



DES PRODUITS GOURMETS D'EXCEPTION DISTINGUÉS PAR UN JURY DE PROFESSIONNELS



PARIS, LE 15 JUIN 2015. La seconde édition du Prix “Les Epicures de l’Épicerie Fine”, organisée par *Le Monde de l’Épicerie Fine* a distingué 51 produits d’exception à l’issue d’une journée qui rassemblait les principaux acteurs de la profession au Cyclone Studio à Paris, dans le 13^e arrondissement.

Cette journée a permis une nouvelle fois de mettre en valeur le savoir-faire d’artisans producteurs venus de toute la France mais aussi de l’étranger. Point d’orgue de cette manifestation, la grande dégustation qui a permis à un jury de professionnels de récompenser les meilleurs produits gourmets du moment, témoigne de la bonne santé du secteur, en termes de créativité et d’excellence.

Présélectionnés par la rédaction du magazine et classés en 17 familles, les produits ont été évalués par les membres du jury répartis en cinq équipes composées chacune de trois spécialistes : un épicier fin, un chef et un journaliste gastronomique.

Invité à concourir sur le format d’un “*speed tasting*”, chaque candidat disposait de dix minutes pour convaincre et présenter au jury son ou ses produits. **L’objectif des Épicures étant de récompenser les produits correspondant au plus près des attentes de la clientèle des épiceries fines, aussi bien en termes de qualité que d’innovation.** Pour y parvenir, les critères d’évaluation examinés par les experts portaient sur l’aspect du produit, sa qualité gustative (note comptant double), sa méthode de fabrication, son originalité et son packaging. **NOUVEAUTÉ 2015** : Un jury dédié au Packaging, composé de Christophe Balaresque (Arjowiggins) et du designer Julien Douek (Stereochromie).

UN JURY D'EXPERTS PRESTIGIEUX

LES ÉPICIERS FINS

Pascal Mièvre (L'épicerie Fine Rive Gauche, Paris 7) ; **Thierry Faure** (So Good, Clermont-Ferrand) ; **Laurent FARGES** (Terra Gourma, Levallois-Perret) ; **Arnaud Schmidt** (Les vigneron de Taradeau dans le Var) ; **Alessandra Pierini** (Epicerie RAP, Paris 9) et **Catherine Mazel** (Les Gourmandises de Catherine, Paris 15)

LES JOURNALISTES

Bruno Lecoq (Le Monde de l'Épicerie Fine) ; **Isabelle Forêt** (Femivin.com) ; **Michel Tanguy** (Le Monde de l'Épicerie Fine) ; **Jean-Claude Ribaut** (Dandy, Le Monde à Table) ; **Béatrice Delamotte** (Hôtel & Lodge magazine) ; **Vanessa Besnard** (blog : Les délices de Vanessa).

LES CHEFS

Nicolas Conraux (La Butte à Plouider-1*) ; **Jean-Jacques Jouteux** (Le Saint-Pierre à Montigny le Chartif) ; **Andréas Mavrommatis** (Mavrommatis Paris, Marseille, Nice et Chypre) ; **Juan Arbelaez** (Plantxa à Boulogne-Billancourt) ; **Jean-Luc Poujauran** (Boulangers Paris 7) et **Julien Duboué** (A. Noste Paris 2)

“Une des tendances fortes de cette journée, note Marie-Edith Lecoq, directrice de la publication. Par rapport à l'an passé notre évènement a réuni davantage de petits artisans et notre sélection a dépassé les frontières de l'Hexagone en s'ouvrant notamment à des pays comme la Grèce, l'Italie ou des départements d'Outre-mer.”

Renouvelant une organisation qui avait été très appréciée l'an passé par les participants, cette journée était également l'occasion de rencontres d'affaires entre **professionnels du secteur gourmet** : acheteurs, producteurs, commerçants, distributeurs et prescripteurs.

“Nous avons tenu à correspondre aux critères de qualité qui font le succès de l'épicerie fine, déclare Bruno Lecoq, directeur de la rédaction du magazine, et offrir aux producteurs un espace confortable qui permet à chaque visiteur d'établir un dialogue authentique et de qualité.”

