



DOSSIER DE PRESSE 2025

LE CONCOURS DE LA MEILLEURE ÉPICERIE DE FRANCE

PAR GOURMET SELECTION

Le concours de la Meilleure Épicerie de France, organisé par Gourmet Selection - le salon de l'épicerie de qualité, dévoile ses lauréats. Parmi les nombreuses candidatures reçues cette année, le jury — présidé par Fernando Medina Zenoff, directeur du salon et composé de professionnels du goût, de l'hospitalité et du commerce indépendant — a récompensé 6 points de vente d'exception qui réinventent le commerce de proximité avec audace, exigence et passion.

Créé en 2019, le concours de La Meilleure Épicerie de France met à l'honneur les lieux qui font rayonner les produits d'épicerie fine et le savoir-faire des artisans et producteurs à travers des concepts innovants et engagés. Au-delà de la qualité des produits, les membres du jury ont évalué chaque candidature selon des critères exigeants : originalité du concept, mise en valeur de l'offre, sourcing responsable, ancrage local, digitalisation, sens du service et amour du métier.



REMISE DES PRIX LE 22 SEPTEMBRE 2025, À 11H30
SUR LE SALON GOURMET SELECTION, PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

LE JURY DU CONCOURS 2025



Fernando MEDINA ZENOFF, Président du jury

Depuis 2024, il dirige les salons Gourmet Selection et Salon du Fromage et des Produits Laitiers, avec pour ambition de valoriser les savoir-faire, les produits d'exception et les artisans du goût.



Alexis ROUX DE BEZIEUX

Président de la Fédération des Épiciers de France, il est aussi le fondateur des épiceries Causses, un « magasin d'alimentation générale de qualité » à la lisière entre l'épicerie fine et le commerce de proximité. À la fois boutique, restaurant et cuisine, le concept s'articule autour de quatre valeurs : la qualité, l'authenticité, la convivialité et la curiosité.



Aurélien BERTRAND

Issu d'une famille de commerçants et de vignerons, il est épicier en ruralité depuis 2016, après avoir suivi une formation de juriste. Il est également adhérent et membre du conseil d'administration de la Fédération des Épiciers de France et membre du collège culinaire de France. En outre, il a été élu Coup de Cœur du Jury du concours de la Meilleure Épicerie de France 2023.



Michel GRANSEIGNE

Responsable des Régies Locales au Petit Futé, il recrute, forme et accompagne 60 responsables d'édition à travers toute la France, sillonnant les territoires à la rencontre de commerçants, artisans et producteurs locaux. Issu d'une famille d'agriculteurs, il cultive son potager et prépare avec plaisir ses propres conserves : coulis, confitures et bocaux.



Théo @theovoyageurgourmand

Théo, aventurier du goût, sillonne la France à vélo ou à pied à la recherche des plus belles expériences culinaires. Pour lui, la gastronomie est la meilleure porte d'entrée vers une région, ses traditions et ceux qui les font vivre.

MAISON PAULETTE

Coup de Cœur du Jury

Le Mesnil-Saint-Denis (78) - Page 10



BOTTEGA BASTIANO

Médaille d'Or

Saint-Cyr-sur-Loire (37) - Page 4



L'INSTANT DIVIN

Médaille de Bronze

Beaufort-en-Anjou (49)

