

# ? direction-marketing.fr

l'outil de veille des marketeurs curieux

en visite au salon Gourmet sélection 2023...





## Edito

Géraldine GOURLAOUEN - FOODINNOV  
Responsable innovation et R&D

Le salon Gourmet Sélection s'est déroulé les 10 et 11 septembre à Paris. C'est un rendez-vous incontournable pour tous les épicuriens.

Pendant deux jours, les 328 exposants dont une centaine de nouveaux venus, ont déployé leurs stands. Les entreprises témoignent de la vitalité et de l'innovation dans le domaine de la gastronomie et de l'épicerie fine. 23% des exposants sont d'ailleurs internationaux et apportent un vent de nouveauté et de saveurs.

Ce salon met en lumière non seulement les produits mais aussi les producteurs plutôt que de se concentrer uniquement sur les grandes marques. C'est un salon dédié à la qualité, où chaque produit est sélectionné pour son caractère unique et sa culinarité et non pour ses volumes de production, constate Chantal de Lamotte Directrice de Gourmet Sélection.



Si vous appréciez ce travail de veille, si vous souhaitez échanger, ou simplement nous donner votre avis, je vous invite à me contacter par mail : [geraldine.gourlaouen@foodinnov.fr](mailto:geraldine.gourlaouen@foodinnov.fr)

Vous pouvez également poser vos questions et consulter d'autres comptes-rendus de visite sur : [www.direction-marketing.fr](http://www.direction-marketing.fr)



## La touche insolite

En matière de tendances, une grande majorité des produits présentés avaient leur touche ingrédient d'exception ou originale

Par exemple vous pouviez y voir des confitures à l'herbes de bison ou à la lavande mais aussi des biscuits fraise fenouil, des huîtres fumées.



Confiture et Compagnie  
Fraise Rhubarbe / Herbe de bison



Sur le sentier des Bergers  
Confiture de Pêches à la lavande



Lafitte - Foie Gras à l'artichaut et Baies de Verveine



Les Florales - Fraise/Fenouil

## Best of 2023



Le concours " Best of 2023 ", présidé par Vincent Ferniot a permis de révéler les pépites gourmandes de cette année. Sur 150 participants, 15 ont été couronnés, témoignant de la compétitivité et de la qualité exceptionnelle des produits présentés. En voici quelques exemples :



Ti'Confiture - Muroise et Cie



Pétillante - la Cour d'Orgères



Caramandes par Le Baulois



Les plantations d'Accapella  
Thé vert du Roussillon

## La culinarité post covid

L'impact du Covid a joué un rôle dans la redécouverte des épices, des saveurs et de la "culinarité" au sein des foyers.

Le consommateur, cherche à comprendre comment utiliser ces produits d'exception pour sublimer ses plats. Par exemple, l'huile d'olive, autrefois reléguée au simple rôle de condiment, a été mise en avant pour sa qualité et ses diverses utilisations, que ce soit pour accompagner de la mozzarella ou une simple salade.



Chateau d'Estoublon



Moulin de la Veysière



Les distributeurs et grossistes ont ainsi un rôle crucial pour expliquer, faire comprendre les produits et ingrédients présentés aujourd'hui par les exposants.

Le merchandising par la mise en valeur des produits est un facteur clé pour gagner en valeur ajoutée.



# Verveine

Un de mes coups de cœur depuis le SIRHA 2021, c'est la touche de Verveine. Vous pouviez l'apprécier dans les cocktails de l'Argotier ou en confiture ou même dans un foie gras.



Cocktails - Argotier



La Fabrique de Julien  
Guimaues saveur Verveine



Lafitte - Foie Gras à l'artichaut et Baies de Verveine

# Ça ne manque pas de sel

Le furikaké est un mélange d'algues, de zeste de citron et de graines de sésame et de sel de Camargue. Les pétales de sel grec se déclinent au citron, à l'origan ou basilic et ail.



Salt Odyssey - Pétales de sel



Furi Furi - Furikaké citron

## Des pains sur la planche

La charcuterie et les produits pour planches et tapas son également bien représentés dans cette édition. Ils offrent toujours plus la possibilité de passer des moments conviviaux à partager par les consommateurs, qu'ils se retrouvent au restaurant ou à la maison.



CLAC! concocté en Auvergne



64/40 Charcutier audacieux

## Toujours plus ruche !

Le miel a été célébré dans tous ses états : du miel soufflé à la spiruline à la couleur bleue irisée surprenante, au miel parfumé à la coriandre, chaque variante était une invitation à la découverte.



