



ÉVÈNEMENT

LE MEILLEUR DE L'ÉPICERIE FINE 2026



Les membres du jury présidé par Grégory Cohen avaient pour mission de choisir parmi tous les produits présélectionnés pour leurs qualités indiscutables, ceux qui méritaient le plus d'attirer l'attention des épiciers fins. Un défi relevé avec brio et un palmarès qui reflète ce qui se fait de mieux aujourd'hui sur le secteur gourmet.

THÉS & TISANES

OR



Shôbi

Matcha Okumidori

Un matcha d'une grande pureté, équilibré, avec une belle douceur végétale et une amertume très discrète. Une tasse élégante et stable, reflet d'une qualité maîtrisée.

BRONZE

Terre d'Oc
Rêve Persan

Un thé noir structuré aux notes de pistache et de grenade, avec une belle longueur en bouche. Un assemblage précis, soutenu par un sourcing et un packaging cohérents.

EX AEQUO

Iro
Kukicha

Une approche responsable et maîtrisée du kukicha, avec une tasse fraîche, douce et légèrement toastée. Une proposition séduisante et bien construite.

ARGENT

Les Cafés de Théophraste
Tabé Burka

Un café de caractère issu d'une fermentation maîtrisée, qui développe un profil complexe et distinctif. Une proposition technique et qualitative.

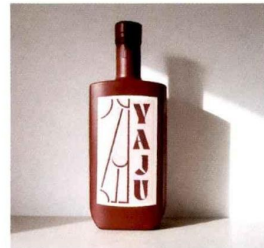
EX AEQUO

Cafés Lugat
Castillo Vanilla Fudge

Un café gourmand aux notes de vanille et de nougat, équilibré et accessible. Une dégustation réconfortante, portée par un packaging réussi.

BOISSONS ALCOOLISÉES

OR



Maison Yaju
Yaju

Une interprétation originale de l'alcool de riz, au profil équilibré et distinctif. Une création atypique qui trouve naturellement sa place en épicerie fines.

ARGENT



Horae

Herbier à infuser

Une proposition originale qui allie plaisir visuel et aromatique. Le concept du bouquet à infuser renouvelle le rituel avec une dimension ludique et qualitative.

CAFÉS

OR



Maison laGrange
La Licorne

Un café singulier marqué par un élevage en fût de vin jaune qui lui confère une signature aromatique unique. Une proposition audacieuse et parfaitement maîtrisée.

BRONZE



Brûlerie des Gobelins
Assemblage de Forêt

Un assemblage harmonieux, aux notes florales et fruitées avec un corps velouté. Un café équilibré, accessible et bien exécuté.

ARGENT



Sambuc & Co

Sambuc - Apéritif d'Ariège

Un apéritif floral à base de sureau, frais, léger et accessible. Une alternative intéressante au vin, pensée pour la convivialité.

BRONZE

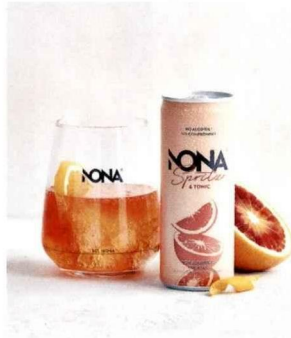


**Vanilla Bridge
Liqueur Vanille**

Une liqueur qui valorise une vanille Bourbon de grande qualité, avec une aromatique riche et maîtrisée. Une recette précise et cohérente.

**BOISSONS
NON ALCOOLISÉES**

OR



**Nona Drinks
Spritz & Tonic**

Une boisson complexe issue d'un assemblage de plantes, où orange sanguine et gentiane apportent fraîcheur et amertume. Un produit équilibré et prêt à boire.

EX AEQUO

**Henri Marie
Noix verte &
Miel de tilleul**

Une création originale autour de la noix verte, soutenue par une touche de miel. Une boisson singulière qui dévoile progressivement sa complexité aromatique.



BRONZE

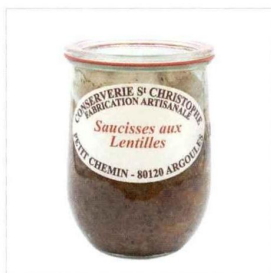


**Divin
Blanc de Blancs**

Une approche plus gastronomique du vin désalcoolisé avec une aromatique fine et une belle recherche d'équilibre inspirée des codes du vin traditionnel.

