

GOURMET FOOD & WINE SELECTION

PARIS | PORTE DE VERSAILLES | PAVILLON 4 | 24-25 SEPTEMBRE 2017



SALON PROFESSIONNEL DES PRODUITS GOURMETS VINS ET PLAISIRS D'OFFRIR



Un marché évalué à
5 milliards d'euros
 en France en 2016⁽²⁾ et qui continue
 de progresser.

L'ÉPICERIE FINE UN MARCHÉ DYNAMIQUE BIEN DANS L'AIR DU TEMPS

Le marché de l'épicerie fine a de belles perspectives devant lui⁽¹⁾.

Le contexte continue à lui être favorable grâce à l'intérêt grandissant des français pour le « bien manger », le « fait maison », la gastronomie et les produits du terroir. Foie gras, caviar, confiseries de luxe, chocolats et alcool précieux se portent plutôt bien. Quant aux aliments Made In France, ils ont le vent en poupe et séduisent de plus en plus.

Un sourcing de qualité et sélectif pour les produits représentent un axe majeur pour les épicerie fines : il garantit leur renommée et leur image de marque, mais aussi répond aux nouvelles aspirations des Européens en recherche de produits « sains » dont on connaît l'origine et l'histoire.

ÉPICERIE FINE ET CADEAU EN FRANCE⁽³⁾



71%
 des français s'offrent régulièrement un petit plaisir gourmand

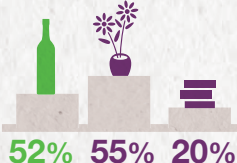


82%
 des français préfèrent s'offrir plein de petits plaisirs plutôt qu'un produit luxueux et cher



60%
 offrent un plaisir gourmand à leurs amis ou à leur famille

TOP DES 3 CADEAUX OFFERTS



SI VOUS OFFREZ UN CADEAU GOURMAND, VOUS ÊTES :

51% un bon vivant
44% quelqu'un qui connaît bien ses amis
37% quelqu'un d'attentif

LES TENDANCES

LES COFFRETS GOURMANDS · LES PRODUITS DU TERROIR, MADE IN, AOP, EPV · LES GRANDS CRUS DE THÉ OU CAFÉ · CORNERS DE DÉGUSTATION ET DE PRODUITS FINS · L'ÈRE DE LA NÉO-AUTHENTICITÉ · LE CHOCOLAT, LE CARRÉ PLAISIR-SANTÉ · LES PRODUITS FESTIFS : LE CAVIAR, LE FOIE GRAS, LA TRUFFE

(1) Source : Etude Xerfi mars 2015
 (2) Les Echos Etudes
 (3) Etude Gourmet Selection réalisée par Opinion Way

LE SALON GOURMET SELECTION L'ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL POUR RENCONTRER VOS FUTURS PARTENAIRES



DEPUIS 2009, GOURMET SELECTION S'EST IMPOSÉ COMME LE SALON PROFESSIONNEL DE L'ÉPICERIE FINE. CE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DU SECTEUR QUI PROFITE D'UNE SOLIDE RENOMMÉE RESTE UN ACTEUR DE POIDS DANS L'ALIMENTAIRE.

GOURMET SELECTION 2015 a accueilli
pour sa 4^e édition **315 exposants**
et plus de **4000 visiteurs** professionnels.

CÔTÉ EXPOSANTS

- Les exposants ont réalisé en moyenne **79 contacts** par stand, dont **57%** nouveaux contacts.
- **96%**⁽¹⁾ des exposants ont l'intention de participer à l'édition 2017 du salon.
- Pour **88%**⁽¹⁾ des exposants le chiffre d'affaires attendu suite au salon représente entre 1 et 6 mois de chiffre d'affaires supplémentaire.

