



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DIMANCHE 4 JUIN 2023 HÔTEL POULPRY – PARIS

LUNDI 5 JUIN 2023 PAVILLON GABRIEL – PARIS

le monde

www.monde-epicerie-fine.fr

le monde de
L'ÉPICERIE FINE

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2023

Une montée en gamme indiscutable

L'ensemble des lauréats 2023 du Prix Les Épicures de l'épicerie fine reflètent idéalement la tendance actuelle des produits gourmets. Traditions revisitées, nouvelles recettes, produits rares et produits nobles, créativité, écoresponsabilité et qualité maximum : les ingrédients qui ont séduit les jurés sont les mêmes, quelle que soit la famille de produits testée.



Près de 170 produits avaient été présélectionnés par la rédaction du Monde de l'Épicerie Fine (sur environ 500 propositions) : répartis sur 19 familles correspondant aux gammes présentes dans les boutiques spécialisées, cette sélection couvre l'ensemble d'une offre en produits gourmets qui chaque année se renouvelle et monte en gamme.

Épiciers fins, acheteurs, chefs, pâtisseries, boulangers, cavistes, baristas et journalistes : le jury était constitué exclusivement de professionnels du secteur gourmet. Leur mission ? Détecter les produits qui correspondent le mieux à l'offre d'épicerie fine du moment, cinq critères étant pris en compte pour cet exercice qui demande une véritable expertise : aspect du produit ; qualité gustative (note comptant double) ; méthode de fabrication ; originalité et packaging.

Comme toujours, la présentation des produits s'est faite sous la forme de speed tasting au cours desquels les producteurs rencontrent les membres durant un peu moins de dix minutes. C'est la notation moyenne qui permet de départager les participants et de désigner les lauréats. Les débats du jury sont confidentiels et ses décisions souveraines. Elles ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation.



Les prix mis en jeu sont l'Épiculture d'Or, l'Épiculture d'Argent et l'Épiculture de Bronze. Pour toutes les catégories, le jury se réserve le droit d'attribuer un prix ou deux ex æquo. Le jury se réserve le droit de ne pas attribuer tous les prix dans chaque catégorie de produits.

10^e LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2023

Les membres du jury alimentaire

Présidé par Laurent Trégaro (La Grande Épicerie de Paris) et parrainé par Éric Frechon (chef 3 étoiles Hôtel Le Bristol Paris), le jury 2023 était composé de :

Thomas Clément (Kawa Coffee) - Jean-Pascal Pronzola (Fauchon) - Gilles Brochard (journaliste-auteur) - Eddy Dunoyer (@parlons_the, influenceur) - Corinne et Raphaël Puddu (A Muredda) - Patrick Faus (journaliste pour Gourmets&Co) - Bruno Lecoq (Le Monde de l'Épicerie Fine) - Pierre Coquillot (Kitsuné) - Martin Suard (L'Arbre à Café) - Laurent Trégaro (président du Jury, La Grande Épicerie de Paris) - Rémi Dechambre (journaliste pour Le Parisien) - Sébastien Monceaux (chef chez Fauchon) - Marine Ménager (acheteuse La Grande Épicerie de Paris) - Fred Ricou (journaliste pour 7 de table) - Gaëtan Fourmestiaux (boulangier, Boulangerie Pacaud) - Clémence Le Tannou (acheteuse La Grande Épicerie de Paris) - Marilou Pétricola (journaliste France Inter) - Guillaume Jolivaldt (conseiller culinaire) - Catherine Coutté (acheteuse chez Lafayette Gourmet) - Pascal Mièvre (L'Épicerie Fine Rive Gauche) - Thierry Faure (épicerie So Good) - Guillaume Perrin (acheteur pour les Monuments Nationaux) - Amélie Voisin (épicerie So Good) - Madame Besselièvre (Maison Gosselin) - Juliette Graux (Épicerie Madame) - Alessandra Pierini (auteure et journaliste France Inter) - Arnaud Coutret (chef pâtissier chez Pierre Hermé) - Aurélien Bertrand (B&C Épicerie) - Sébastien Roux et Quentin Chiarugi (Le Panier des Chefs) - Andres Bolivar (chef pour Juan Arbelaez chez Plantxa) - Hugo Meyer Esquerré (Provisions à Londres) - Leila Erdmann (La Maison Française à Aix-en-Provence) - Raphaëlle Butteau (Elle a du Vin) - Yohan Lastre (Lastre Sans Apostrophe) - Nina Vallée (acheteuse Lafayette Gourmet) - Christophe Hamieau (journaliste Le Monde de l'Épicerie Fine) - Emmanuel Fournis (Maître d'Hôtel Fourni's) - Laurent Caplat (créateur de bienmanger.com) - Stéphane Pitré (chef 1 étoile au Restaurant Louis à Paris) - Hélène Solente (acheteuse Lafayette Gourmet) - Jean-Christophe Lebascle (chef propriétaire du restaurant La Manufacture à Issy-les-Moulineaux) et François Meyer (Le Comptoir Français).