EX AEQUO**Sober Spirits**

Alternative au rhum 0.0%
Une alternative au rhum techniquement aboutie, aux notes boisées et caramélisées. À l'aise en mixologie comme en dégustation simple.

**PLATS CUISINÉS****OR****Conserverie St Christophe
Saucisses aux lentilles**

Une recette généreuse portée par un sourcing très local et une cuisson en petits lots. Les lentilles et les carottes sont fondantes et les saucisses offrent saveurs et texture.

ARGENT**Azaïs-Polito
Encornets farcis
à la sétoise**

Des encornets tendres et une farce équilibrée soutenue par une sauce précise et pas trop salée. Une recette fidèle à la tradition sétoise, bien exécutée.

**BRONZE
Conserverie du Trégor
Risotto de la mer**

Un risotto au caractère presque fait maison, avec un bon équilibre entre riz fondant et produits de la mer issus d'un sourcing local.

EX AEQUO**Maison Huchin****Confit de
cuisses de
canard**

Deux cuisses confites très bien exécutées, à la texture fondante et au goût franc. Une impression de produit issu directement d'un volailler.

**PRODUITS MER & PÊCHE****OR****La Falaise qui Rougit
Rillettes de hareng
fumé, pickles de graines
de moutarde**

Une rillettes de hareng fumé bien pensée où les pickles de moutarde apportent relief et équilibre. Une recette gourmande, ancrée dans son terroir.

ARGENT**Les Saveurs Granvillaises
Rillettes de maquereaux
aux salicornes**

Une rillettes de maquereau fondante et iodée, relevée par la salicorne. Une recette de caractère portée par un savoir-faire maîtrisé.

BRONZE**La Perle des Dieux****Seiches à l'huile d'olive**

Des seiches tendres et bien présentées, sublimes par une huile d'olive équilibrée. Un classique parfaitement exécuté.

EX AEQUO**Écailles & Compagnie****La Vexinoise**

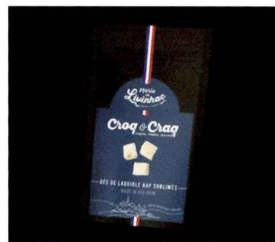
Une recette créative autour de la truite fumée et de la moutarde pour une texture fondante et parfumée.

TARTINABLES TERRE**OR****Maison Autret
Rillettes de porc blanc
de l'Ouest**

Une rillettes onctueuse et équilibrée où le sarrasin s'exprime avec finesse. Un produit bio au sourcing rare et exigeant.

ARGENT**Conserverie St Christophe
Terrine de faisán**

Une recette audacieuse autour du faisán, maîtrisée et gastronomique, portée par un sourcing local et un savoir-faire indiscutable.

AUTOUR DE L'APÉRITIF**OR****Marie de Livinhac
Croq & Craq – Dés de
laguiole AOP sublimes**

Des dés de laguiole lyophilisés, surprenants par leur texture croquante et fondante. Une dégustation originale et une conservation optimale.

ARGENT**Ciao Gusto****Panettone salé, pesto &
tomates confites**

Un panettone salé moelleux et gourmand, marqué par des ingrédients naturels et une belle générosité. Une recette très réussie au caractère gastronomique.

BRONZE**Maison Huchin****Magret de canard fumé**

Un magret fumé d'une grande maîtrise, à la texture tendre et au goût franc. Le fumage est précis et valorise un produit proche des codes de la charcuterie artisanale.

BRONZE



**Les Conservistes
Charnelle**

Une rilette élégante aux bourgeons de pin, avec un ancrage territorial affirmé et une belle texture.

FOIES GRAS

OR



**Maison Barthouil
Kriaxera aux épices
Roellinger**

Un foie gras précis, épicé et élégant, porté par une belle fraîcheur et une grande longueur en bouche.

ARGENT



**Sillon
Foie gras entier au piment
doux fumé du Béarn**

Une recette identitaire associant canard et piment fumé, avec un sourcing local cohérent et une belle signature aromatique.

BRONZE

**Castaing
Foie gras de canard braisé
aux sarments de vigne**

Un foie gras revisité avec finesse grâce au braisage qui apporte une note fumée délicate et équilibrée.

**TARTINABLES &
PRODUITS À BASE
DE LÉGUMES**

OR



**Domaine Terra
Pesto de champignons**

Un pesto de champignons particulièrement savoureux et équilibré, à la texture réussie et à l'usage polyvalent.