CÔTÉ VISITEURS

- **94%**⁽¹⁾ des visiteurs ont l'intention de participer à GOURMET SELECTION 2017.
- Les visiteurs ont visité en moyenne **14 stands**⁽¹⁾ et pour plus de la moitié d'entre eux (54 %) ; leur visite était liée à des achats.
- **95%**⁽¹⁾ des visiteurs sont satisfaits de la qualité des exposants et des produits présentés.

93%⁽¹⁾ de français parmi les visiteurs dont la moitié sont venus de province, tous curieux de repérer au fil des allées, le produit inédit, raffiné et gourmand...



★
GOURMET
SELECTION OUVRIRA
DE NOUVEAU
UN DIMANCHE
ET LUNDI !
★

EXPOSEZ

sur le salon dédié aux fournisseurs d'épicerie fine et de gastronomie.

VALORISEZ

vos produits auprès des principaux acheteurs du commerce de détail, de la restauration et de la grande distribution.

DÉCOUVREZ

les nouveaux acteurs à la recherche de produits de niche à forte valeur ajoutée.

DÉVELOPPEZ

vos ventes et nouez des accords commerciaux avec des partenaires ciblés.

AFFIRMEZ

votre image de marque auprès des acteurs clés du marché et des médias professionnels et grand public.



92% des exposants étaient satisfaits par la qualité du visitorat⁽¹⁾

“ Ce salon est une course vers la qualité. Aussi bien pour les exposants que pour les visiteurs. C'est un challenge réussi. ”

SARAVANE - COMMERCE D'ÉPICES - GIRONDE

L'OFFRE PRODUITS

BOISSONS CHAUDES : Thés, Cafés, Cacaos

BOISSONS NON ALCOOLISÉES : Jus de fruits, Eaux

CADEAUX ET OBJETS DE DÉCORATION : Ustensiles et accessoires de cuisines, accessoires autour du vin, du thé et du café, arts de la table, objets de décoration, coffrets cadeaux

ÉPICERIE SALÉE : Condiments, épices, sels, poivres, vinaigres, pâtes, riz, truffes, biscuits secs, aromates, chutneys, moutardes

ÉPICERIE SUCRÉE ET PANIFICATION : Boulangerie, viennoiserie, gâteaux, chocolat, desserts, pâtisseries, confiserie, confitures, miel, pâtes à tartiner, fruits confits

FRUITS, LÉGUMES, CHAMPIGNONS ET TRUFFES : Frais et secs

PRODUITS CARNÉS : Terrines, jambons, pâtés, viandes

PRODUITS DE LA MER : Frais, en conserve ou surgelés - saumon, caviar, algues, thon

PRODUITS TRAITEURS : Foie Gras, dips, spécialités régionales et ethniques, plats cuisinés, tarama

VINS ET SPIRITUEUX : Vins tranquilles, vins effervescents, vins doux, cognac, anisés, armagnacs, liqueurs

“ Excellent salon ! Nous y avons rencontré beaucoup de professionnels et comptons concrétiser avec bon nombre d'entre eux. ”

CEROMI - PRODUITS ITALIENS - IMPORTATEUR/ GROSSISTE

QUI SONT LES EXPOSANTS DE GOURMET SELECTION ?



LES FABRICANTS, PRODUCTEURS ET DISTRIBUTEURS DE

- Produits rares, produits originaux, produits du terroir, produits exotiques, ethniques, produits à offrir, emballage sélectif, produits pour les fêtes, produits gastronomiques...
- Produits présentant une certification: produits biologiques, produits AOC/AOP/IGP/EPV, produits à label, commerce équitable, développement durable...

Chaque demande d'admission au salon sera soumise à un Comité de Sélection qui s'assurera de l'adéquation des produits avec le concept du salon pour valider l'inscription définitive.

LES PETITES STRUCTURES AU CŒUR DE L'OFFRE

Les PME sont les fournisseurs privilégiés des commerces spécialisés et des sites de commerce en ligne.

Le marché s'avère donc porteur pour les petites structures, les artisans et les TPE.

