PAVILLON GABRIEL — PARIS

11e

PRIX ÉPICURES
DE L'ÉPICERIE FINE

Nos partenaires

le monde de L'EPICERIE FINE



© Olivier Rimbon-Foeller

Marie-Edith LECOQ
Dirigeante
marie-edith.lecoq@lmef.fr

MERCI DE VOTRE FIDELITÉ

Tout début janvier nous avons pris la décision d'avancer Les Épicures de l'épicerie fine 2024 à la date du 29 avril, en raison de l'organisation des J.O. perturbant la circulation à Paris, notamment place de la Concorde.

Il nous était impossible de vous recevoir dans de bonnes conditions en juin comme à notre habitude.

Je tiens à vous remercier tout particulièrement de votre réactivité et de la positive attitude qui a accompagné cette nouvelle programmation. Sponsors, exposants, visiteurs, jurés, candidats : tout le monde a répondu présent et cette 11e édition s'annonce d'ores et déjà comme une réussite riche en découvertes, surprises et rencontres.

Je tiens également à remercier mon équipe qui a mis les bouchées doubles pour que tout soit prêt à temps.

Cette fidélité et cette efficacité nous ont permis de vous préparer un bel événement où près de 140 exposants sont impatients de partager avec vous leurs nouveautés et leur passion pour le bon et le beau. Nos partenaires de renom sont également là pour vous accompagner dans votre métier, n'hésitez pas à aller leur rencontre.

C'est cette année encore une joie de vous accueillir dans le décor idéal du Pavillon Gabriel et au nom de toute l'équipe, je vous souhaite une 11e édition très enrichissante.

PRIX ÉPICURES
DE L'ÉPICERIE FINE

Livraison express

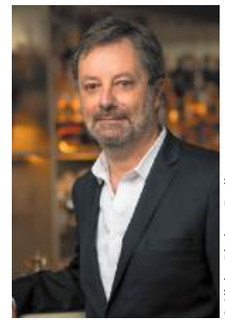
Location véhicule avec chauffeur

Courses mutualisées

Logistique
réception, stockage, préparation de commandes

Retrouvez-nous sur www.chronofresh.fr

Chronofresh SAS - 3 Boulevard Romain Rolland, 75014 Paris - SAS au capital de 4 701 200 € - 509 210 472 RCS Paris



© Olivier Rimbon-Foeller

Bruno LECOQ
Directeur de la rédaction
bruno.lecoq@lmef.fr

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 que vous allez découvrir aujourd'hui dans les allées du Pavillon Gabriel et un dynamisme qui rejaillit partout.

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 gourmets. Création du packaging et créations de nouvelles recettes qui font l'objet de notre grand tasting ce 29 avril avec des jurés que je tiens à remercier tout particulièrement pour leur fidélité.

Rendez-vous en fin de journée en compagnie de Loïc Ballet et de notre parrain David Gallienne pour découvrir les heureux lauréats : Épicures d'or, d'argent et de bronze qui pourront apposer leur prix comme un label avec une certitude : il est plébiscité par les épiciers fins !

PRIX ÉPICURES OR 2024

PRIX ÉPICURES ARGENT 2024

PRIX ÉPICURES BRONZE 2024

wino

wino.fr · hello@wino.fr · 01 83 64 12 33

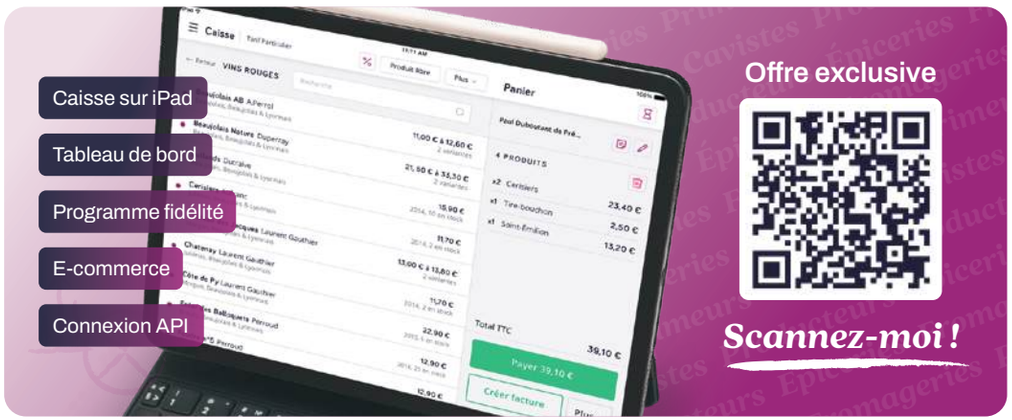
Le logiciel pensé pour *les commerces de bouche*

Wino est un logiciel de gestion et de vente français, 100% spécialisé pour les ***épiceries, fromageries, primeurs, cavistes & producteurs.***

3h
gagnées par semaine pour piloter vos stocks

20%
de revenus en plus avec le programme de fidélité

1h30
seulement pour prendre en main le logiciel



Plus de 500 commerces indépendants nous font confiance

Avis Google 4,8 ★★★★½

LES PERSONNALITÉS

ANDRÉ TERRAIL

Propriétaire et président du groupe *La Tour d'Argent*, André Terrail a réussi le pari audacieux de réinventer une institution parisienne fondée en 1582. Un peu plus d'un an de travaux pharaoniques ont permis d'aboutir à cette renaissance de *La Tour d'Argent*, époustouflante et résolument contemporaine. Les portes de l'immeuble qui abrite le restaurant 1 étoile Michelin situé au dernier étage, sont désormais ouvertes dès le petit déjeuner grâce au *Bar des Maillets d'Argent* qui évoque l'équipe de polo de Claude Terrail, père d'André. Entièrement refaite du sol au plafond et profitant de cuisines ouvertes, la salle a décuplé son attractivité à tous points de vue : décor, carte et service. André Terrail dirige également *L'Épicerie de la Tour*, la *Boulangerie de la Tour* et la *Rôtisserie d'Argent*. *La Tour d'Argent* est par ailleurs présente à Tokyo.

DAVID GALLIENNE

Chef propriétaire du restaurant 1 étoile Michelin *Le Jardin des Plumes* à Giverny, David Gallienne a ouvert le 29 mars dernier *Oscar*, un bistrot de charme situé au cœur des jardins enchanteurs du Musée des Impressionnismes Giverny. Particulièrement entreprenant, le chef qui a accepté de parrainer nos deux prix Épicures – catégories Commerces et E-Commerce et catégories Alimentaires – est également à la tête d'une élégante maison d'hôtes aux chambres de caractère bucolique, *Ô Plum'Art*, d'une épicerie fine située à Vernon, *Ô Plum'Store*, ainsi que d'une e-boutique où il commercialise des produits gourmands à son nom. Médiatique, le vainqueur de la saison 11 de *Top Chef* diffusée sur M6 en 2020, a participé depuis à de nombreux programmes télévisés dont *Le goût des rencontres normandes* actuellement diffusé chaque semaine sur France 3 Normandie. Le chef a publié en 2021 chez Solar un premier livre intitulé *Nature – De la terre à l'assiette.*

LOÏC BALLET

Fidèle présentateur de notre cérémonie de remise des prix Épicures pour les catégories alimentaires, Loïc Ballet reste indissociable de France Télévision où il anime chaque semaine la chronique gourmande de *Télématin* et, chaque samedi sur France 3 Auvergne-Rhône-Alpes, *En vadrouille avec Loïc Ballet* qui lui permet d'amener les téléspectateurs à la découverte d'un village et de personnalités de cette belle région au volant de sa 2 CV.

Loïc Ballet est par ailleurs un authentique épicier fin avec aujourd'hui deux *Épiceries de Loïc B* à Paris, la première rue Sedaine dans le XI[e] arrondissement et la seconde sous les halles du marché couvert Saint-Quentin dans le X[e] arrondissement

ÉPICURES DE L'ANNÉE 2024 :
UN PALMARÈS TRÈS REPRÉSENTATIF

C'est lors d'une réunion organisée à L'Appartement de La Tour d'Argent que le jury présidé par son propriétaire André Terrail et parrainé par le chef étoilé David Gallienne (Le Jardin des Plumes à Giverny) a délibéré le 18 avril dernier dans une atmosphère privilégiée.

Enrichi de deux nouvelles personnalités - Lucie Basch cofondatrice de Too Good To Go et l'architecte d'intérieur Émilie Bonaventure - le jury s'est mis d'accord autour d'un palmarès qui est représentatif du paysage de l'épicerie fine actuelle dans toute sa diversité et sa richesse. Plus de 70 candidatures ont 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 qui fera date.

© Olivier Rimbon-Foeller

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 Good 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 LAURÉATS 2024

ÉPICERIE FINE FRANÇAISE
L'ÉPICURIE DES ALPES à Châtel (74)
Christine Buttoudin

ÉPICERIE FINE ÉTRANGÈRE
MI TIENDITA à Paris (75)
Ingrid Paillet

COMMERCE MIXTE
ÉPICERIE RACYNES à Angers (49)
Claire et Jonathan Rivière

SITE MARCHAND
KODAMER.FR
Stella Mpoy

RÉSEAU
DÉLICES LAMARQUE
Jean-Emmanuel Costedoat-Lamarque

COUP DE CŒUR DU JURY
VERDURE à Lille (59)
Thibault Dacheux

NOS PARTENAIRES

RDC – SALLE EXPO 3

Depuis 2015, Chronofresh accompagne les acteurs du marché alimentaire dans la livraison de produits alimentaires secs, frais et surgelés vers les professionnels et les particuliers, en France comme à l'international.