**ARGENT
Domaine Cappa
Tartinable Poireau
Panzetta**

Une association poireau panzetta efficace, mêlant fraîcheur et gourmandise. Une recette identitaire, artisanale et originale.

**BRONZE
Variété
Sauce
tomate
Indigo
Blue
Beauty**

Une sauce tomate issue de variétés anciennes, douce, parfumée et portée par un savoir-faire exemplaire.



**AIDES CULINAIRES &
MÉLANGES D'ÉPICES**

OR



**Mange tes Graines
Coucher de Soleil**

Un mélange gourmand aux notes d'orange bien marquées, avec une belle texture et une utilisation facile. Une recette originale et inspirante.

**ARGENT
Oùmami
Bouillon de
Légumes**

Un bouillon végétal équilibré, peu salé et aromatique, adapté aussi bien en boisson qu'en cuisine.



BRONZE



**Kalios
Sel Fumé**

Un sel fumé intense et élégant, très polyvalent, qui apporte une vraie signature aux plats.

EX AEQUO

**Evootrade
Sal de Ibiza "La Vie en
Rose"**

Une fleur de sel délicate relevée de notes florales, portée par une belle qualité de produit et un positionnement cadeau très haut de gamme.

**CONDIMENTS,
MOUTARDES & SAUCES**

OR



**Maison Clarence
Moutarde aux trois poivres**

Une moutarde puissante et expressive, au profil marqué par les trois poivres IGP de Kampot et un savoir-faire traditionnel.

**ARGENT
Chiki Bam
Mogador**

Une sauce fermentée originale, naturelle et bien construite, qui apporte du caractère aux plats.



**EX AEQUO
La Popote Japonaise
Koji**

Une sauce polyvalente à base d'oignon fermenté, riche en goût et facile à utiliser au quotidien.

BRONZE

Aix&Terra

Sauce tartare à l'aneth

Une sauce tartare précise, équilibrée et gastronomique, portée par un sourcing local et une vraie maîtrise technique.

EX AEQUO



Sels de Gruissan

Sel fou Recette n° 1 Originale

Un mélange généreux et qualitatif, aromatique et facile d'usage, avec une identité bien marquée.

VINAIGRES & VINAIGRETTES

OR



Velours de l'Abbaye Vinaigre artisanal bergamote galanga

Une recette originale associant galanga et bergamote, qui développe un profil épicé teinté d'agrumes. L'ensemble apporte du relief et une vraie singularité en cuisine.

EX AEQUO

La Ferme du Gros Caillou Balsamique de pomme au Sichuan rouge

Un balsamique de pomme à la fois gourmand et structuré, relevé par le poivre de Sichuan qui apporte complexité et fraîcheur.

ARGENT

La Plantation Vinaigre artisanal au gingembre jeune

Un vinaigre au gingembre vif et chaleureux dont la signature aromatique s'exprime clairement. Une base efficace pour sublimer vinaigrettes et marinades.

BRONZE

STORIA MEDITERRANEA

Mélasse de grenade Bayrüt

Une mélasse de grenade typique, intense et bien réalisée, qui se distingue par sa puissance aromatique et son utilité dans bien des recettes.



HUILES

OR

Domaine de Panéry Huile d'olive Picholine

Une huile de picholine expressive, aux notes poivrées marquées et à la belle intensité. Une huile très haut de gamme et représentative du terroir gardois.



EX AEQUO



La Plantation Huile piquante croustillante Khmère

Une huile d'inspiration asiatique riche et structurée, où les épices apportent profondeur et complexité. Une recette à forte valeur gastronomique.

ARGENT

Ad Olivetum Olympie Bio

Une huile bio grecque harmonieuse, qui met en valeur un savoir-faire familial et une palette aromatique très intéressante.

EX AEQUO



Domaine Jôlibois Huile d'olive infusée aux piments et romarin

Une huile aromatisée fraîche et piquante, bien équilibrée, apte à sublimer à elle seule les préparations les plus simples.

BRONZE

Cerrosughero Huile d'olive extra vierge de Laura de Parri

Une huile italienne vive et précise, marquée par des notes végétales franches. Une belle expression du style méditerranéen.

CONFITURES & ASSIMILÉS

OR



L'Épicurien Figue entière "Noire de Caromb"

De petites figues parfaitement confites, fondantes et très aromatiques, qui se distinguent par leur intensité et leur personnalité. Un produit rare.