Page 8



HALMAHERA

Médaille d'Argent

Le Creusot (71) - Page 6



BIEN & BON

Prix de l'Épicerie rurale

Geüs-d'Oloron (64) - Page 14

L'ÉPICERIE D'ÉMILIE

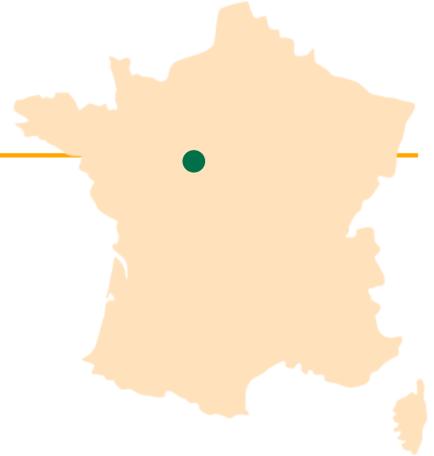
Meilleur Espoir

Grignan (26) - Page 12



MÉDAILLE D'OR

BOTTEGA BASTIANO



Installée à Saint-Cyr-sur-Loire en Indre-et-Loire, Bottega Bastiano transporte ses visiteurs au cœur de l'Italie artisanale. Créée par Bastien Guerche, passionné de gastronomie transalpine, cette épicerie fine célèbre les producteurs italiens et le goût des choses bien faites.

Tout commence en 2018, sur une terrasse baignée de soleil à Vernazza, aux Cinque Terre. Autour d'un verre de vin et d'antipasti, Bastien fait un constat simple : en France, l'offre de produits italiens peine à refléter la richesse du terroir transalpin et le travail minutieux de ses artisans.

De cette révélation naît Bottega Bastiano, une épicerie fine installée à Saint-Cyr-sur-Loire, avec pour mission de faire découvrir le vrai goût de l'Italie. Plus de 1 000 références sont sélectionnées avec exigence : charcuteries affinées, fromages rares, huiles d'olive, pâtes artisanales, douceurs sucrées... chaque produit est porteur d'histoire, de savoir-faire et d'émotion.

Chez Bottega Bastiano, rien n'est laissé au hasard. L'authenticité guide chaque choix, mais toujours dans une approche moderne, généreuse et soignée : mise en valeur des produits, conseils personnalisés, expérience client soignée. À cela s'ajoute une offre de restauration conviviale, autour de la spécialité de la maison : la Pinsa Romana, fameuse pizza romaine à déguster sur place ou à emporter.

Portée par la devise de son fondateur « Mangia bene, mangia sano, mangia italiano! », cette épicerie chaleureuse séduit par la qualité de son offre, la force de son concept, et sa capacité à incarner avec passion un commerce de proximité inspirant, généreux et terriblement gourmand.



CE QUI A SÉDUIT LE JURY

« Après l'Épicerie d'ici et d'ailleurs qui mettait à l'honneur le local présenté en roulotte, le jury a décidé cette année de récompenser Bottega Bastiano. L'épicerie, située dans une ville de taille moyenne (St Cyr-sur-Loire, 12 000 habitants), illustre les évolutions des modes de consommation (place accrue de la gastronomie méditerranéenne et de l'apéritif, évolution de la structure des repas). Le commerce nous a séduit par l'importance accordée à la sélection des produits (très large sélection de pâtes, mise en avant de la pinsa) qui nous a paru digne d'être reconnu. »

Alexis ROUX DE BEZIEUX
Membre du jury 2025



BOTTEGA BASTIANO

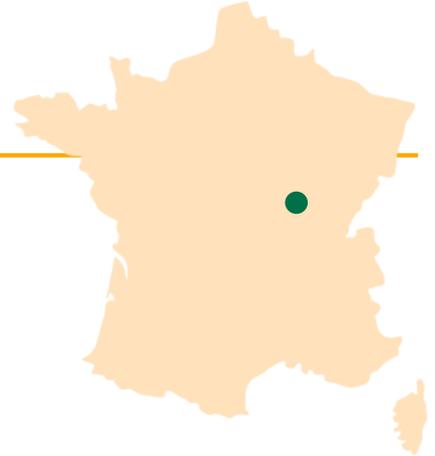
2 rue Mireille Brochier 37540 Saint-Cyr-sur-Loire





MÉDAILLE D'ARGENT

HALMAHERA



Née d'un bouleversement personnel, Halmahera est l'œuvre de Justine Bobin, une entrepreneure aussi résiliente que passionnée. Après avoir tout perdu, elle choisit de reconstruire sa vie autour d'un projet vibrant de sens : une épicerie fine qui célèbre le goût, la beauté et le lien humain.