PANACEA - Miel soufflé - Spiruline



casa Folino - Miel delizia bergamotto



Christine Le Tennier - tartinables aux algues



Maison Ramajo - Tartinable maïs



L'étuverie - Miel à l'ail noir



Miel de Coriandre



## Sans alcool

Et surprenant au rayon boissons, la dégustation de “ La Frénette ”, une boisson sans alcool à base de feuilles de frêne et de chicorée, rappelant les saveurs ancestrales du kombucha.



Sapinca - Fruits & roots



Frénette - feuilles de frêne et chicorée

## La part belle aux fruits rouges

Coup de cœur pour Litae, sélectionné dans le best of 2023 qui séduit par son intensité. Le Perlé groseille apporte fraîcheur et pointe d'acidité typique de la groseille.



Delobel - Groseille



Litae - Framboise, fraise et mûres



## Socc Apéro

Préparation pour galettes à la farine de pois chiche



## Signé Caméline

Huile de Caméline torrifiée



## Bienfaits

Stimul, infusion glacée de feuilles de Romarin et jus de griottes. Cultivé dans les Cévennes.



## Baron & Chassaing

Huîtres fumées



## Chocol'addict

Le chocolat est un incontournable  
Comment ne pas mentionner l'abondance des entreprises, artisans chocolatiers, qui revisitent parfois avec une touche vintage le produit ou tout simplement à l'état brut, comme les bâtonnets de chocolat Malakoff&Cie ou les nounours français.



Malakoff



Tohi



Le nounours français



La marmotte gourmande

## Italia senza tempo

Dans les tendances observées, nous retrouvons un grand classique indétronable de ce salon : les produits d'épicerie Italiens. Un pays reconnu pour la qualité de sa gastronomie, avec des huiles d'olives et antipasti en premier plan.



Capobianco Organic Farm

Le salon Gourmet Sélection est toujours une aventure gustative inoubliable, une inspiration pour la gastronomie avec la découverte de ces nouvelles saveurs.

Retrouvez-nous sur :

direction-marketing.fr  
l'outil de veille des marketeurs curieux

es-nous ?

Bio GMS, bio spécialisé, des frontières de plus en plus floues ?

Mon premier

DERNIÈRES QUESTIONS

direction-marketing.fr est un espace de co-working sous la forme d'un site internet diffusant des contributions d'experts multi-métiers sur les enjeux du marketing et de la communication.

ACTIVATION DESIGN DIGITAL FORMATION PRISE DE PAROLE RÉGLEMENTATION STRATÉGIE / ÉTUDE

Adetom ISEG MARKETING & COMMUNICATION COMMUNICATION OPÉRATIONNELLE

Conférence Adetom Nantes  
Publié le 8 janvier 2018

direction-marketing.fr en visite au salon Natexpo 2017

en visite au salon Natexpo 2017

CRÉATION DE NOM DESIGN

Compte rendu Natexpo 2017  
Publié le 27 novembre 2017

M.A.D.E.  
Publié le 25 novembre 2017

DESIGN DESIGN PACKAGING

Compte rendu Vinexpo 2017  
Publié le 14 septembre 2017

DESIGN DESIGN PACKAGING

### L'AGENDA

< avril 2018 >

lun	mar	mer	jeu	ven	sam	dim
						1
2	3	4 Salon de mardi 4-5 avril	5 Salon de mercredi 4-5 avril	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24 Sem. Ford 24-28 avril	25 Sem. Ford 24-28 avril	26 Sem. Ford 24-28 avril	27	28	29
30						

ABONNEZ-VOUS POUR NE MANQUER AUCUN ÉVÈNEMENT !

### LES OUTILS



Comment générer un QR code vectoriel ?



Comment écrire sa narration de marque ?

#### EN SAVOIR PLUS SUR NOUS

Qui sommes-nous ?  
Nos partenaires  
Nos experts

#### NOS OUTILS

Comment générer un QR code vectoriel ?  
Comment écrire sa narration de marque ?

#### NOUS SUIVRE





Quelles informations cherchez-vous ?

Quels salons vous intéressent ?

Dans quel domaine pensez-vous avoir besoin de formation ?

Vous cherchez des informations sur un secteur particulier ?

Vous souhaitez découvrir des techniques de créativité ?

Besoin de cahiers d'idées ? ou d'un audit sur vos pratiques ?

Vos commentaires nous aident à enrichir le contenu de cette plateforme d'échange.  
N'hésitez pas à faire circuler ce document et à nous contacter :

Alexandre Durand [06 79 71 84 20](tel:0679718420) ou par mail : [team@direction-marketing.fr](mailto:team@direction-marketing.fr)