La deuxième édition du prix Les Epicures du Monde de l'épicerie fine avait pour partenaires CHRONOPOST, ARJOWIGGINS et le salon GOURMET Food&Wine SELECTION qui se déroulera les 27 et 28 septembre Porte de Versailles à Paris.



LES LAURÉATS 2015 SONT LES SUIVANTS :

CATÉGORIE CAFÉS

- L'ÉPICURE D'OR : CAFÉS PFAFF (78) pour le Café Colombie Pacamara Honey
- L'ÉPICURE D'ARGENT : CAFÉ FACTORERIE (78) pour le Café San Cristobal des Iles Galapagos
- L'ÉPICURE DE BRONZE : LA BRÛLERIE CARON (92) pour le Café Wedding Blend

CATÉGORIE MÉLANGES D'ÉPICES

- L'ÉPICURE D'OR : PROCOMEQ (77) pour Le Loris - Poivre Blanc de Sarawak
- L'ÉPICURE D'ARGENT : SUR LES QUAIS (75) pour les Mélanges d'épices bio Pondichery
- L'ÉPICURE DE BRONZE : LE COMPTOIR COLONIAL (76) pour la Myrte citronnée

CATÉGORIE PRODUITS MER ET PÊCHE

- L'ÉPICURE D'OR : L'ATELIER DU POISSONNIER (50) pour les Rillettes de Maquereaux "façon Boucane"
- L'ÉPICURE D'ARGENT : LA SABLaise (85) pour la Mousse de Palourdes farcies
- L'ÉPICURE DE BRONZE : LA COMPAGNIE BRETONNE DU POISSON (29) pour les Filets de Maquereaux à l'huile d'olive Bio

CATÉGORIE HUILES

- L'ÉPICURE D'OR : LE MOULIN À HUILE DU PARTÉGAL (83) pour 1382... Fine fleur huile d'olive vierge extra non filtrée
- L'ÉPICURE D'ARGENT : DIAITA HEDEOS (81) pour l'Huile d'olive extra vierge FINCA LA TORRE
- L'ÉPICURE DE BRONZE : LA COMPAGNIE DES SAVEURS pour l'Huile de Noix vierge de France

CATÉGORIE BOISSONS ALCOOLISÉES

- L'ÉPICURE D'OR : GAEC DU SOURDOUR (16) pour le Vieux Pineau AOC des Charentes
- L'ÉPICURE D'ARGENT : DIAITA HEDEOS (81) pour la Liqueur de coings sauvages de la Distillerie CAZOTTES
- L'ÉPICURE DE BRONZE : LA CAVE DU PERLÉ (62) pour le Perlé de Groseille

CATÉGORIE THÉS

- L'ÉPICURE D'OR : CAPE & CAPE (75) pour le Kalahari Camp (Rooibos sauvage nature)
- L'ÉPICURE D'ARGENT : LA ROUTE DES COMPTOIRS (44) pour le Rooibos bio aux agrumes
- L'ÉPICURE DE BRONZE : LES THÉS DE LA PAGODE (75) pour le Rooibos Gourmand Vanille & Amande bio

CATÉGORIE TARTINABLES TERRE

- L'ÉPICURE D'OR : LE MÉDAILLON CORRÉZIEN (19) pour l'Effilé de Canard
- L'ÉPICURE D'ARGENT : ALBAN LABAN (64) pour les Rillettes de Canard
- L'ÉPICURE DE BRONZE : KALIOS (75) pour la Crème d'olives KALAMATA AOP

CATÉGORIE CONFITURES

- L'ÉPICURE D'OR : LES JARDINS DE MARIE (02) pour la Confiture de Framboise façon Crumble
- L'ÉPICURE D'ARGENT : FAVOLS (47) pour l'Automne - Concerto N°3

CATÉGORIE AUTOUR DE L'APÉRITIF

- L'ÉPICURE D'OR : KALIOS (75) pour les Olives KALAMATA AOP marinées à l'huile d'olive
- L'ÉPICURE D'OR : JOLICAP (56) pour les Artichauts sauvages et miniatures de KORONEKES
- L'ÉPICURE DE BRONZE : A&B SENTEURS (04) pour les Amandes bord de mer

