



GOURMET
Selection
THE TRADE SHOW THAT FINE
FOODS CALL HOME

グルメ・セレクション2026

展示会案内

2026年6月7日～8日

パリ・エキスポ ポルト・ド・ヴェルサイユ パビリオン7.2

1

業界全体の見通し



フランスにおける業界全体の見通し

成長への回帰

- フランスには9,800件の食料品店が存在
- 2019年から2024年の間に販売拠点が85%増加
- 事業創出の減少と労働協約・団体交渉の増加
- オリーブオイルやスマートサーモンなどの価格上昇により、全体の売上高は維持

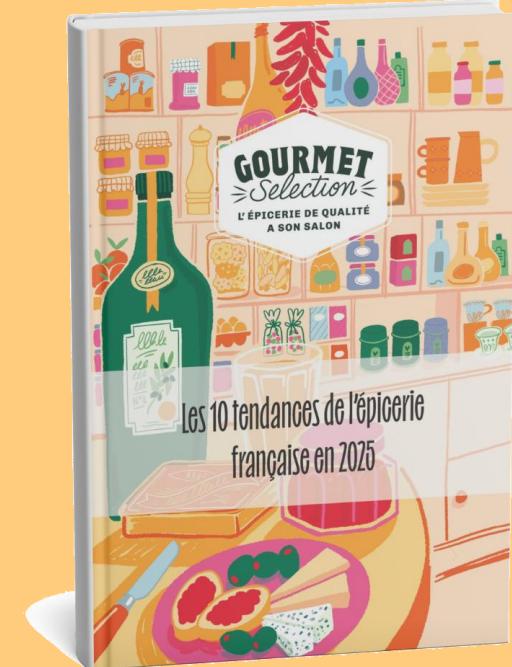


INSEE（フランス国立統計経済研究所）によると、2024年のフランス食料品市場の評価額は**84億ユーロ**。2025年には**2%**成長し、2026年には売上高が**90億ユーロ**を超える見込み

「日常的な存在感の必要性」

フランス人の**70%**が「グルメ食品は特別な機会に取つておく」と答えており、グルメ食品をより日常的に使うことを促進することが不可欠

年間を通じて事業を安定的に運営するために、業界のプレイヤーは消費機会を増やすハイブリッド型のコンセプトに注力



FIND OUT MORE



Source: Xerfi – Étude « La distribution d'épicerie fine à l'horizon 2026 » – 2024

フランスにおける業界全体の見通し

顧客層拡大という課題



現状の認識

富裕層向けと見なされる高級食品



最大の課題

業界の長期的な未来確保のための新規顧客獲得



グルメ・セレクションの目的

グルメ食品に対する認識の変革



購買行動

フランス人の50%は「コストパフォーマンスの良さ」を重視



ブランドの課題

すべての人に手の届く高品質な製品の提供



新たな期待

世界の食文化、健康、倫理的取り組みに関連する製品への注目

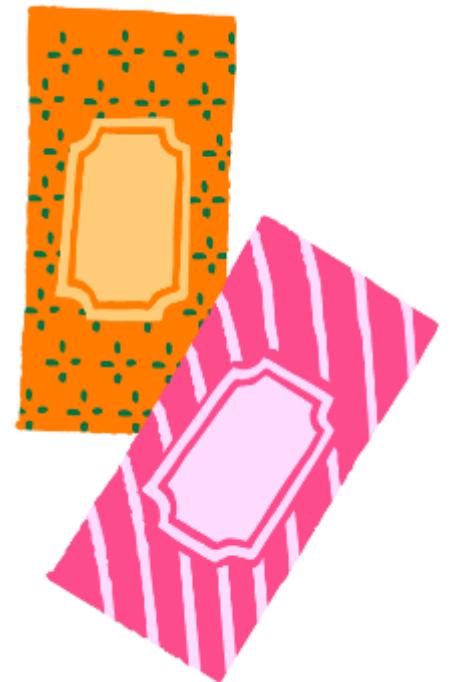


デジタルの重要性

人間的で五感に訴える体験を維持しつつも、オンライン販売、クリック&コレクト、コミュニケーション等デジタルを導入



2 展示会概要



グルメ製品の 魅力を最大限 に引き出す ショーケース



2009年以来、グルメ・セレクションは、生産者、メーカー、卸業者、小売業者など、豊かで多様な業界が集う場となっていました。彼らが一堂に会し、グルメ製品の最大のショーケースを形成しています。