10^e GRAND PRIX DE LA DÉCENNIE 2013 - 2023

Le Grand Prix de la Décennie revient à Laurent Trégaro de La Grande Épicerie de Paris

Imaginé à l'occasion du 10^e anniversaire du magazine professionnel Le Monde de l'Épicerie Fine, Le Grand Prix de la Décennie a récompensé la personnalité ayant le mieux marqué le secteur de l'épicerie fine durant ces dix dernières années.



Commerçants, acheteurs, producteurs, chefs, auteurs... une liste d'une quinzaine de personnalités avait été préalablement présentée à chacun des jurés qui ont tous pu l'enrichir avec leurs propres propositions. Le 25 mai dernier, chacun a eu le temps d'argumenter son choix lors du superbe déjeuner réalisé par Guy Martin au restaurant Le Grand Véfour à Paris. Et l'on peut dire que tout le monde s'est vite retrouvé d'accord pour attribuer 2 distinctions.

LE GRAND PRIX DE LA DÉCENNIE

Décerné à Laurent Trégaro, directeur des achats à La Grande Épicerie de Paris. En presque 40 ans d'activité à La Grande Épicerie de Paris, Laurent Trégaro est devenu l'un des acteurs majeurs de l'épicerie fine en France. Inspirant commerçants et producteurs, sa sélection a toujours été en phase avec les attentes d'une clientèle exigeante et passionnée. C'est son parcours au sein de La Grande Épicerie de Paris que le jury a tenu à saluer à l'unanimité.



— GRAND PRIX —
DE LA DÉCENNIE

10^e GRAND PRIX DE LA DÉCENNIE 2013 - 2023



PRIX SPÉCIAL DU JURY

Décerné à Guillaume Gomez, Ambassadeur de la gastronomie française. Plus jeune Meilleur Ouvrier de France en janvier 2004, Guillaume Gomez a fait l'essentiel de sa carrière dans les cuisines du Palais de l'Élysée où, de 1997 à 2021, il a pu servir trois présidents de la République. En mars 2021, il est nommé Ambassadeur de la gastronomie française et représentant personnel du président de la République en matière de gastronomie. À ce titre, en France comme à l'étranger, il n'a de cesse de défendre la gastronomie française et ses bons produits. C'est cet engagement que le jury a tenu à saluer en lui décernant son Prix Spécial du Jury.

Un jury qui fait autorité



Juan Arbelaez (Chef et entrepreneur – Parrain des Épicures édition 2022), **Julien Duboué** (Chef et entrepreneur – Parrain des Épicures édition 2020), **Julie Giroire**, (Directrice Marketing & Communication – Chef Julien Duboué), **Pierre Hermé** (Pâtissier Fondateur Pierre Hermé Paris – Parrain des Épicures édition 2018), **Caroline Rostang** (Rostang Organisation), **Guy Martin** (Chef du Grand Véfour – Parrain des Épicures édition 2019), **Bruno Lecoq** (Directeur de la rédaction – Le Monde de l'Épicerie Fine), **Marie-Edith Lecoq**, (Dirigeante – Le Monde de l'Épicerie Fine), **François-Régis Gaudry** (Auteur, journaliste et animateur France Inter – Parrain des Épicures édition 2021), **Charlène Lavoit** (Responsable de la communication de Sciences Po), **Hélène Clément** (Grand Hôtel du Lion d'Or à Romorantin), **André Terrail** (Propriétaire et CEO du groupe La Tour d'Argent – Président du Jury des Épicures, catégories commerces et e-commerce).