En 2015, **10 pays**

étaient présents sur le salon :

Allemagne, Belgique, Canada, Danemark, Espagne, Grèce, Italie, Portugal, Royaume-Uni et Turquie

“ Pour une petite entreprise, le salon apporte une visibilité très intéressante. Les valeurs nous correspondent, on se développe avec dynamisme. ”

OANAKE - THÉS RARES ET PARFUMÉS - LOIRE-ATLANTIQUE

RETROUVEZ LA LISTE DES EXPOSANTS DE GOURMET SELECTION 2015 SUR WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM

(1) Enquête GOURMET SELECTION 2015



QUI SONT LES VISITEURS DE GOURMET SELECTION ?



DES VISITEURS PROFESSIONNELS QUALIFIÉS

Commerce de détail / Épiceries Fines / Cavistes / Métiers de bouche (traiteurs, fromagers, charcutiers, confiseurs, chocolatiers...) / Salons de thé / Boutiques de décoration / Concepts Stores

Distribution / Corner Épicerie Fine de la Grande distribution et de la distribution spécialisée (Jardinage, bricolage, décoration...) / Grands magasins / Centrales d'achats / Grossistes / Duty Free / Import-Export / Négoce

Hôtellerie/Restauration / Restauration commerciale / Sommeliers / Ateliers culinaires / Distributeurs et Grossistes en RHD / E-commerce, Comités d'entreprises et cadeaux d'affaires / Industrie agro-alimentaire / Autres

50% des visiteurs français
viennent de province

Top 5 des régions françaises :

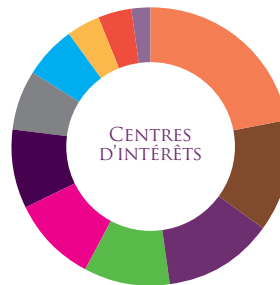
Bretagne, PACA, Basse-Normandie,
Franche-Comté, Limousin

“ C’est un beau salon, sélectif – les
marques exposantes sont qualitatives et
la dynamique est bonne. ”

“ Salon très convivial à taille humaine et chaleureux
où l’on peut rencontrer des gens passionnés par leur
métier et leurs produits. ”

70% des visiteurs
sont dirigeants ou acheteurs

94% de taux
de satisfaction⁽¹⁾



ILS ONT VISITÉ GOURMET SELECTION EN 2015 :

A LA BONNE ÉPICE, ACCOR, AELIA, AGRONOVAE, AIR France, AIX & TERRA, ALBERT MENÈS, ALL NIPPON, AIRWAYS TRADING, ALPHATRAD France, ALTAVIA, AMAZON.FR, ARMOIRE A DELICES, ARMOR LUX, AU CHAI DU LANGUEDOC, AUTOUR DU SAUMON, BERGAMOTE, BIENMANGER.COM, BLACK CAT DELICATESSEN, BRIDOR, BUSINESS France, CAPRICES ET TENTATIONS, CAUSSES, CAVIAR PETROSSIAN, CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX, CERES EPICERIE FINE, CHÂTEAU DE VERSAILLES, CLASSIC FINE FOODS, COJEAN, COMPAGNIE COLONIALE, COMPTOIR NOURISSON, DALLOYAU, DAMMANN FRÈRES, DU BRUIT DANS LA CUISINE, EPICERIE GENERALE, EUROPEAN FOOD CORNER, FAUCHON, FROMAGES ET VINS DU BOULINGRIN, GALERIES LAFAYETTE, GRANDE EPICERIE PARIS, GREAT AMERICAN EATS, GROUPE RICHARD, Groupon, HEDIARD, HOLIDAY INN, HOTEL MOLITOR, HOTEL ROYAL MONCEAU RAFFLES PARIS, HYATT, INTERCAVES, INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND, JEFF DE BRUGÈS, LA BUTTE, LA CAVE GOURMANDE, LA GRANDE EPICERIE DE PARIS, LA MAISON DU JAPON, LA MAISON PLISSON, LA TAVERNE AUX EPICES, LA TRINITAINE, LAFAYETTE GOURMET, L'ATELIER DES CHEFS, LENÔTRE, LEONIDAS, LES FERMES DE GALLY, LITTLE EXTRA, LOUVRE HOTELS, LUCIEN GEORGELIN, MAISON CLEMENT, MANOLA, MARIAGE FRÈRES, MEDICIS, METRO France, MICHALAK MASTERCLASS, MONOPRIX, NATURE ET DÉCOUVERTES, PALAIS DES THÉS, PARK AND SUITES, PIERRE HERMÉ, PRINTEMPS, RITZ PARIS, RUNGIS GASTRONOMIE, SHANGRI-LA HOTEL, SIKOUM, SNCF, SODEXO, TRUFFAUT, VALRHONA, VENTE PRIVÉE, VINBORSEN