グルメ・セレクションは、フランスを代表するグルメ製品の見本市であり、国内外の最新トレンドや未来の動向を探るために欠かせないイベントです。

2日間にわたり、360社以上の出展者と3,350名を超えるプロフェッショナルが集い、アイデアを交換・共有し、新たな発見やインスピレーションを得ます。

「美食が集う見本市」——あなたもその一員になりませんか？

カギとなる数字



5,350名のプロフェッショナルが来場*
うち15%は海外からの来場者

国別来場者トップ5位：

- ①ベルギー②スペイン③イタリア
④日本⑤韓国



設立年
2009

期間
2日間

開催頻度
年1回の展示会



2025年、360の出展者と
504のブランドが参加
うち29%は海外からの出展者*
17か国：
アルメニア、ベルギー、カンボジア、
コロンビア、韓国、コートジボワール、
スペイン、アメリカ合衆国、エチオピア、
フランス、ギリシャ、イタリア、日本、
レバノン、マダガスカル、モロッコ、
イギリス



Figures 2025



5つのセクター



塩味の食品

塩味の食品、加工肉、シーフード、調味料、保存食…

「本格的で個性豊かな風味を楽しめる塩味のラインアップ」



ノンフード

食器、パッケージ、花、調理器具など…

「販売体験をより魅力的にするアクセサリーを提案しましょう。」



スウィート

ビスケット、菓子類、はちみつ、ジャム、チョコレート…

「上質な味わいに、ほんのり甘さを添えて。」



サービス

保険、キャッシュソリューション、業界団体など…

「ビジネスの基盤づくりと成長を支える最良のパートナー。」



ドリンク

ワイン、スピリッツ、ビール、カクテル、ジュース、シロップ、紅茶、コーヒー…

「トレンドを取り入れたオリジナル商品で、セラーを華やかに彩りましょう。」



2025年の主な出展者リスト

継続的な出展企業

出展者の**82%**が、出展に満足

出展者の**76%**が、この展示会は自社のビジネスにとって重要だと回答

2025年 出展者満足度調査

フランスパビリオン



- ・ノルマンディー
- ・オクシタニー
- ・ヌーヴェル・アキテーヌ
- ・ブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ



インターナショナルパビリオン



・ ジェトロ



・ ASTUREX（アストウリアス州海外貿易促進機構）



・ ANDALUCIA TRADE（アンダルシア製品輸出促進公社）



・ LANDALUZ（アンダルシア食品ビジネス協会）



・ WALLONIA – Export and investment agency（ワロニア州輸出投資庁）



・ Pavillon franco-belge（フランス・ベルギー共同パビリオン）

菓子・チョコレート



FLEURS DE CHOCOLATS
Chocolatier - Confiseur



Calissons d'Aix
LÉONARD PARLI



Le Fondant BAULOIS®
les Anis de Flavigny™



erCus SUCre



ビスケット・ベーカリー製品



ジャムと蜂蜜



L'ÉPICURIEN
artisan du goût



ドリンク



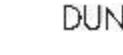
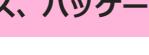
塩味の食品・調味料