Pour répondre à chaque besoin, Chronofresh propose quatre solutions :

- Service Express : Livraison dès le lendemain avant 13 h
- Service Course : Livraison sur un créneau de 2 h
- Service Location de véhicule avec chauffeur : Mise à disposition de véhicules frigorifiques
- Logistique alimentaire : Réception, stockage et préparation de commandes

Que vous soyez expéditeur ou destinataire, l'offre répond aux besoins de toutes les épiceries fines, dans le plus strict respect de la chaîne du froid.

www.chronofresh.fr

Spécialiste du transport frigorifique | Chronofresh

Chronofresh le spécialiste du transport frigorifique express dans le respect de la chaîne du froid. • Dès le lendemain • Température dirigée • Vers professionnels et particuliers

RDC – ESPACE PARTENAIRES

Fondée en 1947, la Fédération des Epiciers de France est l'organisation professionnelle qui représente et défend les 30 000 épiciers indépendants en France.

Qu'il soit épicier fin, pratique ou ethnique, l'épicier reste le premier acteur de la proximité et, pour le défendre, la Fédération des Epiciers de France s'est assignée des missions pour la représentation et le bénéfice de la profession.

Nos missions : représenter notre métier auprès des pouvoirs publics et des institutions, être partie prenante dans les négociations de branche (convention collective, salaires, sociales...), former les futurs et actuels épiciers grâce à notre centre de formation intégré, défendre le commerce alimentaire indépendant de proximité.

Et pour nos adhérents, nous avons développé des services exclusifs qui les accompagnent dans leur quotidien de chefs d'entreprise.

Rejoignez la communauté des Épiciers de France et adhérez dès maintenant sur www.epiciersdefrance.org

RDC – ESPACE PARTENAIRES

Wino est une application de caisse et de gestion 100 % spécialisée pour les commerçants de proximité alimentaires (caviste, épicerie fine, fromagerie, torréfacteur, chocolaterie). Elle est installée dans plus de 500 commerces en France et en Belgique.

Grâce à un logiciel sur iPad tout-en-un adapté à ses enjeux métiers, le commerçant gère ses activités de l'approvisionnement aux fournisseurs jusqu'à la vente finale en boutique, aux professionnels et en ligne (avec nos connecteurs e-commerce : Shopify, Woocommerce, Prestashop), en passant par une gestion des stocks fiable et complète, la fidélisation des clients et le pilotage de l'activité (chiffre d'affaires, marge, panier moyen, etc.).

Avec le logiciel Wino, moderne et intuitif, le commerçant est à nouveau maître de son temps et se concentre sur ce qui compte le plus pour lui : développer son chiffre d'affaires, piloter sa rentabilité, sourcer ses produits, conseiller et fidéliser ses clients.

vvwww.wino.fr

RDC SALLE EXPO 3

Lancée en 2016, la gamme de produits « La Grande Épicerie de Paris » est la suite naturelle d'une histoire de près d'un siècle.

En 1923, ouvrait déjà au Bon Marché Rive Gauche un comptoir de l'alimentation, proposant thé, café, épices et piments, ancêtre du magasin actuel inauguré en 1978 et réinventé lors des grands travaux de 2012-2013.

L'ouverture d'une seconde adresse à Passy, en novembre 2017, suit de peu la création de la marque.

Au fil des années, La Grande Épicerie de Paris s'est forgée une solide réputation sur la scène culinaire, celle d'un magasin aux rayons généreusement achalandés en produits de grande qualité et d'exception.

On s'y promène autant pour le plaisir des yeux que pour découvrir des nouveautés inédites, dénicher le cadeau parfait pour un gourmet ou acheter des produits de terroir raffinés.

Plus d'information sur https://www.lagrandeepicerie.com/fr/marques/marques-l/la-grande-epicerie-de-paris

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2024 : UN PALMARÈS EXIGEANT

En réunissant un jury constitué de personnalités reconnues chacune dans leur domaine dans l'univers du packaging, *Le Monde de l'Épicerie Fine* a souhaité donner à ce prix une nouvelle dynamique sur le marché de l'épicerie fine.

Ils étaient 46 candidats à postuler à notre **Prix Packaging 2024** dans 5 catégories : **Coffrets cadeaux & Produits événementiels, Épicerie fine salée, Épicerie fine sucrée, Produits liquides et Préparations pour boissons chaudes**. Autant dire que les 6 jurés présents le jeudi 11 avril dans le showroom parisien de Pierre Gonalons, célèbre designer, architecte d'intérieur et président du jury, n'ont pas chômé !

En effet, dès 9 heures du matin, chaque packaging a fait l'objet d'un examen attentif et des notes ont été attribuées à chacun selon les critères d'évaluation retenus : Design & Créativité ; Cohérence & Identité de la marque ; Qualité des matériaux et de la réalisation ; Écoresponsabilité et Praticité. Cela n'a pas toujours été simple et s'est parfois joué au demi-point, certains jurés sensibles aux arguments développés au cours du débat choisissant de monter ou de baisser la note qu'ils avaient initialement prévu d'attribuer. Toujours est-il que le timing a été maîtrisé et juste après 13 heures, les procès-verbaux ont pu être signés.

Cinq gagnants et un Coup de cœur seront récompensés ce 29 avril 2024 en présence du jury, en fin de journée lors de la cérémonie de clôture des **Épicures 2024** présentée par Loïc Ballet.

© Olivier Rimbon-Foeller

De gauche à droite : **Joachim Vergniaud** *(Procop)*, **Sylvie Amar** *(FoodDesign)*, **Bruno Lecoq** *(Le Monde de l'Épicerie Fine)*, **Pierre Gonalons** (Président du Jury 2024), **July Ntibila** *(Pierre Hermé)*.

PROCOP
— 1802

Les papiers de votre identité.

PROCOP vous accompagne dans le choix et la sélection de vos papiers, vos packagings et votre papeterie.

Retrouvez-nous sur :

www.procop.com

PROCOP SAS - 10/12 allée de le porcelaine - 87220 - FEYTIAT
T. 05.55.06.41.70 - contact@procop.fr

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2024
UN JURY RICHE DE TALENTS COMPLÉMENTAIRES

Bruno Lecoq est le responsable et le coordinateur de tous les jurys des prix Épicures. Pour présider le jury en charge du Packaging, il a fait appel à son ami Pierre Gonalons, designer de talent qu'il a découvert alors qu'il était rédacteur en chef du magazine d'art contemporain *Cimaise*. Et il a aussi fait en sorte que chaque membre du jury dont il fait partie, puisse apporter une expertise complémentaire.

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. Il fonde son studio de création à 23 ans et dessine pour de prestigieuses maisons, parallèlement à ses propres collections. 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.

JULY NTIBILA, développement du packaging chez *Pierre Hermé*

Plusieurs années en tant qu'acheteuse projet dans l'industrie et la PLV ont révélé le goût de July Ntibila pour la technique. L'apprentissage des modèles de conception et d'embellissement l'a conduite vers le packaging. En charge du développement du packaging de Pierre Hermé Paris depuis 2018, elle concilie méthodes industrielles, rigueur du luxe et aspect créatif afin de coller aux enjeux actuels et de raconter l'histoire de la maison.

SYLVIE AMAR, cofondatrice de l'agence *FoodDesign*

Créatrice d'une agence de stratégie et de design global spécialisée en gastronomie depuis 1997, Sylvie Amar propose uniquement des solutions sur-mesure et anime des équipes composées d'experts en exercice qui travaillent en mission. L'agence conçoit des packagings comme l'une des traductions de l'ADN de la marque de ses clients.

SÉBASTIEN BRODART, directeur général de *Brodart Packaging*

Issu d'une formation de concepteur designer en école de Design à Troyes où il s'oriente vers la modélisation d'objets en 3 dimensions, Sébastien Brodart travaillera ensuite pendant plus de 9 ans dans une société parisienne d'audiovisuel. En septembre 2017, il rejoint le groupe familial en s'imposant comme référent reconnu dans son domaine au service Marketing. Il reprend la direction du groupe en 2022 en tant que directeur général aux côtés de son frère David Brodart, directeur général adjoint.

JOACHIM VERGNAUD, directeur commercial *Procop*

Professionnel des métiers graphiques depuis toujours, Joachim Vergnaud est issu d'une formation industrie papetière et rejoint la société Procop il y a 10 ans. Aujourd'hui directeur commercial, il supervise la partie packaging de Procop depuis 2017.

Réunir les talents est notre plus belle entreprise

French Gourmet Food est un regroupement de PME agroalimentaires de spécialité, autonomes, avec pour ambition de grandir ensemble et individuellement en mutualisant leurs compétences.
French Gourmet Food les accompagne dans leur développement commercial, la transition écologique et la valorisation de leurs produits.
www.frenchgourmetfood.fr

FRENCH GOURMET FOOD
ENTREPRENDRE ENSEMBLE

PRIX FRENCH GOURMET FOOD

de l'Innovation Corporate 2024

Le Prix de l'Innovation Corporate 2024 sera remis ce lundi 29 avril à l'entreprise qui aura su convaincre le jury présidé par Patrice Jacquelin.

Comme chaque année, ils seront 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. 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.