Située en plein centre du Creusot en Saône-et-Loire, Halmahera tire son nom d'une île indonésienne emblématique du commerce des épices. Ce nom devient le symbole d'un voyage, d'un renouveau et d'un engagement profond pour une gastronomie artisanale et inspirée.

Chez Halmahera, 95 % des produits proviennent de TPE et PME françaises, souvent invisibles des circuits classiques. Près de 170 épices, 70 variétés de thé, mais aussi des spécialités bouguignonnes et françaises... chaque référence est choisie avec exigence et amour.

L'offre ne se limite pas aux étagères : elle se déploie à travers des box mensuelles thématiques, des coffrets cadeaux sur-mesure et même des goodies gourmands personnalisés pour les mariages et entreprises.

Mais ce qui distingue Halmahera, c'est l'énergie qui s'en dégage. Loin d'être un simple commerce, c'est un lieu de partage où l'on vient découvrir, échanger, s'émerveiller. Justine y incarne pleinement sa vision d'un commerce de proximité engagé, sensible et profondément humain. Halmahera, c'est une ode à la gourmandise consciente, une épicerie comme un manifeste, qui redonne du sens à chaque bouchée.



CE QUI A SÉDUIT LE JURY

« Une épicerie qui réussit à nous faire voyager à la découverte de terroirs d'ailleurs. Tout en offrant des produits de la région bourguignonne, le démarche est de faire découvrir les produits d'exception de partout en France et du monde. Le jury a décidé de mettre en avant le dynamisme de Justine Bobin avec ses nombreuses initiatives comme les coffrets cadeau, ses boxes mensuelles alliant produits d'exception et carnets de voyages et une communication active sur les réseaux sociaux. »

Fernando MEDINA ZENOFF
Président du jury 2025



HALMAHERA

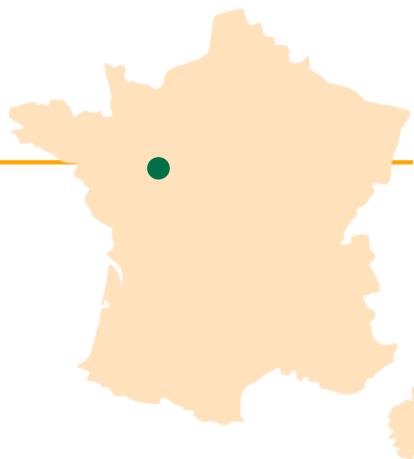
38 rue Jean Jaurès, 71200 Le Creusot





MÉDAILLE DE BRONZE

L'INSTANT DIVIN



À Beaufort-en-Anjou dans le Maine-et-Loire, L'Instant Divin est une adresse hors du temps. Installée dans une ancienne forge du XVIIIe siècle, cette épicerie fine a été reprise en 2023 par Linda et Ludovic, qui lui ont redonné vie tout en conservant son âme.

Torréfacteur artisanal, salon de thé poétique, cave à vins et spiritueux... chaque recoin de ce lieu chaleureux raconte une histoire, entre patrimoine local et passion gourmande.

Ici, le café est torréfié sur place, dans la cheminée d'époque. Le thé se décline en plus de 120 références, à boire sur place ou à emporter.

Les pâtisseries, quant à elles, sont 100 % maison, élaborées chaque semaine par Linda avec créativité. Et dès les beaux jours, les clients s'installent sous la glycine, dans le jardin d'inspiration toscane, pour déguster thés glacés, douceurs ou planches salées faites maison.

L'Instant Divin est aussi un lieu de rencontres et d'événements : soirées accords mets & vins, goûters poésie, apéros-concerts... Autant de rendez-vous qui font de cette épicerie un vrai carrefour de vie.

Ici, la proximité n'est pas un mot, c'est une expérience : chaque client est accueilli comme un ami, chaque produit sélectionné avec soin. Une adresse unique, conviviale et sensorielle, où la simplicité devient un art !