シーフード

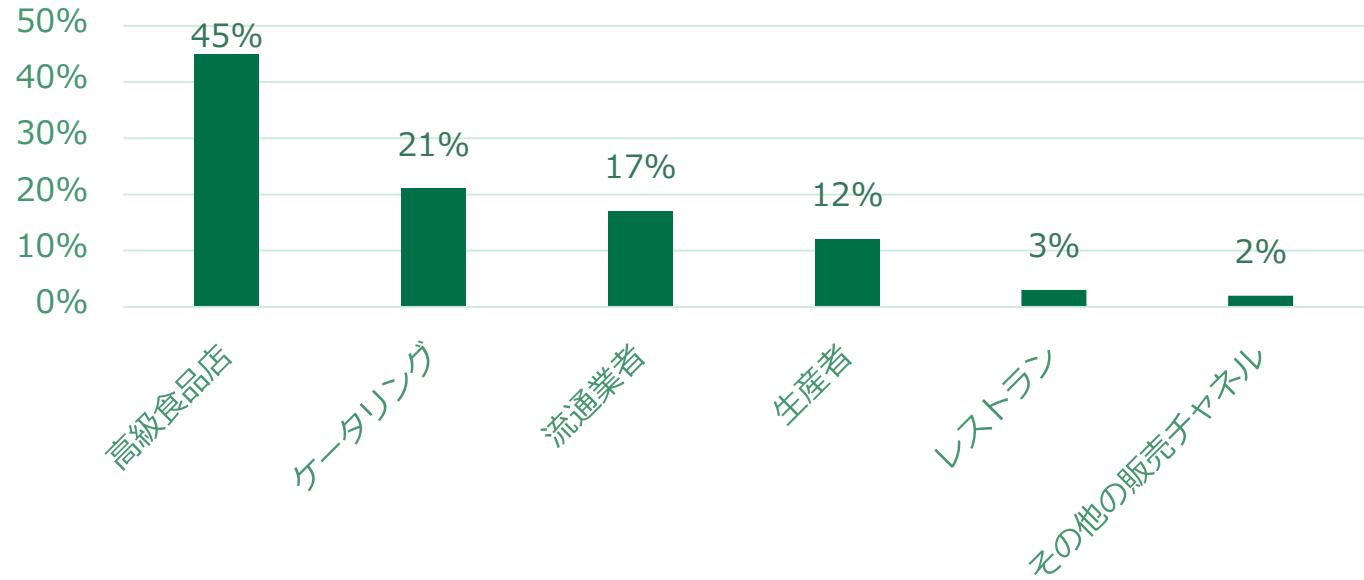


シャルキュトリーと加工肉類



質が高く、意欲的な来場者

5,350名のプロフェッショナル
うち15%は海外からの来場者



48%
イル=ド=フランス地
方
52%
その他の地域

フランスの上位5地域
(イル=ド=フランス
を除く)

- ヌーヴェル=アキテーヌ
- ペイ・ド・ラ・ロワール
- オーヴェルニュ=ローヌ
=アルプ
- オー=ド=フランス
- ノルマンディー

外国人来場者の上位5か国

- ベルギー
- スペイン
- イタリア
- 日本
- 韓国



真のグルメセレクションを代表するアンバサダー！

92%

2025年の来場者の92%が、
展示会の訪問に満足

85%

2025年の来場者の85%が、
出展者の質に満足

主なパートナー



le monde de
L'ÉPICERIE FINE

Saveurs
Commerce

2025年主要来場者

Lagardère
TRAVEL RETAIL

PIERRE HERMÉ
PARIS

SELFRIDGES&CO

STORIA
e
SAPORI

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

.L'ÉPICERIE GOURMANDE.
PAPILLES & Papillotes

Rob
THE GOURMETS' MARKET

DEPUIS 2017
l'ÉPICERIE MADAME
PRODUITS FINS SÉLECTIONNÉS

FAUCHON
PARIS

El Corte Inglés

LA GRANDE EPICERIE PARIS

TRUFFAUT

NATURE &
DECOUVERTES



イベント

現在と未来のトレンドを取り入れたグルメ・セレクションで、個性あふれる製品や取り組みを楽しく見つけてみませんか？



小売業者向けに開催される **Best French Fine Food Retailer Competition** は、独自性のある販売コンセプトを表彰します。製品やノウハウを広めるプロジェクト、そして地域での交流を促進する取り組みを特に評価します。



「**Best Of Contest**」は、ヴィンセント・フェルニオ氏の主宰により、日常をより豊かにする風味と独自性を備えた新しい高品質の食料品に与えられるコンテスト。**2025年の新しい取り組み**として、初めて、**ル・グルメ ギラリー・ラファイエット**がこのコンペティションのパートナーとなりました。

2023年から続く特別な体験。このショーの中心にある**特設スペース**は、出展者に**自社製品を披露する**機会を提供します。

Experts' Agoraでは、**クオリティーフード市場**と、この分野で成功するためのポイントに光を当てます。経験豊富なプロフェッショナルによる**カンファレンス、ワークショップ、円卓会議**も開催！

2025年には130件以上のプレス掲載！

snacking®
la marque de snacking rapide et tout court

Quand l'épicerie de qualité devient le nouveau terrain de jeu du snacking

Devenue un moteur d'inspiration pour tous les métiers de bouche, l'épicerie de qualité trouve de nouvelles opportunités de croissance dans le snacking haut de gamme....