ARGENT

Sabaton

Crème de marrons Nature
Une crème de marrons de grande qualité, à la texture souple et à la sucrosité bien maîtrisée. Une présentation en tube à la fois pratique et contemporaine.

BRONZE

Au Temps d'Eugénie Fraise & Thym

Une confiture au sourcing local, marquée par une note de thym bien intégrée qui apporte originalité et équilibre.

EX AEQUO



Dame Cerise Un Air de Spritz

Une recette originale inspirée du spritz, construite autour d'agrumes et d'herbes qui offrent une dégustation pleine de fraîcheur.

**TARTINABLES
SUCRÉS & MIELS****OR****Purecake
Caramel Passion Vanille**

Un caramel passion vanille où l'acidité du fruit structure la dégustation, rapidement équilibrée par la douceur du caramel et arrondie par la vanille.

**ARGENT
Le Casse-Noisette
Crème de noisette
sans sucre**

Une pâte de noisette naturelle, sans sucre ajouté, qui conserve une vraie gourmandise. La traçabilité – les noisettes sont celles du producteur – renforce la cohérence du produit.

**BRONZE
Fuzco
Miel au cacao**

Un miel au cacao harmonieux où la douceur du miel s'accorde à des notes torréfiées bien intégrées. Une création originale et équilibrée.

CHOCOLATS

OR
**Rosita Chocolat
Dark Milk Ancestral 70 %**
Un chocolat noir avec un soupçon de lait à la belle profondeur aromatique, marqué par des notes boisées et florales issues d'un cacao colombien travaillé avec soin.

**EX AEQUO
Origines
Bio 38 % Noisettes
caramélisées**

Une tablette généreuse en noisettes caramélisées, jouant sur un contraste fondant-croquant très gourmand. Une tablette addictive.

BRONZE

**Encuentro
85 % République
dominicaine & Fleur de sel**
Un 85 % équilibré par la fleur de sel de Noirmoutier (Hério) qui révèle la complexité du cacao sans la dominer. Un chocolat de dégustation.

**BISCUITS & RECETTES
SUCRÉES**

OR
**Oxalis & Bergamote
Les Craquantes**
Un biscuit au sarrasin bien structuré, aux notes grillées et à la texture friable enrichie de chocolat. Une réalisation artisanale aboutie.

**ARGENT
Atelier D
Croquants bretons aux
Noisettes & Caramel**
Profitant d'un nouveau packaging, une recette bretonne parfaitement réalisée où l'équilibre noisette-caramel et le croustillant apportent une vraie gourmandise.

**BRONZE
La Sablésienne
Les Petits Sablés au thé
Earl Grey**
Un sablé sophistiqué qui se démarque par son délicat parfum d'Earl Grey, fin et équilibré, fidèle à la tradition. Présentation très élégante.

**EX AEQUO
Kouign Marie
Crêpes Bigoudènes**
Un kit particulièrement bien pensé qui permet d'obtenir des crêpes de très belle qualité. Une mise en œuvre simple et efficace.

CONFISERIES**OR**

**Cuisine Sucrée
Gaspard, l'ourson
qui fait fondre**
Un délicieux nounours farci d'une guimauve fondante finement enrobée d'un chocolat au lait fin qui restitue parfaitement la gourmandise attendue.

**ARGENT
Chabert & Guillot
Nougat au miel
de châtaignier**
Une confiserie réduite de 30 % en sucre mais toujours gourmande, superbement portée par un miel de châtaignier très aromatique et un positionnement premium.

BRONZE
**Léa Paget
Guimauve mangue passion**
Une guimauve artisanale mangue et fruit de la passion, exotique, acidulée et équilibrée. Texture souple et fondante. Présentation très soignée.

SNACKING SUCRÉ

OR
**Alterna Gourmet
Noix de Kenari cacao
cannelle**
Une variété de noix rare à la texture étonnamment aérienne et fondante, sublimée par un délicat enrobage cacao-cannelle, alliant intérêt gustatif et positionnement responsable.

**ARGENT
Maison Pariès
L'Espeline**
Des amandes caramélisées relevées au piment d'Espelette, offrant un équilibre entre douceur et chaleur. Une recette très addictive au sourcing local.



**BRONZE
La Fine Sélection d'Adjoua
Chips de banane plantain**
Des chips de banane plantain à la texture maîtrisée et aux saveurs franches, révélant tout le caractère de ce fruit encore méconnu.