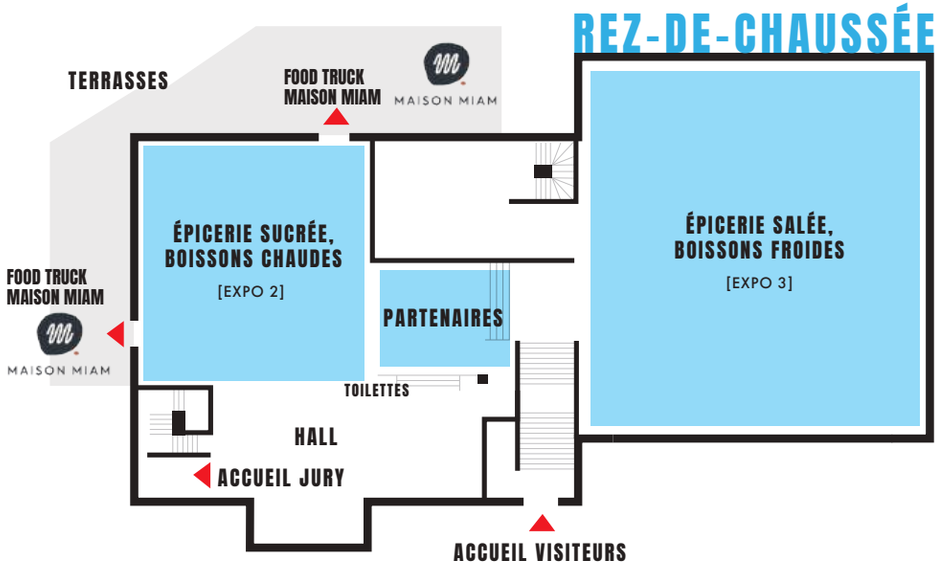
« Nous ne sommes pas là pour juger de la qualité d'un nouveau produit mais de la démarche d'innovation de la société, même si elle est en démarrage », précise Patrice Jacquelin, fondateur de *French Gourmet Food* et président du jury composé d'Alain Léon, président du groupe Savor Créations, de Pascal Lepoutre, directeur général chez *Les 4 Saisons* et *Confit de Provence* et d'Olivier Manière, directeur général d'*Au Bec Fin*. L'an passé, ce jury avait décerné son prix à Archie, spécialiste du vinaigre de cidre biologique.

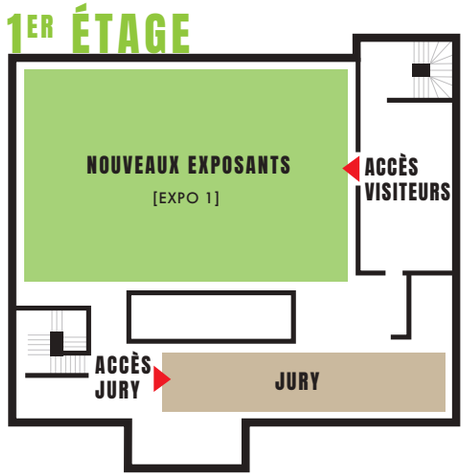
En juillet 2023, le groupe *French Gourmet Food* a annoncé qu'il avait fait l'acquisition de 100 % des titres de la société Ducs de Gascogne. De nombreux projets sont actuellement à l'étude autour de cette belle entreprise qui proposera prochainement une nouvelle gamme spécifiquement pensée pour les épiceries fines.

FRENCH GOURMET FOOD

PRIX EPICURES
ÉDITION 2024
GRAND PRIX
INNOVATION CORPORATE

PLAN DU PAVILLON GABRIEL





LE TRÈS BON AU QUOTIDIEN

DÉCOUVREZ ET SÉLECTIONNEZ
LES PRODUITS DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

La Grande Épicerie de Paris
38, rue de Sèvres – 75007 Paris
80, rue de Passy – 75016 Paris

lagrandeepicerie.com

LA GRANDE
EPICERIE **PARIS**

PROGRAMME

9 H 00 — **OUVERTURE AUX VISITEURS**

TOUTE LA JOURNÉE — **RENCONTRES AVEC LES PRODUCTEURS DANS LES TROIS SALLES D'EXPOSITION**

Expo 1 - 1er étage : Les nouveaux exposants

Expo 2 - Rez-de-chaussée : Épicerie sucrée, boissons chaudes

Expo 3 - Rez-de-chaussée : Épicerie salée, boissons froides

Espaces de convivialité sur les terrasses

11 H 30 - 15 H 30 — **FOOD TRUCKS SUR LES TERRASSES**

Nous sommes les spécialistes dans la confection de petites merveilles gourmandes et animées avec panache pour vous nourrir. Servis dans la bonne humeur à bord de petites carrioles de charme, nos hot dogs et burgers sont cuisinés avec des produits de qualité approvisionnés auprès d'artisans passionnés.

MAISON MIAM

18 H 30 — **REMISE DES PRIX DES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE**

Présentée par Loïc Ballet

Grand Prix de l'Innovation Corporate

Catégories Packaging

Catégories alimentaires

20 H 00 — **COCKTAIL**

21 H 00 — **FERMETURE**

Savoir s'adapter aujourd'hui, c'est le meilleur moyen d'être encore là demain

La prévoyance, la santé, la retraite, le développement de l'épargne, la protection des proches, ce sont nos sujets, au quotidien, depuis plus de 100 ans. Au fil des années, nous avons développé une compétence particulière : la protection des personnes et de leurs proches tout au long de la vie.

Pour servir les intérêts de nos assurés dans la durée, nous nous adaptons à notre environnement et aux évolutions économiques, sociales, technologiques et règlementaires.

www.ag2rlamondiale.fr

Ainsi, depuis plus de 100 ans, la santé de nos assurés est protégée ; leurs retraites sont versées ; leur patrimoine est renforcé.

Société de personnes, non cotée en bourse et dirigée par ses assurés, AG2R LA MONDIALE s'adapte sans cesse pour les accompagner sur le très long terme.

GIE AG2R - Membre d'AG2R LA MONDIALE - 14-16, boulevard Malesherbes 75008 PARIS - 801 947 052 RCS Paris. 00002095-240417-01

Épargne
Retraite
Santé
Prévoyance

AG2R LA MONDIALE
Prendre la main
sur demain

PRODUCTEURS

A

L'ALCHIMISTE
Cocktails no low

Melinda Guerin White
70 route de La Reine
92100 Boulogne-Billancourt – France
01 40 92 07 62
contact@alchimistedrink.com
www.alchimistedrink.com

L'AMBR'1
Confiserie

Caroline Hubert
Zone de Kerantour Nord
22740 Pleudaniel – France
06 99 30 22 27
contact@lambr1.com
www.lambr1.com

ANIS DE FLAVIGNY
Confiserie

Catherine Troubat
4 rue de l'Abbaye
21150 Flavigny-sur-Ozerain – France
03 80 96 20 88
lydia.fleuriet@anisdeflavigny.com
www.anis-flavigny.com

APÉRO COCHON
Conserverie

Emmanuel Geoffroy
57 rue Louis-Pergaud
16000 Angoulême – France
05 45 91 41 93
emanuel@maitrecochon.fr

APÉRO DÉLICES
Apéritif

Marnad Yasmina Gaulard
9 rue de la Louarie
35310 Bréal-sous-Montfort – France
07 49 71 43 42
aperosdelices@gmail.com
www.aperodelices.com

APIS MELLONA
Apiculture

Laurent Cazenave
2 rue du Maresc
40510 Seignosse – France
06 51 37 18 46
contact@apismellona.fr
www.apismellona.fr

APISPHÈRE
Miel et produits de la ruche

Théo Négrier
Chez Bardet
24410 Saint-Aulaye – France
06 71 87 51 52
serviceapisphere@gmail.com
apisphere.fr

ARCHIPEL
Producteur de boissons fermentées sans alcool

Achille Miklitarian
59 rue Sarrette
75014 Paris – France
06 33 76 15 80
bulles@archipelkombucha.com
archipelkombucha.com

L'ATELIER DE GÉRALDINE
Biscuiterie

Géraldine Rude
5 rue du Plateau – Allonal
39160 Saint-Amou – France
06 32 67 87 44
atelierdegeraldine.jura@gmail.com
atelierdegeraldine.fr

L'ATELIER DU SAUMON
Artisan fumeur de saumon

Driss Khellafi
11 rue de Charronnerie
93200 Saint-Denis – France
06 41 17 94 02
latelierdusaumon@gmail.com
www.latelierdusaumon.com

A-TYPICA
Chocolat bean to bar

Astrid TEMMERMAN
5 rue de la Tour-Bohmeaux
56800 Ploërmel – France
06 73 16 86 16
info@a-typica.fr
www.a-typica-chocolat.fr

AU TEMPS D'EUGÉNIE
Confitures artisanales et popottes de fruits

Mathieu Pivaudran
Route de Charbonnieras
24660 Coulounieix – France
05 53 03 73 86
mathieu.pivaudran@autempsdeugenie.fr
www.autempsdeugenie.fr

B

BAIATA
Gourmandises sucrées

David Piot
14 rue Saint-Francois-de-Paule
06300 Nice – France
04 93 85 76 92
david@neolive.biz
www.baiata.fr

BALME
Commerce

Lucine Turon
18 route de Pitoys
64600 Anglet – France
05 33 47 33 07
l.turon@balme.fr
www.maisonbalme.com

LE BEAU GESTE
Biscuiterie

Fleur Masson
299 avenue de la Cigaliere
84250 Le Thor – France
06 29 24 22 60
fleur@lebeaugeste.fr
www.lebeaugeste.fr

BEDOGNI EGIDIO
Commerce en gros - charcuterie italienne

Ciao Gusto
Via Fanti d'Italia 75
43013 Langhirano – Italie
commandes@ciao-gusto.com

BELLOTA-BELLOTA
Gastronomie / épicerie fine et restauration

Lucie La Pinta
27 rue Yves-Kermen
92100 Boulogne-Billancourt – France
06 74 17 84 81
llapinta@bellota-bellota.com
www.bellota-bellota.com/fr