CATÉGORIE CONDIMENTS ET MOUTARDES

- L'ÉPICURE D'OR : LES JARDINS DE MARIE (02) pour le Confit de Whisky Lagavulin Cigare
- L'ÉPICURE D'ARGENT : BIPIA (64) pour la Purée de piment d'Espelette AOP

LES LAURÉATS 2015 (SUITE) :

CATÉGORIE MIELS

- L'ÉPICURE D'OR : LA MAISON DU MIEL (75) pour le Miel de Leatherwood - Origine Tasmanie
- L'ÉPICURE D'ARGENT : FOODBIOTIC (78) pour le Miel au Safran

CATÉGORIE CHOCOLAT, BONBONS, CONFISERIE

- L'ÉPICURE D'OR : NOUGAT SILVAIN (84) pour le Nougat provençal
- L'ÉPICURE D'ARGENT : NOUGAT SILVAIN (84) pour le Polisson
- L'ÉPICURE DE BRONZE : LES CHOCOLATS DE PAULINE (85) pour le Coffret de 16 bonbons de chocolat noir et lait

CATÉGORIE TARTINABLES SUCRÉS

- L'ÉPICURE D'OR : CIAO GUSTO (75) pour la "Crema alla Nocciola" de TEO&BIA
- L'ÉPICURE D'ARGENT : ROZELL ET SPANELL (35) pour le Caramel au beurre salé et poivre de sichuan
- L'ÉPICURE D'ARGENT : A&B SENTEURS (04) pour la Crème d'amande à l'huile essentielle d'amande amère

CATÉGORIE FOIES GRAS

- L'ÉPICURE D'OR : ALBAN LABAN (64) pour le Foie gras entier au naturel
- L'ÉPICURE D'ARGENT : LE MÉDAILLON CORRÉZIEN (19) pour le Pluriel de foie gras aux oranges confites
- L'ÉPICURE DE BRONZE : ROUGIÉ - EURALIS GASTRONOMIE (64) pour le Foie gras du chef

CATÉGORIE BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- L'ÉPICURE D'OR : CUR'CARAÏBES (49) pour le Sirop de curcuma
- L'ÉPICURE D'ARGENT : CUR'CARAÏBES (49) pour le Sirop de curcuma au gingembre
- L'ÉPICURE DE BRONZE : ELIXIA (39) pour la Limonade Elixia Cola

CATÉGORIE BISCUITS SUCRÉS

- L'ÉPICURE D'OR : LABEL MAXIME (28) pour Votre Madeleine de Proust - La Fameuse Madeleine
- L'ÉPICURE D'ARGENT : BISCUITERIE DE PROVENCE (26) pour le Délice de l'amandier nature
- L'ÉPICURE DE BRONZE : BISCUITERIE DES VÉNÈTES (56) pour les P'tits Vénètes chocolat et fleur de sel

CATÉGORIE VINAIGRES

- L'ÉPICURE D'OR : CHARBONNEAUX BRABANT (51) pour le Vinaigre de Reims 6 ans d'âge, vieilli en fût de chêne
- L'ÉPICURE D'ARGENT : CIAO GUSTO (75) pour le Vinaigre balsamique de Modène 8 ans d'âge de ACETAIA BERTONI
- L'ÉPICURE DE BRONZE : LE COMPTOIR COLONIAL (76) pour le Vinaigre pulpé à la poire

CATÉGORIE PACKAGING

- L'ÉPICURE D'OR : KALIOS (75) pour la Bouteille d'Huile d'olive extra vierge monovariétale
- L'ÉPICURE D'ARGENT : LABEL MAXIME (28) pour le Sachet "Votre Madeleine de Proust"
- L'ÉPICURE DE BRONZE : CAVIAR DE NEUVIC (24) pour le Coffret de beurre de caviar

CONTACT ÉDITEUR :

Bruno LECOQ,
Directeur de la rédaction
b.lecoq@lmef.fr

Marie-Edith LECOQ,
Directrice de la publication
me.lecoq@lmef.fr
Tél. : 06 60 02 69 32

CONTACT PRESSE :

Laetitia de KILKHEN.
Tél : 06 28 80 28 62
laetitiadekilkhen@gmail.com