CE QUI A SÉDUIT LE JURY

« Imaginez-vous rentrer dans cette ancienne forge aux murs de tuffeau avec le torréfacteur qui trône au centre de la boutique, qui aurait pu nous faire entrer par l'odeur alléchée...prendre son temps aux beaux jours dans le jardin toscan en dégustant les douceurs préparées par Linda. Les apéros-concert rythment la saison estivale avec une offre de planches élaborées et les vins sourcées par Ludovic et en vente à l'épicerie. Les activités associatives et caritatives, les goûters poésie, la démarche RSE sont autant d'atouts qui ont séduit le jury.»

Michel GRANSEIGNE
Membre du jury 2025

URL: <https://www.instagram.com/instantdivinbeaufort/?hl=fr>



« Une médaille de bronze qui brille comme de l'or pour nous ! Merci au jury du concours de la meilleure épicerie fine de France de nous avoir décerné ce prix que nous portons fièrement ! Merci de cette reconnaissance de notre travail au quotidien pour faire de cette épicerie un lieu qui nous ressemble, simple, généreux, accueillant et réconfortant ! Il y a 2 ans, nous avons fait le pari fou de changer de vie, de vivre de nos passions respectives et de les partager ! Après avoir fini 2ème au concours de l'Espoir de l'économie du Maine-et-Loire en juin 2025, cette nouvelle récompense nous prouve que nous avons pris la bonne décision ! »

Linda MAHE

Fondatrice et gérante de l'épicerie

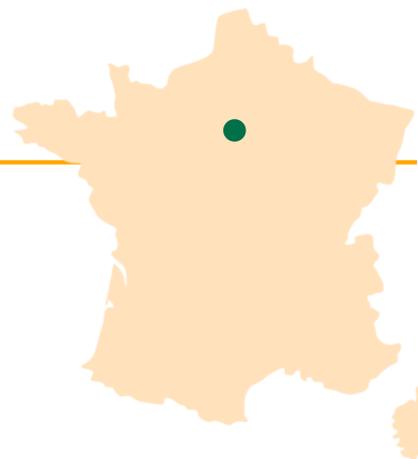
L'INSTANT DIVIN

7 rue de la Maladrerie, 49250 Beaufort-en-Anjou



GOUP DE COEUR DU JURY

MAISON PAULETTE



Maison Paulette est née d'un retour aux sources, dans tous les sens du terme. Installée au Mesnil-Saint-Denis dans les Yvelines dans l'ancienne maison familiale, celle de la grand-mère Paulette, cette épicerie-caféteria réinvente le commerce de proximité avec une vision audacieuse et bienveillante.

Avec son épouse Malin, Laurent a imaginé un lieu résolument ancré dans son territoire, où l'on mange bon, local, responsable et toujours avec joie !

Chez Maison Paulette, tout est pensé pour incarner une forme d'"autonomie collective" : potager nourricier, produits fermiers bio, plats faits maison, rayon traiteur en libre-service...

Ici, on cultive l'esprit du village et le bon sens paysan, dans un cadre simple mais soigné.

Fruits et légumes de saison, fromages affinés, bières locales, cafés filtres ou goûters maison : chaque produit est issu d'un circuit court, souvent directement de la ferme à l'assiette.

Plus qu'une épicerie, Maison Paulette est un lieu de vie, un espace intergénérationnel et engagé, où se retrouvent familles, voisins, producteurs et curieux.

On y vient pour faire ses courses, manger un morceau, échanger des idées, ou simplement s'asseoir un moment.

Une adresse rare, hybride et inspirante, qui dessine les contours d'un nouveau modèle alimentaire — éthique, joyeux et profondément humain.