BERNADETTE DE LAVERNETTE
Confitures, gélées, marmelades, coulis, miels et pâtes de fruits artisanales

Sandrine Billardey
49 avenue du 11-Novembre-1918
92190 Meudon – France
06 21 27 56 84
comptoirlileauxsaveurs@gmail.com
www.bdelmada.com

BEYLERBEYI
Boisson alcoolisée, spiritueux, vin, bière

Shener Cinar
20 place des Halles
Tour Europe
67000 Strasbourg – France
06 78 86 96 78
hello@beylerbeyi.store
beylerbeyi.store

BIOMOMO HASHIMOTO
Chocolaterie-confiserie bio

Taisuké HASHIMOTO
Mas Saint-Jean,
Route de Beaucaire
30127 Bellegarde – France
06 29 49 47 50
contact@biomomohashimoto.info
biomomohashimoto.jimdo.com

BISCUITERIE DE PROVENCE
Biscuiterie, confiserie, chocolaterie

Amandine Vegas
ZA Les Grands Prés
26110 Saint-Maurice-sur-Eygues – France
04 75 26 02 98
amandinevegas@biscuiteriedeprovence.com
www.biscuiteriedeprovence.com

BISCUITERIE MORDICUS
Biscuiterie

Sandrine Vigliano
136 rue du Ley
64121 Serres-Castet – France
05 59 60 91 61
contact@biscuiterie-mordicus.fr
www.biscuiterie-mordicus.fr

LA BISCUITERIE NAMUROISE
Biscuiterie artisanale belge

Paul Navez
Rue Raymond Noel, 100 C
5170 Bois-de-Villers – Belgique
04 79 25 32 51
paul@labiscuiterienamuroise.be
www.labiscuiterienamuroise.be

LE BORVO
Production de saumon fumé et conserverie artisanale

Marlène Raymond
Route de Beaumont
89250 Chemilly-sur-Yonne – France
06 66 10 76 13
marlene@leborvo.fr
www.leborvo.fr

BOVETTI CHOCOLATS
Artisan chocolatier

Clémence Rol
7 rue Auguste Lumière
Z.A.E.S du Moulin Rouge
24120 Terrasson-Lavilledieu – France
05 55 51 57 36
clemence.rol@bovetti.com
www.bovetti.com

BRUME
Thés et infusions

Arnaud Monville
10 rue Tesson
75010 Paris – France
arnaud@brume-infusions.fr
brume-infusions.fr

C

CAFÉS LUGAT
Torréfaction

Marie Bisseuil
25 rue de Galeben
33380 Mios – France
contact@cafes-lugat.fr

CAFÉS PFAFF
Torréfaction

Christophe Petit
101 rue des Blés-d'Or
78670 Villennes-sur-Seine – France
06 64 55 65 90
christophe@cafes-pfaff.fr
www.cafes-pfaff.com

LA CARAMELERIE
Confiserie

Sophie Hecquet
La Condamine
04300 Mane-en-Provence – France
06 76 06 51 29
mane@la-caramelerie.com
www.lacaramelerie.com

CASTAING
Foie gras

Patricia Idieder
19 avenue de l'Océan
40500 Saint-Sever – France
05 58 76 02 10
contact@castaing.pro
www.castaing-foiegras.com

CASTANEAS
Agricole

Marion Degans
1430 route de Loyle
82350 Albias – France
06 72 49 65 01
contact@castaneas.com
www.castaneas.fr

LA CHANTERACOISE
Panification sèche

Adeline Magne
46 route de Saint-Astier
24190 Saint-Germain-du-Salembre – France
05 53 82 94 94
a.magne@la-chanteracoise.fr
www.la-chanteracoise.fr

CHÂTEAU CALISSANNE
Commercialisation, achat, vente de produits viticoles et oléicoles

Karine Bricout
Route départementale 10
13680 Lancon-Provence – France
04 90 42 63 03 / 06 16 66 29 81
karine.bricout@chateau-calissanne.fr
www.chateau-calissanne.fr

Chocolat maturé - Fabrication Bean To Bar

lucifevesdaubrac.fr -

CHAVIN
Négociant

Alexandra Sesen
2 boulevard Jean-Bouin
34500 Béziers – France
04 67 90 12 60
info@pierre-chavin.com
www.pierre-chavin.com

CHOCOLAT ENCUENTRO
Chocolaterie

Anne-Sophie Maschi
25 rue Émile-Vandamme
59350 Saint-André-Lez-Lille
– France
06 67 27 21 04
annesophie@
chocolatencuentro.com
www.chocolatencuentro.com

CHOCOLATING
Chocolat, boissons chaudes

Hani Roumieh
53 boulevard Gouvion-Saint-Cyr
75017 Paris – France
06 07 61 21 16
hani.roumieh@chocolating.fr
www.chocolating.fr

CHOCOVI
Chocolat

Viviane Kouame
08 BP 38
Abidjan 08 – Côte d'Ivoire
+225 05 65 81 01 94
Paletdorvk@gmail.com
www.chocovi.shop

CHOUCHOU DE PROVENCE
Confiserie

Slaven Zigic
Domaine Clos Real
83390 Pierrefeu-du-Var
06 66 52 67 12
slaven@societe-paven.com
chouchoudeprovence.com

CIAO GUSTO
Distributeur de produits italiens de haute qualité

Alessandra Cesa Bianchi
Gare routière Sogaris
Bat 4 - cell 8
94150 Rungis – France
06 85 67 17 16
commandes@ciao-gusto.com
www.ciao-gusto.com

COCORIPOP
Confiseries et chocolats

Emmanuel Dupuis
ZA La Sapinère
18220 Brécy – France
06 81 03 67 22
cocoripop@gmail.com
cocoripop.fr

LE COMPTOIR & CO
Épices, mélanges d'épices et condiments

Florence Delobel
14 ZAC du Gros Chêne
76230 Isneauville – France
02 35 65 21 06
contact@lecomptoirandco.fr
www.unjouruneepice.com

LA COMPAGNIE DE BOUTEVILLE
Vinaigrerie artisanale

Jean-Charles Dignac
1 rue Montmorency
16120 Bouteville – France
07 88 92 62 26
contact@bouteville.com
www.bouteville.com

CONSERVERIE ARTISANALE AZAÏS-POLITO
Spécialités fines de poisson en conserves

Véronique Britto
15 rue de Bruxelles
Parc Aquatechnique
34200 Sète – France
04 67 51 89 86
marketing@azais-polito.fr
www.azais-polito.fr

CONSERVERIE LA MARMITE BRETONNE
Conserverie familiale de légumes bio et bretons

Elisabeth Plassard
7 bis rue Yves-de-Pont-Sal
56400 Plougoumelen – France
02 97 29 65 19
contact@lamarmitebretonne.bzh
www.lamarmitebretonne.bzh

CONSERVERIE ST CHRISTOPHE
Spécialités des Hauts de France

Simon Van Oost
Petit Chemin
80120 Argoules – France
03 22 23 91 60
contact@conserverie-st-christophe.com
www.conserverie-st-christophe.com

CONSERVES GUINTRAND
Conserverie

Loic Lagarde
Boulevard Gilloux et Raymond
84200 Carpentras – France
04 90 67 24 81
commercial@conserves-guintrand.com
www.reynier-epicerie-fine.fr

COSMIC DEALER
Chocolat, thé, café

Monique Foy
8 rue Dieu
75010 Paris – France
06 29 92 58 90
monique@getcosmicdealer.com
www.getcosmicdealer.com

CRÉATEURS DE GOURMANDISES PAR MAISON BONHEUR
Confiserie

Léa Paget
16 boulevard Clémenceau
59700 Marcq-en-Barœul
– France
contact@
createursdegourmandises.com
createursdegourmandises.com

D

DARWINN & CO RHUMERIE
Spiritueux artisanaux premiums

Jean-Claude Brillouet
1455 avenue du Parc-des-Expositions
33260 La-Teste-de-Buch
– France
09 87 01 17 60
contact@darwinnrhums@gmail.com
www.darwinnrhums.com

DAVID GALLIENNE
Épicerie

Constance Caudron
1 rue du Milieu
27620 Giverny – France
06 99 37 58 17
contact@oplumstore.fr
www.plumstore.fr

DÉLICES DE SAINT-ORENS
Foie gras, plats cuisinés frais et conserve, spécialités fumées séchées

Bruno Castaing
500 route de Le Leuy
40500 Cauna – France
05 58 71 12 21
bruno.castaing@delices-saint-orens.com
www.delices-saint-orens.com

DISTILLERIE BALBEC
Distillerie

Nicolas Cherrier
33 ZI Les Grandes Carrières
14370 Moult-Chicheboville
– France
09 88 05 65 06
distillerie.balbec@gmail.com

DJIN SPIRITS
Production et commercialisation de « spiritueux sans alcool »

Romuald Vincent
56 route de Nercillac
16100 Saint-Brice – France
contact@djinspirits.com
djinspirits.com

DOMAINE DES TERRES ROUGES
Moutardes et condiments

Romain Texier
4 rue de la Gare
67580 Mietesheim – France
03 88 90 31 85
contact@domaine-terres-rouges.net
www.domaine-terres-rouges.net

DOMAINE JÒLIBOIS
Producteur d'huiles d'olive de la Vallée des Baux de Provence

Clément Pellissier
Route d'Aureille
13430 Eyguières- France
06 10 26 48 77
contact@domainejolibois.com
www.domaine-jolibois.com

DOMAINE TERRA
Conserverie gastronomique d'Aquitaine

Julien Vanlerberghe
5 chemin de l'Aiguillon
33430 Bazas – France
06 80 17 41 28
julien@domaine-terra.com
www.domaine-terra.com

L'ÉPICURIEN
artisan du biscuit

L'Épicurien et la Chef Pâtissière Chloé Gonzalez (Ex Maison Bras 2* Laguiole) créent la Biscuiterie L'Épicurien et vous présentent leur première collection de biscuits sucrés et salés. Pour le plaisir du Goût.

