Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Meilleure épicerie de France 2024 : l'épicerie bollénoise Révélations récupère sa médaille de bronze à Paris



Le salon Gourmet Sélection 2024 a eu lieu ces samedi 15 et dimanche 16 septembre. Chaque année lors de cet événement, les lauréats du concours Quintessences se voient remettre leur prix. Nicolas Avon et son associé Dorian Armand, gérants de l'épicerie bollénoise Révélations, ont récupéré leur médaille de bronze.

Chaque année, le concours Quintessences récompense les épiceries fines, les artisans de bouche, les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

traiteurs, ou encore les cavistes selon plusieurs critères, notamment leur originalité, leur conviction à promouvoir leur localité et leur terroir ainsi que leur persévérance à créer du lien social, surtout en ruralité.

C'est tout ce que propose l'épicerie Révélations, installée dans le centre-ville de Bollène, qui a obtenu la troisième place du podium. Si les résultats ont été annoncés en juillet dernier, Nicolas Avon et Dorian Armand, deux des trois membres de l'équipe de l'épicerie vauclusienne, n'ont récupéré leur prix que le week-end dernier lors du salon Gourmet Sélection 2024 à Paris Expo Porte de Versailles.

Cette année, la critique gastronomique Emmanuelle Jary était la présidente du jury du concours. Elle était entourée de l'épicier Aurélien Bertrand, coup de cœur du jury des Quintessences en 2023, de la critique et journaliste culinaire Marcelle Ratafia, et du président de la Fédération des Épiciers de France Alexis Roux de Bézieux. Ensemble, ils ont choisi les lauréats et leur ont remis leur prix.

« C'était une expérience folle, avoue Nicolas Avon. Nous avons fait de belles rencontres avec Emmanuelle Jary, le Petit Futé, de grands artisans, de grands chefs. Le tout le temps d'une journée où notre boutique et notre ville ont brillé. »

Découvrez l'histoire et les ambitions de l'épicerie Révélations :

Bollène : l'épicerie Révélations sur le podium du concours Quintessences 2024