CE QUI A SÉDUIT LE JURY

« Maison Paulette a conquis le coeur du jury par son concept unique. C'est un retour à l'essentiel dans un lieu chargé d'histoire : l'ancienne bâtisse de la grand-mère Paulette, devenue une épicerie-caféteria où l'on trouve chaque jour des produits fermiers locaux. Un modèle inspirant de convivialité, de bon sens paysan et d'autonomie collective. »

Théo @thevoyageurgourmand
Membre du jury 2025



« Ce prix nous touche profondément car il reconnaît l'engagement collectif derrière Maison Paulette : celui de nos producteurs partenaires, de notre équipe et de nos clients. C'est la preuve qu'une autre manière de faire commerce, plus humaine et respectueuse du vivant, suscite aujourd'hui un véritable écho. Maison Paulette poursuivra sa mission avec encore plus d'énergie et d'ambition pour faire de l'alimentation locale une véritable alternative durable. »

Laurent SANCIER

Fondateur et gérant de l'épicerie

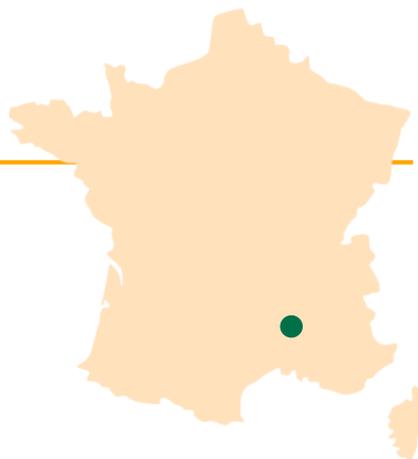
MAISON PAULETTE

16 rue Raymond Berrurier, 78320 Le Mesnil-Saint-Denis



MEILLEUR ESPOIR

L'ÉPICERIE D'ÉMILIE



À Grignan dans la Drôme, L'Épicerie d'Émilie est l'expression d'un parcours riche, entre haute gastronomie et ancrage local. Ancienne cheffe pâtissière étoilée, Émilie Delouye y a rassemblé ses passions : le goût juste, le savoir-faire artisanal et la transmission.

Ce lieu lumineux, intime et soigné, propose une sélection fine de produits majoritairement issus de la Drôme et de l'Ardèche, choisis pour leur qualité, leur histoire et la sincérité de ceux qui les produisent.

Miels, huiles d'olive, tisanes, biscuits, farines anciennes, céramiques locales... L'Épicerie valorise un art de vivre à la française, simple et raffiné.

L'atelier de pâtisserie intégré est le cœur vibrant de ce projet : Émilie y transmet ses techniques, propose des ateliers ouverts à tous et y réalise des créations sur commande pour les événements.

À cela s'ajoute un petit comptoir-salon de thé, parfait pour prolonger la découverte autour d'une douceur maison.

L'Épicerie d'Émilie n'est pas seulement un lieu de vente : c'est un espace de partage, de pédagogie et d'émotions. Chaque client repart enrichi, inspiré, nourri — au sens propre comme au figuré.

Une jeune adresse pleine de promesses, déjà saluée pour son impact territorial et la justesse de son engagement.



CE QUI A SÉDUIT LE JURY

« Ouverte en juillet 2024 par une ancienne cheffe pâtissière étoilée, l'Épicerie d'Émilie s'est donnée une mission ambitieuse : rendre la grande gastronomie accessible à tous, grâce à la transmission. Pour cela, Émilie propose au cœur de sa boutique des cours de pâtisserie ouverts à tous. Son épicerie offre également une sélection exigeante de produits locaux, de références d'exception et d'objets autour de l'art de la table. Par ce prix, le jury a tenu à encourager cette initiative inspirante. »

Les Membres du Jury 2025



« Recevoir le prix du Meilleur Espoir me touche en plein cœur. Derrière L'Épicerie d'Émilie, il y a beaucoup de travail, d'engagement et surtout énormément de passion. Ce prix, c'est un encouragement immense, qui me donne encore plus de force et de motivation pour continuer à faire vivre ce lieu que j'ai rêvé, pensé, et construit avec le cœur. Merci au jury de Gourmet Selection pour cette belle reconnaissance. »

Émilie DELOUYE

Fondatrice et gérante de l'épicerie

L'ÉPICERIE D'ÉMILIE

10 chemin de la petite tuilière, 26230 Grigran



PRIX DE L'ÉPICERIE RURALE

ÉPICERIE BIEN & BON



Les épiceries rurales jouent un rôle essentiel dans la vitalité des territoires. En plus de valoriser les produits locaux et le travail des agriculteurs, elles offrent des services de proximité indispensables et préservent le lien social dans des territoires parfois isolés. Pour saluer cet engagement, le jury a créé un prix spécial dédié à la ruralité. À Geüs-d'Oloron (Pyrénées-Atlantiques), l'Épicerie Bien & Bon incarne une nouvelle dynamique rurale.