L'ÉPICURIEN
artisan du goût

LA MÉRIDIENNE
34 700 LE BOSC - FRANCE
TEL. 33 (0)4 67 88 90 00
FAX. 33 (0)4 67 88 90 01
contact@epicurien.com
epicurien.com

Membre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

le site de Production situé au Bosc est certifié FSSC22000, « food safety system certification »

FSSC 22000

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT •

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

DOUMANNI
Alimentation santé

Elza Gracchus
11 rue des Hautes-Bornes
94310 Orly
07 68 17 89 42
doumanny@gmail.com

LES DUCS DE GASCOGNE
Fabricant conserveur

Christian Toussaint
Route de Mauvezin
32200 Gimont – France
06 25 16 46 88
ctoussaint@ducsdegascogne.com

E

ENJOY HAYATT
Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation

Manel Zayani
6 avenue Clément-Ader
78190 Trappes – France
06 21 44 41 36
contact@enjoyhayatt.com
www.enjoyhayatt.com

L'ÉPICURIEN - ARTISAN DU BISCUIT
Biscuiterie artisanale

Benoit Gandon
ZA La Méridienne
34700 Le Bosc – France
04 67 88 90 00
contact@epicurien.com
epicurien.com/collections/biscuits

ESPRIT SOUS-BOIS
Champignons sauvages et produits de la forêt

Émilie Casimir
Silvam - Les Plaines
63220 Doranges – France
06 71 41 50 50
contact@espritsousbois.com
www.espritsousbois.com

ESTOUBLON
Huile d'olive

Laurie Nourrigat
Château d'Estoublon
13990 Fontvieille – France
laurie.nourrigat@estoublon.com
www.estoublon.com

EVOOTRADE
Épicerie fine espagnole

Christophe Ducasse
Avenida Lextumborro
92 – Nave 2
20305 Irun – France
(+34) 943 09 06 04
info@evootrade.com
www.evootrade.com

DISTILLERIE
BALBEC

Balbec est une distillerie artisanale en Normandie.
Des liqueurs et spiritueux hors des sentiers battus.

NOS SPIRITUEUX : RHUM KANNOU - ABSINTHE AQUILAÉ - GIN GENNY - VODKA TAÏGA - VANILLE INDRI

NOS LIQUEURS : MENTELLO - ARANCELLO - SURELLO - LIMONCELLO

09 88 05 65 06
33 ZI, Les Grandes Carrières,
14370 Moult-Chicheboville
distilleriebalbec

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

F

LA FABRIQUE DE JULIEN
Confiserie chocolaterie

Julien Taboury
48 boulevard d'Almandet
42220 Bourg-Argental – France
04 77 51 55 88
commercial@fabrique-julien.fr
www.fabrique-julien.fr

FERME DU GROS CAILLOU
Agriculture – pommes et charcuterie

Marc-Antoine Rabel
856 route de Cormeilles
27210 Vannecrocq – France
06 78 62 95 43
fermedugroscaillou@gmail.com

FLEURS DE CHOCOLATS
Chocolaterie / confiserie florale

Elwood Bouazza
42 rue Laurent
68100 Mulhouse – France
06 49 13 79 53
fleursdechocolats@gmail.com
www.fleursdechocolats.fr

FLORIBIS
Agroalimentaire

Cédric Caligaris
87 route de Saint-Pancrace
06100 Nice – France
06 58 72 52 41
c.caligaris@floribis-france.fr
www.floribis.com

LE FONDANT BAULOIS
Pâtisserie artisanale

Charlotte Ganier
22 avenue des Prairies
ZA Beslon
44500 La Baule – France
02 40 61 66 73
clients@lefondantbaulois.com
lefondantbaulois.com

FRANCOIS DOUCET CONFISEUR
Confiseur

Émilie Dominique
Zone Artisanale
04700 CS 30100 – France
emilie.dominique@
francois-doucet.com
www.francois-doucet-confiseur.com

G

GEMELLI
Glaces et sorbets prestige

Agathe Cornu
170b impasse Nicolas-Appert
26780 Malataverne – France
06 45 29 68 50
contact@gemelli.fr
www.gemelli.fr

GILI
Imaginer, produire et distribuer des boissons créatives et sans alcools

Enzo Mazza
Blarenberglaan 6
2800 Malines – Belgique
(+33) 6 43 65 28 09
enzo@gilidrinks.com
www.gilidrinks.com

GIMBER
Boissons sans alcool

Clémence Dupau
France
(+32) 2 897 48 00
france@gimber.com
gimber.com

GUÉNARD LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fabricant d'huiles de fruits secs et graines

Vangelis Syritellis
2 rue André-Boulle
41140 Noyers-sur-Cher – France
07 87 57 48 17
vsyritellis@compagnie-des-saveurs.com
www.huiles-guenard.com/fr

H

HALTO

Rhums arrangés inspirés de nos régions

Théo Parant
11 avenue Gaston-Vernier
26200 Montélimar – France
06 98 48 44 11
theo@halto.co
www.halto.co

HOME OF THAMANI

Thés et infusions

Myriam Zindine
35 boulevard du Port
95000 Cergy – France
07 65 28 50 46
contact@home-of-thamani.com
www.home-of-thamani.com

HORAE

Infusions et boissons chaudes

Marie-Ynès Delanchy
10 rue Jean-François-Champollion
44680 Saint-Hilaire-de-Chaléons – France
contact@horae-nature.com
www.horae-nature.com

HOST'ÎLES

Fabrication et vente de rhums arrangés, d'épices antillaises, de confitures exotiques, de gousses de vanille

Pierre Mirquesena
2 place du Comte-Haymon
91100 Corbeil-Essonnes – France
07 66 60 71 73 / 06 33 38 62 65
contact@hostiles-rhum-arrange-epices.com
hostiles-rhum-arrange-epices.com

HUG'S

Producteur de jus de fruits et confitures tropicaux

Europe : Françoise Falck
Togo : Hugues Taffin de Givenchy
Awatamé – Adidogomé
07 BP 12675 Lomé – Togo
(+33) 7 88 81 03 41
Europe : hugs.europe@gmail.com
Togo : hello@hugs.tg
www.hugs.tg

I

ICONTADINI

Conserves de légumes de haute qualité

Roberta De Matteis
SP 290 km 1 Felline – Torre San Giovanni
73059 Ugento – Italie
(+39) 34 73 12 70 65
export.manager@icontadini.it
icontadini.it

IESSI
Apéritifs sans alcool

Nicolas Maiarelli
4 rue Botzaris
75019 Paris – France
hello@iessi.fr

INFUSE ME
Infusion à froid pour cocktail avec ou sans alcool

Chloë Laigre
14d rue Louis-Kerautret-Botmel
35200 Rennes – France
06 33 83 43 54
chloe@infuseme.fr
infuseme.fr

L'INFUSEUR
Thés et infusions bien-être et éco-conçus

Louise Sauvagère
29 rue Tronchet
75008 Paris – France
07 87 02 58 21
louise@linfuseur.com
linfuseur.com

IRO
Thés bio japonais

François Van den Brulle
38 rue Colonel-Chaltin
1180 Bruxelles – Belgique
(+32) 472 23 87 29
francois@matcha-iro.com
www.matcha-iro.com

J

JAMBONS OLIVERAS
Affineur de jambons

Julien Oliveras
17 allée de Dublin
93320 Les-Pavillons-sous-Bois – France
01 47 93 39 65
contact@jambonsoliveras.fr
www.jambonsoliveras.fr

K

KALIOS
Commerce alimentaire spécialisé

Léane Menez
9 rue Delta
75009 Paris – France
07 60 57 65 21
leane@mykalios.com
mykalios.com

KORY
Agroalimentaire

Koriya Kourouma
2 rue de Madrid
44000 Nantes – France
07 50 95 20 10
korymilk.littlekory@gmail.com

KUSIAK
Conserverie de poissons

Yann Piron
9 avenue Gabriel-Delaunay
64500 Ciboure – France
05 59 24 58 13
contact.kusiak@gmail.com
www.kusiak.fr

iContadini
QUALITY NATURAL FOOD

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT COURTE & VALORISATION DU TERRITOIRE

FABRICATION ARTISANALE & TRANSPARENTS

SÉCHAGE AU SOLEIL SANS CONSERVATEURS ARTIFICIELS

Découvrez notre catalogue

WWW.ICONTADINI.IT
Ugento (LE) - ITALIE - +39 0833 555227
Pour passer commande ou recevoir infos: export.manager@icontadini.it

L

LAGRANGE
Infusions, thés, cafés

Jeanne Neitthoffer
13 bis rue Gambetta
70150 Marnay – France
distributeurs@maison-lagrange.com
www.maison-lagrange.com

LALLEMAND1937
Chocolaterie

Maxime Lallemand
Spp piscenois
4 rue des Frères-Bouillons
Zone des Rodettes
34120 Pezenas – France
06 69 48 33 99
lallemandmaxime@hotmail.com
www.lallemand1937.com

LANDALUZ, DÉLICES DE L'ANDALOUSIE
Association professionnelle

Francisco Limón Cabrera
C/Viena, s/n, Hacienda de Quinto
41089 – Espagne
(+34) 954 234 849
exportacion@landaluz.es
www.landaluz.es