(1) Enquête GOURMET SELECTION 2015

LES ANIMATIONS DU SALON

POUR RYTHMER LES 2 JOURS DE SALON, GOURMET SELECTION DÉVELOPPE DES ANIMATIONS SUR-MESURE AFIN DE PERMETTRE AUX VISITEURS ET EXPOSANTS DE DÉCOUVRIR, D'ÉCHANGER ET DE S'INFORMER AUPRÈS DE PROFESSIONNELS DU SECTEUR.



Gourmet Alliances est une nouveauté de l'édition 2015 et a rencontré un franc succès. Dans un espace convivial de dégustation, Gourmet Alliances créé des accords entre les produits gourmands des exposants sélectionnés par un comité d'expert du secteur. Ces master class de dégustation permettent aux restaurateurs, chefs et professionnels de l'hôtellerie de découvrir rapidement, sur un même espace, des produits nouveaux et de les tester.

→ Participation gratuite pour tous les exposants et valorisante pour leurs produits.



Le concours Best Of est l'animation phare du salon. Véritable baromètre des tendances de l'épicerie fine, Best Of est ouvert à tous les exposants. En 2015, plus de 120 produits ont été soumis au jury composé d'un chef, d'une enquêtrice Gault&Millau, d'un épicier fin et d'une consultante en gastronomie. Un espace dédié exposait les 40 produits sélectionnés et les 5 lauréats Best Of. La remise des prix des 5 lauréats a lieu le 1^{er} jour du salon.

→ Participation gratuite pour tous les exposants et valorisante pour leurs produits.



L'Allée des Experts est un rendez-vous très attendu des visiteurs. Gourmet Selection propose gratuitement des rencontres avec des experts du secteur de l'épicerie fine. Les rendez-vous ont lieu sous la forme de speed-dating de 15-20 minutes. L'objectif est d'apporter des réponses personnalisées sur des thématiques fortes répondant aux attentes des épicerie fines et des producteurs du secteur.

Exemple des thèmes 2015 : Développer son activité d'épicerie fine, vos offres d'huiles, la livraison express sous température dirigée...

→ Atelier gratuit pour les visiteurs et exposants, sur inscription préalable.

“Gourmet, c'est LE salon de l'épicerie fine par excellence, qu'il ne faut manquer sous aucun prétexte ! [...] La tenue de multiples conférences thématiques et la présence d'experts, toujours très accessibles, nous ont aussi beaucoup intéressés.”

FÉDÉRATION NATIONALE DE L'ÉPICERIE,
CAVISTE ET SPÉCIALISTE EN PRODUITS BIO

UNE FORMULE DE PARTICIPATION UNIFORME QUI PRIVILÉGIE LA MISE EN VALEUR ÉLÉGANTE DES PRODUITS.



INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE SUR
WWW.SALON-GOURMET-SELECTION.COM
A PARTIR DE SEPTEMBRE 2016

VOTRE ENTREPRISE
À MOINS DE 2 ANS
D'EXISTENCE

- 1 -

Le pack

STARTER

un stand de 4 m²
équipé

(dans la limite de 9 stands
disponibles)

A partir de
2 567 EUR^{HT}

Cette formule comprend :

- 1 stand d'une surface de 4 m²
- 1 enseigne avec le nom de l'exposant et le n° de stand
- 1 comptoir d'accueil
- 1 tabouret haut
- Spots
- 1 prise électrique triplette, 1 alimentation électrique non permanente 1 kw
- Remise en état et nettoyage quotidien
- Une réserve commune avec les autres bénéficiaires du pack Starter

LE PACK DÉCOUVERTE
EST RÉSERVÉ POUR
UNE **PREMIÈRE**
PARTICIPATION À
GOURMET SELECTION

- 2 -

Le pack

DÉCOUVERTE

un stand de 6 m²
équipé

(dans la limite de 15 stands)

A partir de
3 487 EUR^{HT}

Cette formule comprend :

- 1 stand d'une surface de 6 m²
- 1 enseigne avec le nom de l'exposant et le n° de stand
- 1 comptoir d'accueil
- 2 tabourets hauts
- Spots
- 1 prise électrique triplette, 1 alimentation électrique non permanente 1 kw
- Remise en état et nettoyage quotidien

- 3 -

Le pack

ESSENTIEL

à partir de 9 m²
équipé*

A partir de :
→ **4 453 EUR^{HT}**

avant le 16 décembre 2016

→ **4 867 EUR^{HT}**
après le 16 décembre 2016

Cette formule comprend :

- 1 stand d'une surface minimum de 9 m²
- 1 réserve - 1 m²
- 1 enseigne avec le nom de l'exposant et le n° de stand
- 1 table et 3 chaises - couleur définie par l'organisateur
- 1 comptoir d'accueil
- 1 tabouret haut
- Spots
- 1 prise électrique triplette, 1 alimentation électrique non permanente 3 kw
- Remise en état et nettoyage quotidien

UNE OFFRE DE
STAND COLLECTIF
EST ÉGALEMENT
DISPONIBLE SUR
DEMANDE.
ELLE S'ADRESSE
AUX ACTEURS
DE PROMOTION
RÉGIONALE ET
NATIONALE.

- 4 -

Le module équipé
COLLECTIF

à partir de 36 m²
et 4 co-exposants**

A partir de
19 550 EUR^{HT}

Cette formule comprend :

- 1 réserve de 4 m² pour un stand de 36 m² - 1 m² supplémentaire par tranche de 9 m²
- 1 enseigne par co-exposant (nom uniquement)
- 1 enseigne générique par angle du pavillon - texte et logo (enseigne chaussette)
- Forfait mobilier : 1500 € HT stand < 46 m² et 250 € HT supplémentaires par tranche de 9 m² - couleur du mobilier blanc
- Spots - 1 rail de 3 spots pour 9 m²
- 1 alimentation électrique de 3 kw intermittent avec 2 prises dans la réserve du stand collectif et une arrivée électrique par module de stand de 9 m²
- Remise en état et nettoyage quotidien

Tous les tarifs sont assurance incluse.

* **Augmentation par tranche de 3 m²**

** **Augmentation par tranche de 9 m²**



QUELQUES DATES

- Inscription en ligne **Septembre 2016**
- Prix d'appel **16 décembre 2016**
- Implantation des stands **Mai 2017**
- Ouverture de la boutique Exposants **Mai 2017**
- Ouverture des inscriptions aux événements et catalogue **Juin 2017**
- Salon **24-25 septembre 2017**

GOURMET FOOD & WINE SELECTION

by SIAL

EN SAVOIR PLUS ?

Retrouvez toute l'actualité de GOURMET SELECTION sur www.salon-gourmet-selection.com

Écrivez-nous à gourmetselection@sial-group.com

Ou par téléphone **+33 (0)1 76 77 13 15**

GOURMET SELECTION / SIAL

70 avenue du Général de Gaulle

92058 Paris La Défense Cedex / France