Créée par une entrepreneure passionnée et ancrée dans son territoire, cette épicerie moderne et chaleureuse est née d'un désir profond : valoriser les producteurs locaux, soutenir l'économie de proximité et proposer une alimentation de qualité, accessible et joyeuse.

Tout a été pensé avec soin, de l'architecture du bâtiment à l'identité visuelle, en passant par la sélection de plus de 400 produits issus d'une soixantaine d'artisans et fermiers du Béarn.

Fruits et légumes de saison, conserves artisanales, miels, fromages, charcuteries, vins locaux, douceurs sucrées... Chaque produit raconte une histoire de passion et de terroir.

La boutique mise sur la transparence, la traçabilité et l'authenticité, dans une ambiance conviviale et contemporaine.

Loin de l'image d'Épinal de l'épicerie rustique, Bien & Bon allie esprit graphique, accueil souriant et offre qualitative pour redonner ses lettres de noblesse au commerce rural.

C'est un lieu de vie autant qu'un point de vente, un repère pour les habitants comme pour les vacanciers, un moteur pour la vitalité locale.

En conjuguant bon goût, bon sens et belle énergie, Bien & Bon porte haut les couleurs d'une ruralité fière, inventive et pleinement ancrée dans son époque.



CE QUI A SÉDUIT LE JURY

« Revenir dans son village pour créer l'épicerie qui ferait du « bien » à son territoire : pari réussi pour Anaïs à Geüs-d'Oloron, village de 262 habitants. Conçue de A à Z par ses soins, Bien & Bon est le fruit d'un engagement total et coche tous les marqueurs pour que vive la ruralité. Bien & Bon est une épicerie conviviale, dédiée aux produits locaux mais pas seulement : on peut même y récupérer du poisson frais. Fait rare à la campagne. Vitrine pour les producteurs, c'est aussi un lieu de rencontres et de partages. Une épicerie « vivante » qui propose aussi des ateliers de cuisine et de pâtisserie, tissant chaque jour un peu plus le lien entre les habitants. »

Aurélien BERTRAND
Membre du jury 2025



« Je suis ravie et très honorée de recevoir ce prix. Je tiens à remercier chaleureusement les membres du jury ainsi que l'équipe de Gourmet Selection. Ce prix récompense mon travail sur ces 2 dernières années et m'encourage à poursuivre le développement de mon épicerie. J'attribue aussi ce prix à toutes les personnes qui ont cru en moi depuis le début et qui me soutiennent au quotidien, aux petits producteurs locaux qui me fournissent des produits de grande qualité et à mes clients pour leur fidélité et leur enthousiasme. »

Anaïs PALOUMET

Fondatrice et gérante de l'épicerie

ÉPICERIE BIEN & BON

1 rue des commerces, 64400 Geüs-d'Oloron





À PROPOS DE GOURMET SELECTION

Depuis 2009, Gourmet Selection met à l'honneur les produits d'épicerie de qualité. Avec plus de 300 exposants et 4 500 visiteurs professionnels venus des quatre coins du monde, ce salon s'impose comme le rendez-vous tricolore majeur du secteur. L'édition 2025 se tiendra les 21 et 22 septembre à Paris Expo Porte de Versailles avec au programme : découvertes, concours, animations culinaires et conférences !

Organisé par Comexposium, Gourmet Selection fait partie du réseau SIAL, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, Gourmet Selection by SIAL, Djazagro à Alger, Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Food & Drinks Malaysia by SIAL) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

www.salon-gourmet-selection.com



CONTACT PRESSE

Agence BPA - 02 99 36 34 07

Caroline Stum - caroline@agence-bpa.com & Julie Enault - julie@agence-bpa.com