LAS CHACHITAS
Alimentaire/condiments

Angélica Bourgain
13770 Venelles – France
07 86 82 97 90
angie@laschachitas.com
www.laschachitas.com

LEOS
Huile

Aurélien d'Arzac
Domaine de Leos
Route d'Apt
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
– France
commercial@domainedeleos.com
www.domainedeleos.com

LIBELUILE
Huiles et vinaigres

Armelle Greffet
1050 route de Béréziat
Moulin de Vernessin
01340 Jayat – France
04 74 25 68 10
contact@libeluile.fr
www.libeluile.fr

LIN DES PYRÉNÉES
Agroalimentaire

Christelle Bonnemason-Carrère
430 route de Bertranot
64370 Mesplède – France
06 18 21 55 42
contact@lindespyrenees.fr
www.lindespyrenees.fr

LISSIP
Sirops

Élise Vignaud
27 rue du Chemin-Vert
75011 Paris – France
06 12 82 35 35
elise@lissip.fr
www.lissip.fr

LO CORTI DE SAVOIE
Conserverie artisanale

Sébastien Szikora
1022 rue des Colombières
73700 Bourg-Saint-Maurice
– France
04 79 23 43 01
contact@locorti.com
www.locorti.com

LUCANGELI
Huile d'olive et pépites du sud de l'Italie

Alexandra Jodelet
19 rue des Joberts
06700 Saint-Laurent-du-Var
– France
07 56 92 69 49
contact@lucangeli.co
www.lucangeli.co

LIN DES PYRENEES

SABLÉS
FROMAGE DE BREBIS - LIN

LE GOÛT DE L'EXCEPTION

PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITÉ
RECOMMANDÉ PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

Photo: Sophie François- Müllhens

La quintessence du lin révélée par le caractère du fromage de brebis de la vallée d'Ossau.
Un véritable hymne aux saveurs du Sud-Ouest !

Une création originale de biscuits apéritifs croquants et savoureux, élaborés dans une approche « Nutrition, Santé, Plaisir ».

Une fabrication artisanale, des produits sains et naturels qui allient bienfaits et gourmandise ... à déguster sans modération !

Lin oléagineux cultivé dans les Pyrénées (64).
Huile fabriquée dans les Pyrénées (64).
Engagement responsable.
Innovation durable.

NUTRITION SANTÉ PLAISIR

Lin des Pyrénées, 430 route de Bertanot, 64370 Mesplède.
contact@lindespyrenees.fr, tel: +33 (0)6 18 21 55 42
www.lindespyrenees.fr

LUCIFÈVES D'AUBRAC
Chocolaterie Bean to Bar

Cédric Da Costa Faro
Valesques
12500 Castelnau-de-Mandailles – France
06 69 14 94 99
contact@lucifevesdaubrac.fr
www.lucifevesdaubrac.fr

M

MACHA
Chocolaterie

Marie Neindre
4 avenue de la Résistance
21200 Beaune – France
06 27 05 27 80
macha.tisci@gmail.com
macha-chocolat.fr

MAISON ALEXIS LEPERS
Alimentaire

Majid Lepers
6 boulevard G.-M.-Guynemer
ZAC Charles Renard – BAT D2
78210 Saint-Cyr-l'École – France
01 30 07 00 17
majid.lepers@foodbiotic.com
www.alexis-lepers.com

MAISON ARGAUD
Artisans conserveurs en Béarn depuis 1982

Paul Argaud
1 chemin de l'Espérance
64270 Bellocq – France
05 59 65 13 51
contact@maisonargaud.com
www.maisonargaud.com

MAISON AUBERT
Boissons gazeuses rafraichissantes sans alcool

David Flipo
32 rue Conti
34120 Pézenas – France
04 48 14 06 17
contact@maison-aubert.fr
maison-aubert.fr

MAISON BOUTARIN
Agriculteur et transformateur d'ail en ail noir

Fanny Boutarin
225 montée de Peyrambert
26400 Crest – France
06 07 45 74 23
contact@maisonboutarin.fr
www.maisonboutarin.fr

MAISON BRANCHE
Gastronomie et évènementiel

Marceau Branche
15 rue des Écoles
10150 Charmont-sous-Barbuise
03 25 76 00 68
contact@maisonbranche.fr
www.maisonbranche.fr

MAISON CLARANCE
Fabrication de moutarde

Anne Garigon
1 Le Bois Ridon
28250 Digny – France
06 16 33 41 85
a-garigon@maisonclarance.com
www.maisonclarance.com

MAISON CRAQUELIN
Biscuiterie

Nicolas Gimenez
94 avenue de la Sarriette
13600 La Ciotat – France
04 22 91 03 64
info@maison-craquelin.com
www.maison-craquelin.com

LA MAISON D'ARMORINE
Confiserie, biscuiterie et chocolaterie

Isabelle Guiguen
1 rue des Confiseurs
ZA Plein-Ouest
56170 Quiberon – France
06 70 16 78 08
isabelle@maison-armorine.com
www.maison-armorine.com

L Libeluile

Libeluile

Productrice d'huiles vierges et de vinaigres à la pulpe de fruits, Libeluile est installée au cœur de la Bresse. Nos produits d'une grande finesse et aux saveurs inimitables font le bonheur des gourmets et de nombreux chefs étoilés.
www.libeluile.fr

Notre sélection de matières premières

Nous sélectionnons des matières premières de grande qualité selon des critères gustatifs, sanitaires et éthiques. Nous effectuons des analyses auprès de laboratoires agréés et évinçons les matières concassées.

Un savoir-faire unique sur les huiles

Nos fruits secs et nos graines ne sont pas torréfiés, ils subissent une action de chauffage douce et délicate qui va ainsi préserver tous leurs arômes et leurs valeurs nutritionnelles.

Des mariages audacieux entre fruits et épices

La haute teneur en pulpe de fruit de nos vinaigres leur confère un goût inégalé et le travail avec les épices a donné des mariages uniques. Ils ne contiennent ni colorants, ni arômes artificiels ni conservateurs.

Moulin de Vernessin, 1050 route de Bérézíat - 01340 JAYAT - 04.74.25.68.10 - contact@libeluile.fr - Rejoignez-nous :

MAISON HUCHIN
Fabrication charcuterie fine

Romain Huchin
131 avenue des Longues-Pièces
62231 Coquelles – France
03 21 96 32 76
contact@cgf-charcuterie.com
www.maisonhuchin.com

MAISON JOUGLA
Agroalimentaire

Bernard Jougla
Boulevard Haussmann
ZI du Couserans
09190 Lorp-Sentaraille
06 75 38 95 57
bernard@lesdelicesdepascale.fr

MAISON LE PAULMIER
Vinaigres et condiments

Benoit Simottel
Beauvais
61160 Montreuil-la-Cambe
– France
06 37 68 78 37
le-paulmier@orange.fr
www.lepaulmier.com

MAISON PÉCOU
Confiseries et chocolat

Florence Holscher
5 rue Ernest-Pécou
82000 Montauban – France
05 63 92 04 10
contact@maisonpecou.com
www.maisonpecou.com

MAISON PELTIER
Gâteaux et miel

Jean-Pierre Clair
Parc d'activités du
Mont-Saint-Michel
50170 Pontorson – France
02 33 48 60 57
jean-pierre.clair@
maison-peltier.com
www.maison-peltier.com/fr

MAISON SAVARY
Boulangerie pâtisserie

Paul Jaffre
16 rue des Grands-Prés
60230 Chambly – France
01 75 38 11 45
contact@maisonsavary.fr
www.maisonsavary.fr

MAISON TB
Confiserie

Thelma Breton
21 rue du Four
89450 Asquins – France
06 16 41 12 84
epiceriemaisontb@gmail.com
epiceriemaisontb.com

MAISON TELME
Conserverie artisanale

Solange Nervi-Telme
3 Espace économique
Saint-Pierre
04310 Peyruis – France
04 92 30 53 45
solange.nervi@maisontelme.com
www.maisontelme.com

MAXIM'S DE PARIS
Vente de produits d'épicerie fine à la marque Maxim's de Paris

Marion de Maertelaere
14 rue Albert-Einstein
76150 Saint-Jean-du-
Cardonnay – France
02 35 59 34 37
contact@maxims-shop.com
www.maxims-shop.com/fr

LES MIJOTEURS
Artisan conserveur

Basile et Sacha Crémoux
58 rue de l'Occitanie
46200 Saint-Sozy – France
06 11 70 65 38
info.lesmijoteurs@gmail.com
www.lesmijoteurs.com

MITCHUT
Pâtisserie

Patrice Lubet
98 route de Bayonne
40230 Benesse
Maremne – France
06 68 93 78 62
pastis@mitchut.com
www.mitchut.com

MOULIN CASTELAS
Producteur d'olives, d'huiles d'olive et moulinier

Mélanie Angeville
Quartier Fréchier, 2455 Route des Oliviers
13520 Les-Baux-de-Provence – France
04 90 54 50 86
sales@castelas.com
www.castelas.com

MUROISE ET COMPANGNIE
Artisanes confiturières

Estelle Sauvion-Durand
8 rue des Bourreliers
ZI Les Dorices
44330 Vallet – France
02 28 06 26 39
estelle@muroise.com
www.muroise.com

MXO COCKTAILS
Vins et spiritueux

Nicolas Michaud
55 rue Lucien-Sampaix
92320 Châtillon – France
06 42 32 59 24
nicolas.michaud@mxo-spirit.com
mxo-spirit.com