Devenue un moteur d'inspiration pour tous les métiers de bouche, l'épicerie de qualité trouve de nouvelles opportunités de croissance dans le snacking haut de gamme. Depuis l'authenticité jusqu'aux trésors du monde en passant par le digital au service du local, la tendance est à l'enchanted au quotidien, nous explique Fernando Medina Zenoff, directeur du salon Gourmet Selection qui se déroulera les 21 et 22 septembre, à Paris-Porte de Versailles Né en 2009, le salon Gourmet Selection, organisé par Comexposium les 21 et 22 septembre prochain, est devenu en quinze ans l'un des rendez-vous de référence pour découvrir les perles de l'épicerie de qualité. Pour Fernando Medina Zenoff, son directeur, l'enjeu de ce rendez-vous de deux jours qui réunit près de 300 exposants, 450 marques et 4 500 visiteurs, est d'accompagner l'ouverture de l'épicerie fine vers d'autres métiers, de la boulangerie au café de quartier, tout en répondant à un consommateur avide de produits pratiques et porteurs d'histoires.

Une porosité qui crée de nouvelles occasions

« Parce que l'une des clés du dynamisme de l'épicerie fine réside dans sa capacité à s'inviter là où on ne l'attend pas », ajoute le directeur du salon qui cible aujourd'hui restaurateurs, hôteliers et artisans des métiers de bouche venus diversifier leurs revenus en intégrant un corner épicerie ou des planches gourmandes à leur carte. Cette porosité nourrit une logique de snacking « premium » qui casse l'image de l'épicerie fine réservée aux cadeaux ou aux fêtes de fin d'année, un secteur qui pèserait 8,4 md€ et vise les 9 md€ en 2026. " Les concepts

La Tribune
LE QUOTIDIEN ÉCONOMIQUE ET FINANCIER

LA VIE DU COMMERCE



L'Épicerie d'Émilie, située à Grignan, a été récompensée le 15 septembre du prix Meilleur Espoir 2025 lors du Concours national de la Meilleure Epicerie de France à Paris. Brillante distinction pour cette ancienne chef de pâtisserie étoilée, engagée à rendre la gastronomie accessible à tous à travers son épicerie fine et ses ateliers de pâtisserie.

Installée à la Petite Tuilière de Grignan depuis 2014, elle y propose 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. Et « cerise sur le gâteau » ce commerce est accueillant, lumineux, bien situé avec parking à proximité. Contact 06 74 34 85 23 et lepicieriedemilie.fr.

©Gourmet Selection ■

le monde de L'ÉPICERIE FINE

Gourmet Selection lève le voile sur les tendances 2025 de l'épicerie de qualité

À quelques mois de sa prochaine édition, les 21 et 22 septembre 2025 à Paris - Porte de Versailles - Hall 5.2, le salon Gourmet Selection donne un avant-goût de ce que l'épicerie fine nous réserve demain. Référence pour les professionnels en quête de produits authentiques et porteurs de sens, Gourmet Selection rassemble chaque année plus de 300 exposants passionnés et des milliers de visiteurs venus sourcer, découvrir et s'inspirer.

Cette année, pour accompagner les professionnels dans leurs choix, le salon a publié son Cahier des Tendances 2025, un concentré d'inspirations pour mieux comprendre les attentes des consommateurs.

Au fil de 10 tendances clés, on y explore des sujets qui feront bouger les lignes : montée du végétal, formats malins, nouveaux rituels de consommation et bien sûr, le digital au service du local.

Aujourd'hui, le numérique ne s'oppose plus au commerce de proximité, il en devient un véritable allié. Dans les épiceries fines comme dans les commerces indépendants, le digital permet de garder un lien fort avec la clientèle, de gagner en visibilité, et d'enrichir l'expérience client, sans pour autant perdre ce qui fait la force du commerce local : la relation humaine et les produits de qualité.

Ce mouvement de fond touche toutes les formes de commerce de bouche, en ville comme en milieu rural, avec des outils simples mais efficaces, et surtout une volonté de rester proche, utile, et cohérent avec son territoire.

1. Des commerçants connectés à leur communauté

Dans ce nouveau paysage, les commerçants ne cherchent pas à devenir des influenceurs ou des e-commerçants à part entière. Ce qu'ils veulent, c'est rester en lien avec leurs clients, au quotidien, même quand ces derniers ne viennent pas en boutique.

Ils partagent une actualité, un arrivage, une nouveauté ou racontent une histoire de producteur. Le digital devient un canal de communication directe, humaine et incarnée, souvent via des outils simples comme Instagram, Facebook, ou une newsletter.

Le Manager de l'alimentaire

Gourmet Sélection : les Best Of 2025

Voici les Best Of du salon de l'épicerie fine Gourmet Sélection [21-22/09 Paris Expo Porte de Versailles].
Jury : Mélanie Djoubourian (Porcini et Rose), Alexis Roux de Beaux (2 épiceries Causse), Jean-Pierre Clément (achats Fauchon)...