10^e LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

Palmarès du Prix des Épicures de l'Année 2023

Catégorie Concept



MAISON BALME

Balme, c'est une histoire de famille, celle de Thomas, commencée il y a plus d'un siècle dans le Vaucluse. Petit-fils et fils de trufficulteurs, Thomas Balme maîtrise parfaitement l'art du diamant noir et n'a qu'une idée en tête, le transmettre en créant en 2012 la Maison Balme. Épicerie fine et restaurant convivial et généreux, Balme c'est une franchise unique qui propose l'alliance d'un coin épicerie fine et d'un espace de bistrot de marché dans un lieu propice au partage où l'on fait découvrir la truffe.

<https://www.instagram.com/maisonbalme/>

Catégorie Épicerie fine étrangère



ÉLÉA À AIX-EN-PROVENCE (13)

Située au cœur de la ville historique d'Aix-en-Provence dans un local de 60 mètres carrés inscrit au patrimoine historique de la ville, Éléa propose plus de 700 produits de consommation courante et du non alimentaire autour de l'art de la table. Éléa, c'est une épicerie grecque et un comptoir de dégustation où l'on prône le régime alimentaire crétois, pauvre en graisses animales, agrémenté de condiments aux herbes aux vertus antioxydantes.

10^e LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

2023 : un millésime très qualitatif

Conduites par André Terrail, président du jury et propriétaire de La Tour d'Argent à Paris, les délibérations du jury des Épicures de l'Année – qui s'est réuni le jeudi 27 avril à l'Hôtel Fauchon Paris – se sont avérées passionnées et passionnantes.

Il faut dire que plus de 70 professionnels s'étaient inscrits pour participer à ce prix imaginé pour récompenser les commerces et l'ensemble des entreprises impliqués dans la distribution de produits gourmets. La qualité du jury composé de personnalités incontestables dans leurs domaines respectifs, tout comme la qualité des dossiers, a obligé les jurés à argumenter avec conviction pour défendre leurs candidats favoris... Avec des discussions particulièrement serrées pour la catégorie reine de ce prix qui récompense l'Épicerie Fine de l'Année et réunissait cette année une vingtaine de dossiers d'un excellent niveau. Ils étaient une

quinzaine de professionnels à avoir choisi de candidater dans la catégorie Mixte qui s'adresse aux commerces où l'épicerie fine est complétée par une ou plusieurs activités, de la petite restauration à la cave ou la fromagerie par exemple. Là encore on a pu constater une montée en gamme des dossiers avec un duo qui se distingue, celui des cavistes épiciers fins. Au niveau des épiceries fines étrangères, on a pu noter que les candidatures étaient encore dominées par l'Italie. De très belles candidatures également pour la catégorie Concept, pour les commerces écoresponsables et pour les sites marchands.

Un jury engagé



De gauche à droite : **Laurent Trégaro** (responsable des achats à La Grande Épicerie de Paris), **Bruno Lecoq** (directeur de la rédaction Le Monde de l'Épicerie Fine), **Marie-Edith Lecoq** (dirigeante Le Monde de l'Épicerie Fine), **Pascal Mièvre** (fondateur et dirigeant Épicerie Fine Rive Gauche), **André Terrail** (propriétaire de La Tour d'Argent Paris), **Alessandra Pierini** (spécialiste de l'Italie, chroniqueuse sur France Inter et auteure), **Samy Vischel** (président CEO de Fauchon), **Alexis Roux de Bézieux** (président de la Fédération des Épiciers de France et fondateur et dirigeant de Causses), **Florent Simonneau** (directeur commercial et marketing Chronofresh Delifresh).



RENDEZ-VOUS EN JUIN 2024



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