N

NIPPON MARKET
Import et distribution de produits japonais

Virginie Piechel
France
contact@nipponmarket.com
www.nipponmarket.com

NOK
Produits d'épiceries aux noix

Hortense de Castries
Chaussée de la Hulpe 150
1170 Bruxelles – Belgique
hortense@noklanoixbio.com
www.noklanoixbio.com

NONA DRINKS
Spiritueux sans alcool

Fanny Gracia
Kerkstraat 108
9050 Gentbrugge – Belgique
(+33) 7 76 54 29 97
fanny@nonadrinks.com
www.nonadrinks.com

NOS DÉLICATESSES
Biscuits/gâteaux de voyage

Laurent Berge
37a rue de la Délivrance
68440 Habsheim – France
06 43 82 34 31
bergerlaurent@icloud.com
www.nosdelicatesses.com

NOUGATS SILVAIN
Confiseries

Gilles Neme
4 place Neuve
84210 Saint-Didier – France
06 82 67 86 50
commercial@nougats-silvain.fr
nougats-silvain.fr

O

Ô GOURMANDISES D'ALICE
Artisan chocolatier

Alice Lupi
830 chemin du Ratier
– Lieu dit Vertus
81800 Rabastens – France
0645282398
contact@o-gourmandises-d-alice.fr
www.o-gourmandises-d-alice.fr

O'DÉLICES DE LUCAS
Confitures et pâte à tartiner

Julian Winterhalter
23 rue Sainte-Barbe
10350 Villeloup – France
07 85 35 14 20
contact@odelicesdelucas.com
www.odelicesdelucas.com

O'NATUR
Transformation et conditionnement de fruits et légumes en purée et en jus

Corinne Sanchez
ZI chemin de Cazeaux
BP 50089
47200 Marmande – France
05 53 20 85 95
corinne.sanchez@jusdusoleil.fr
www.jusdusoleil.fr

OMIE
Vente de gros sur catalogue spécialisé

Équipe commerciale
8 rue de Valmy
93100 Montreuil – France
ventes@omie.fr
www.omie.fr

OPARSEL
Importateur fournisseur gros / semi-gros d'épices

Grégory Tissot
9 avenue de la République
75011 Paris – France
06 46 50 48 97
contact@oparsel.com
www.oparsel.com

OXALIS ET BERGAMOTE
Biscuiterie

Ingrid Vanbleu
44 rue d'Angleterre
59800 Lille – France
09 87 03 16 27
biscuiterie@oxalisetbergamote.fr
www.oxalisetbergamote.fr

OYE YAAR
Production de boissons rafraîchissantes

Benjamin Rousseaux
185 chaussée de la Hulpe
1170 Bruxelles – Belgique
info@oyeyaar.com
www.oyeyaar.com

P

PAPILLES ENVIE
Conserverie végétale

Sandrine Gervasoni
5 ter rue Alem-Rousseau
32000 Auch – France
06 14 69 83 07
sandrine@papillesenvie.fr
papillesenvie.fr

PARADISIAC
Épicerie fine et cognac

Damien Bertrand
2 route de Vars « Basse »
16570 Saint-Genis-d'Hiersac – France
06 16 67 02 73
contact@paradisiac.fr

PARCELLE 26
Huile d'olive

Laurence Zeitoun
8 rue de Montevideo
75116 Paris – France
06 12 94 94 23
laurence@parcelle26.com
www.parcelle26.com

LE PARTI DU THÉ
Thés et infusions

Pierre Lebrun
34 rue Faidherbe
75011 Paris – France
09 66 97 76 55
pierre@lepartidithe.com
www.lepartidithe.com

LE PÈRE EUGÈNE
Conserverie de poisson, atelier de fumaison, traiteur de la mer

Henri Montagnier
Le Grand Lejon
ZA Beaufeuillage – B.P. 18
22520 Binic – France
02 96 73 64 04
contact@pere-eugene.com
pere-eugene.com

MAISON
JOUGLA
Fabrication dans les Pyrénées

Confiture Extra Figue AOP SOLLIES

Confiture Extra Fraise

Confiture Extra Mirabelle

Crème de Marron

Confiture Extra Exotique

Confiture Cerise Noire

Confiture Extra Griotte

Confiture Extra Cassis

PARIS 2016
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ARTISAN

Direct Artisan Producteur pour L'Épicerie

Prix Épicure Argent 2023

Prix Épicure Or 2021

Prix Épicure Bronze 2022

Foie gras, spécialités, plats cuisinés, cuisine fraiche sans conservateur (3 à 6 mois de DLC)
Une gamme complète à destination de l'épicerie et des épicuriens.

SARL FERME DE JEANSARTHE
500, Route Le Leuy 40500 Cauna
05 58 71 12 21
https://www.delices-saint-orens.com

St ORENS
les délices
ARTISAN PRODUCTEUR DE FOIE GRAS

LA PLANTATION
Producteur de poivre de Kampot, épices, plantes, tisanes, sauces et fruits du Cambodge

Nathalie Chaboche
14 rue Gilles-Dagneau
1390 Grez-Doiceau – Belgique
06 86 12 93 86
info@laplantation.com
laplantation.com

PLANTIN
Truffes, champignons, épicerie fine

Julien Barthez
Ancienne route de Nyons
84110 Puyméras – France
04 90 46 41 44
j.barthez@plantin.com
www.truffe-plantin.com

POINTE DE PENMARC'H
Conserves de poissons

Amélie Dupont
15 boulevard de la France-Libre
29100 Douarnenez – France
06 99 55 16 60
amelie.dupont@pointedepenmarch.com
www.pointedepenmarch.com/page-cms/espace-professionnel/

POMPON ROUGE RÉSERVE
Conserves de thon

Frédéric Gamblin
48-50 avenue du Général-de-Gaulle
92800 Putaux – France
01 47 17 10 81
info@pompon-rouge.fr
www.pompon-rouge.fr

R

LES RUCHERS DE NICOLAS
Apiculteur, producteur récoltant de miels

Nicolas Pavan
4c route de Pompignan
31330 Ondes – France
06 84 09 28 03
nicopavan31@gmail.com

S

LES SABLÉS DE NANÇAY
Biscuiterie

Caroline Brulé
Chemin de Champ-d'Hyver
18330 Nançay – France
06 59 32 00 99
lessablesdenancay@orange.com
www.lessablesdenancay.com

SAINT AMANS GIN
Boissons alcoolisées

Anne Maccoll Turpin
995 route de Mirabel
82220 Molières – France
06 58 28 97 17
anne@saintamans.com
www.saintamans.com

SALT'N'LAMB
Agroalimentaire

Mohamed El Bakkouri
59 avenue du Maréchal-Foch
78400 Chatou – France
06 08 35 61 66
contact@saltnlamb.com
www.saltnlamb.com

SAVEURS D'HYÈRES
Fabrication de condiments et assaisonnements

Patrick Spada
2 impasse des Magnolias
83400 Hyères – France
06 20 66 00 37
contact@la-xv.fr
www.saveursdhyeres.fr

SILLON
Conserverie

David Goetz
180 avenue de Muret
31300 Toulouse – France
06 64 81 32 95
contact@conserveriesillon
www.conserveriesillon.com

SO'BOUTARGUE
Transformation produits de la mer

Élodie Bar
Quartier Loup-à-Loup
83570 Cotignac – France
06 75 56 26 67
soboutargue@gmail.com
www.soboutargue.com

SORAE
Boissons naturelles végétales

Jessica LE CLEC'H
jessica@sorae-rituels.com
www.sorae-rituels.com

SPARKTEEZ
Boissons festives sans alcool

Thomas Courbière
1347 avenue du Forez
69590 Saint-Symphorien-sur-Coise – France
06 27 04 06 02
business@sparkteez.com
www.sparkteez.com

T

TERRAMOKA
Café

Philippe Sauzay
1 rue de l'Égalité
92220 Bagneux – France
01 42 53 84 33
contact@terramoka.fr
terramoka.com

TERRE D'OC
Créateur et fabricant de thés et infusions bio et éthiques

Marie-Laure Bourrinet
ZA La Tranche
04180 Villeneuve – France
ml.bourrinet@terredoc.com
www.terredoc.com

TERRES DE CAFÉ
Cafés

Christophe Servell
14 rue Rambuteau
75003 Paris – France
01 39 80 86 68
pro@terresdecafe.com
www.terresdecafe.com

THÉS BARONNY'S
Fournisseur de thés et infusions

Marine Guevel
4 Croas Ar Rod
29260 Lesneven – France
02 98 30 71 75
m.guevel@baronnys.fr
www.baronnys.fr

TIBITÓ CHOCOLAT (IMPORTÉ ET DISTRIBUÉ PAR ZMAC)
Import – export – distribution

Carolina Faure
63 avenue Raymond-Poincaré
75116 Paris – France
06 64 59 79 14
carolinafaure0@gmail.com

TRAIT TARTINE
Tartinables

Philomène de Brancion
5 avenue Paul-Turpin
35400 Saint-Malo – France
07 67 02 64 08
philomene@trait-tartine.com
trait-tartine.com

APÉRO COCHON

Huit recettes savoureuses à déguster les yeux fermés !

Disponible dans les épiceries fines, les bistrots et les restaurants, **Apéro Cochon** incarne l'esprit festif de l'apéritif, avec des bons pâtés au goût du terroir, à déguster entre collègues, en famille, entre amis.