- **Fleurs de Chocolats.** Coffret infuso-rence de 12 pâtes de fleurs : rose, mimosa, jasmin, coquelicot (42€, 320g) - (1)
- **Ferme des 7 Fontaines.** Raviole au porc et graines de sésame torréfiées - (2)
- **Moulin de la Veysière.** Huile vierge d'amande de prunier du Sud-Ouest (19,40€, 20cl) - (3)
- **Angresse Fumoir.** Lomo de thon rouge fumé pêché à la ligne (19,80€, 100g) - (4)
- **Sillon Conserverie.** Cassoulet saucisse de couenne et manchons de canard (9,90€, boîte 370g) - (5)
- **Huchin.** Potje-flesch : porc, poulet, jambon et veau (9,90€, boîte 400g) - (6)
- **Cocoripop.** Popcorn beurre de cacahuète (5,90€, 80g) - (7)
- **Confiture et Cie.** Abricot harissa fumée (8€, 220g) - (8)
- **Encuentro.** Tablette chocolat fourrée à 80% de pistaches d'Iran bio (3,90€, 100g) - (9)
- **Biocquet.** Théière : liquer framboise, cassis, romarin et citron vert (38€, 50cl) - (10)
- **Divin Holow.** Pinot noir 0,5° (16,50€, 75cl) - (11)
- **Bibo.** Le Serrasin : infusion, torréfié (14€, 150g) - (12)
- **Faillot.** Moutarde forte de Dijon en tube, édition vintage (9,95€, 400g) - (13)

オンラインで13,200人以上のフォロワーが集うコミュニティ！

SNSでフォローしてください！



フォロワー数：
2,861人



Salon Gourmet Selection
2.8 k followers • 509 suivis(e)s

Publications A propos Reefs Photos

Intro Gourmet Selection, le rendez-vous professionnel de l'épicerie fine et du bon goût.

Page Eventement Paris Expo Porte de Versailles, Paris, France 01 76 77 13 15 gourmet-selection@comeposin.com salon.gourmet.selection.com Ferme

Photos Toutes les photos

Informations concernant les données de statistiques de Page Compte publicitaire Conditions générales Publicités Chatte



フォロワー数：
7,318人

GOURMET Selection 322 publications 7315 followers 2394 suivi(e)s

Le RDV des professionnels de l'épicerie de qualité Pour trouver des acheteurs ou源源 des produits 7 & 8 juin 2026 Paris

event.salon-gourmet-selec... et 3 autres liens

L'Epicerie Best Of Agora Édition 2025 Édition 2



フォロワー数：
3,044人

Gourmet Selection Commerce de détail - Paris, Ile-de-France • 3 k abonnés • 2-10 employés Laure et 47 autres relations suivent cette page Envoyer un message Suivi

Accueil À propos Posts Emplois Personnes

Tous Images Videos Articles Documents

Gourmet Selection 3 044 abonnés

Aujourd'hui, nous célébrons la Journée Nationale du Commerce de Proximité, de l'Artisanat et du Centre-Ville ! plus

Consulter une collection de publicités actives ou passées de Gourmet Selection. Voir la bibliothèque de publicités

Salon fromage produits laitiers

2026年6月、ノウハウが結集する特別な瞬間

2026年のグルメ・セレクションは、パリ・エキスポ
ポルト・ド・ヴェルサイユのパビリオン7.2にて、**6
月7日（日）と8日（月）**に開催されます。

同時開催として、パビリオン7.1ではチーズ＆乳製品
の展示会「**サロン・ド・フロマージュ**」も行われます。

2つのプロフェッショナルイベントが一堂に会し、**品質と地域密着型の商取引**に特化した**交流の場**を提供。
出展者・来場者双方に、より多くの**発見とビジネス
チャンス**をお届けします。

cheesse
AND dairy
products Show
PARIS

Paris Expo - Porte de Versailles



GOURMET
Selection
THE TRADE SHOW THAT FINE
FOODS CALL HOME

6月7日と8日にお会いしましょう！

出展ならびにグルメセレクション2026に関するお問い合わせは、フランス見本市協会まで

〒105-0011 東京都港区虎ノ門5-3-20 仙石山アネックス204

担当：古鎌 E-mail :mkogama@promosalons.com

TEL:03-6809-1650 FAX:03-6721-5578 WEB: <http://promosalons.cc-town.net>