Cochons de Nouvelle-Aquitaine

Produits emblématiques de la région

Circuit court garanti

SAS SODIPORC, Rue Louis Pergaud, 16000 Angoulême — www.aperococochon.fr

TWINPOP
Agroalimentaire – popcorn

Camille Capelli
6 ZA du Carrousel
50250 La Haye – France
06 89 70 06 35
info@twinpop.biz
www.twinpop.fr

V

VALETTE FOIE GRAS
Agroalimentaire

Philippe Creux
Avenue Georges-Pompidou
46300 Gourdon – France
05 65 41 62 81
service-client@valette.com
www.valette.com

VARIETTE
Conserves fines de légumes et légumineuses anciennes bios

Anne Dubarry
Lieu dit 2 Carrelot du Soldat
Route de Samatan
32200 Gimont – France
06 09 40 29 94
adubarry@variette.fr
www.variette.fr

VERGANI
Panettone

Marie-Ynès Delanchy
10 rue Jean-François-Champollion
44680 Saint-Hilaire-de-Chaléons – France
contact@nature-expression.com
www.nature-expression.com

VIJAYA – BOYERE
Sélection et distribution de fruits secs biologiques

Damien Boyere
P.A. de la Querminais
BP 60 - Montenay
53500 Ernée – France
02 43 13 10 00
contact@boyere.fr
www.vijaya.fr

W

WHISCO
Fabrication de boissons artisanales

Evans Cherry
68 avenue Jean-Jaurès
91210 Draveil – France
06 62 90 23 77
echerry@whisco.fr
www.whisco.fr

Y

YU JIANG FANG
Producteur de sauce soja

Philippe Tran
14 allée Bataillon-Hildevert
93160 Noisy-le-Grand – France
06 09 17 61 87
jawy_t@hotmail.fr

INDEX

Partenaires

- BRODART — RDC ESPACE PARTENAIRES
- CHRONOFRESH — RDC SALLE EXPO 3
- ÉPICIERS DE FRANCE — RDC ESPACE PARTENAIRES
- FRENCH GOURMET FOOD — RDC SALLE EXPO 3
- LA GRANDE ÉPICERIE — RDC SALLE EXPO 3
- MAPA — RDC ESPACE PARTENAIRES
- WINO — RDC ESPACE PARTENAIRES

Expo 1 - 1er étage
Nouveaux exposants

- ANIS DE FLAVIGNY — 18
- APÉRO COCHON — 30
- APIS MELLONA — 8
- L'ATELIER DU SAUMON — 17
- A-TYPICA — 3
- LE BEAU GESTE — 5
- BISCUITERIE MORDICUS — 27
- CHOCOLATING — 33
- CHOUCHOU DE PROVENCE — 34
- CONSERVES GUINTRAND — 13
- DOMAINE JÒLIBOIS — 31
- L'ÉPICURIEN - ARTISAN DU BISCUIT — 4
- LA FABRIQUE DE JULIEN — 11
- FERME DU GROS CAILLOU — 25
- HOME OF THAMANI — 6
- HORAE — 36
- L'INFUSEUR — 15
- LAS CHACHITAS — 29
- MACHA — 23
- MAISON JOUGLA — 1
- MAISON SAVARY — 14
- MAISON TB — 7
- MAXIM'S DE PARIS — 21
- MOULIN CASTELAS — 24
- NOS DÉLICATESSES — 22
- Ô GOURMANDISES D'ALICE — 19
- OPARSEL — 16
- OXALIS ET BERGAMOTE — 9
- PAPILLES ENVIE — 26
- LE PARTI DU THÉ — 10
- LES SABLÉS DE NANÇAY — 20
- SO'BOUTARGUE — 32
- SORAE — 2
- TRAIT TARTINE — 12
- TWINPOP — 28
- VERGANI — 35

Expo 2 - RDC
Épicerie sucrée, boissons chaudes

- APISPHÈRE — 49
- AU TEMPS D'EUGÉNIE — 57
- BERNADETTE DE LAVERNETTE — 45
- BIOMOMO HASHIMOTO — 58
- LA BISCUITERIE NAMUROISE — 64
- BOVETTI CHOCOLATS — 52
- CAFÉS PFAFF — 51
- LA CARAMELERIE — 55
- LA CHANTERACOISE — 54
- CHOCOLAT ENCUENTRO — 39
- COCORIPOP — 62
- COSMIC DEALER — 41
- CRÉATEURS DE GOURMANDISES PAR MAISON BONHEUR — 43
- FLEURS DE CHOCOLAT — 60
- LE FONDANT BAULOIS — 48
- FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR — 66
- IRO — 48
- LAGRANGE — 53
- LUCANGELI — 63
- LUCIFÈVES D'AUBRAC — 42
- LA MAISON D'ARMORINE — 65
- MAISON CRAQUELIN — 44
- MAISON PÉCOU — 46
- MITCHUT — 38
- MUROISE ET COMPAGNIE — 61
- NOUGATS SILVAIN — 59
- O' DÉLICES DE LUCAS — 56
- TERRAMOKA — 40
- TERRE D'OC — 50
- THÉS BARRONY'S — 37

Expo 3 - RDC
Épicerie salée, boissons froides

- L'ALCHIMISTE 108
- ARCHIPEL 104
- BALME 78
- BEDOGNI EGIDIO 82
- BISCUITERIE DE PROVENCE 68
- LE BORVO 117
- CASTAING 98
- CASTANEAS 70
- CHÂTEAU CALISSANNE 127
- CHAVIN 116
- CIAO GUSTO 81
- LA COMPAGNIE DE BOUTEVILLE 109
- LE COMPTOIR & CO 86
- CONSERVERIE ARTISANALE AZAÏS POLITO 90
- CONSERVERIE ST CHRISTOPHE 85
- DARWINN & CO RHUMERIE 124
- DAVID GALIENNE 119
- DÉLICES DE SAINT-ORENS 128
- DISTILLERIE BALBEC 72
- DJIN SPIRITS 130
- DOMAINE DES TERRES ROUGES 74
- DOMAINE TERRA 87
- ESPRIT SOUS-BOIS 113
- ESTOUBLON 112
- EVOOTRADE 107
- GILI 101
- GIMBER 133
- GUÉNARD LA COMPAGNIE DES SAVEURS 122
- HALTO 69
- HOSTÎLES 76
- HUG'S 89
- ICONTADINI 91
- IESSI 80
- INFUSE ME 75
- JAMBONS OLIVERAS 129
- KALIOS 105
- KUSIAK 97
- LANDALUZ, DÉLICES DE L'ANDALOUSIE 94
- LIBELUILE 103
- LIN DES PYRÉNÉES 79
- LISSIP 67
- LO CORTI DE SAVOIE 131
- MAISON ALEXIS LEPERS 102
- MAISON ARGAUD 83
- MAISON BRANCHE 121
- MAISON CLARANCE 95
- MAISON HUCHIN 115
- MAISON LE PAULMIER 125
- MAISON TELME 123
- LES MIJOTEURS 73
- MXO COCKTAILS 110
- NIPPON MARKET 93
- NONA DRINKS 120
- OMIE 132
- O'NATUR 118
- OYE YAAR 92
- PARADISIAC 100
- PARCELLE 26 106
- LA PLANTATION 88
- PLANTIN 71
- POINTE DE PENMARC'H 96
- POMPON ROUGE RÉSERVE 77
- SILLON 126
- SPARKTEEZ 84
- VALETTE FOIE GRAS 99
- VARIETTE 111
- VIJAYA - BOYERE 114

Candidats libres

- L'AMBR1
- APÉRO DÉLICES
- L'ATELIER DE GÉRALDINE
- BAIATA
- BELLOTA-BELLOTA®
- BEYLERBEYI RAKI
- BRUME
- CAFÉS LUGAT
- CHOCOVI
- CONSERVERIE LA MARMITE BRETONNE
- DOUMANNI
- LES DUCS DE GASCOGNE
- ENJOY HAYATT
- FLORIBIS
- GEMELLI
- KORY
- LALLEMAND1937
- LEOS
- MAISON AUBERT
- MAISON BOUTARIN
- MAISON PELTIER
- NOK
- LE PÈRE EUGÈNE
- LES RUCHERS DE NICOLAS
- SAINT AMANS GIN
- SALT'N'LAMB
- SAVEURS D'HYÈRES
- TERRES DE CAFÉ
- TIBITO CHOCOLAT
- WHISCO
- YU JIANG FANG - JAWY

BOVETTI CHOCOLATIER

Découvrez La passion Bovetti !

Bovetti, Explorateur de saveurs

Surprendre et ravir les palets, telles sont les missions de nos chocolatiers ! C'est ainsi qu'ont vues le jour, les collections **Pure Origine** et **Tablettes Gourmandes**. Quand l'une vous propose des notes dépaysantes et intenses l'autre vous emporte dans un tourbillon de saveurs dans lequel vous découvrirez de délicieuses et originales associations.

Gourmandise & qualité, maîtres mots de la chocolaterie

40% DE NOISETTES D'ITALIE

PÂTE À TARTINER DE CHOCOLATIER

SANS LÉCITHINE & SANS HUILE DE PALME

Bovetti, Créateur sans limite

Des tablettes fourrées **à la pâte à tartiner**, vous en rêviez ? Bovetti l'a fait ! Savourez la rencontre entre le croquant d'un chocolat pure origine Saint-Domingue et le fondant de nos incontournables pâtes à tartiner. Une bouchée... et vous ne pourrez plus vous arrêter !

visuels non contractuels

DÉGUSTATION GOURMANDE À NOTRE STAND

BOVETTI CHOCOLATS S.A.S
7 Rue Auguste Lumière - Z.A.E.S du Moulin Rouge - 24120 Terrasson France
Email : commandes@bovetti.com - Tél : +33 5 53 51 57 36

PRIX ÉPICURES

DE L'ÉPICERIE FINE

RDV

JUIN 2025

le monde de
L'EPICERIE FINE

Contact : marie-edith.lecoq@lmef.fr