



NOUVEAU

Le nouveau format de ce salon permettra d'ouvrir les portes à toutes les catégories de boissons conviviales : **cidre/cider, kéfir, kombucha, hard seltzer, CBD, etc.** Parmi ces produits, de grandes tendances se dessinent. Elles ont naturellement leur place au sein de ces salons réunifiés.

Un atout de taille pour les professionnels qui pourront découvrir au même endroit au même moment les nouveautés et toutes les innovations du secteur.

PLANÈTE BIÈRE FRANCE QUINTESSENCE PARIS COCKTAIL FESTIVAL

**RÉUNIS POUR UN ÉVÈNEMENT UNIQUE,
LES 19-20 OCTOBRE AU PARIS EVENT CENTER !**

APRÈS CES DERNIERS MOIS MOUVEMENTÉS, LA VIE REPREND SON COURS ET LES PROFESSIONNELS VENUS DE TOUTE L'EUROPE (LES SALONS INTERNATIONAUX PROWEIN, BAR CONVENT BERLIN ET IMBIBE NE POUVANT SE TENIR CETTE ANNÉE) VONT POUVOIR REPRENDRE LE CHEMIN DE LEURS SALONS FAVORIS.

ET TOUT SE PASSERA À PORTE DE LA VILLETTE, AU PARIS EVENT CENTER, LE LUNDI 19 ET MARDI 20 OCTOBRE PROCHAINS !

À MESURES EXCEPTIONNELLES, ÉVÈNEMENT EXCEPTIONNEL !

Pour des raisons pratiques, Amuse-Bouche, la société organisatrice, a décidé de réunir ses trois salons sous le même toit. Une décision judicieuse puisque **les trois univers (bière, spiritueux français et cocktail) ont des passerelles en commun.** Que ce soient côté producteurs, consommateurs ou prescripteurs. Cependant, **ce format 3 en 1 s'appliquera uniquement pour l'année 2020.**

UNE ÉDITION RÉSERVÉE AUX PROS ET AUX MÉDIAS

Pour le bon déroulement des salons, il a fallu faire des choix, notamment en termes de dates mais aussi côté visitorat. **Ainsi, cette édition 2020 n'ouvrira ses portes qu'aux professionnels.**

Un choix difficile à prendre, mais primordial pour offrir des conditions optimales de dégustation.

6 000 M² DE SURFACE, DÉDIÉS À L'UNIVERS DES BOISSONS

Cette organisation méticuleuse, menée d'une main de maître par les équipes d'Amuse-Bouche compte tenir toutes ses promesses.

Le grand hall de 6 000 m² du **Paris Event Center** accueillera les visiteurs pendant 2 jours, avec l'application de toutes les mesures sanitaires nécessaires.

Pendant ces deux jours, les visiteurs professionnels barmen, restaurateurs, détaillants cavistes indépendants ou chainés, grande distribution, ou grossistes découvriront **les dernières tendances, toutes les marques qui animent les différentes catégories, qu'elles soient mondiales, européennes, françaises ou locales !** Un sujet plus que jamais d'actualité.



Évènement incontournable pour la filière brassicole, Planète Bière est LE rendez-vous français annuel, rassemblant plus de 100 brasseries du monde entier.

Cette année, **PLANÈTE BIÈRE** s'installe et prend ses aises dans le grand hall et ses 6 000 m². De quoi recevoir exposants et visiteurs professionnels dans des conditions optimales. Les visiteurs pourront ainsi déguster quelques 500 bières, dont de nombreuses nouveautés, en toute sérénité.

Côté animations, le programme s'articulera autour de la thématique accords bières et mets.

Et les conférences alors ? Cette année, elles se tiendront uniquement en visio et seront diffusées en direct sur plusieurs plateformes. Pour une audience démultipliée.



   [planete-biere.com](https://www.planete-biere.com)



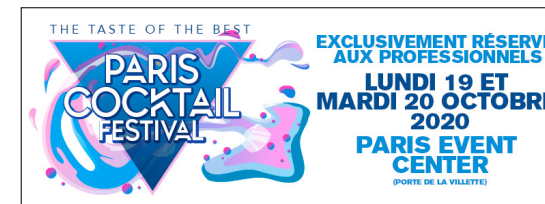
Quoi de mieux qu'un salon célébrant les spiritueux français, à l'heure où chaque PME de l'industrie française des spiritueux a besoin de soutien pour se maintenir à flot. En 6 ans d'existence, le salon **FRANCE QUINTESSENCE** est devenu la caisse de résonance des liqueurs et spiritueux de France. Sans oublier que l'offre produit n'a jamais été aussi riche et d'une telle qualité !

Cette année encore, les visiteurs professionnels pourront découvrir ou redécouvrir et déguster une vaste gamme de produits 100% made in France.

Si le programme des animations est en cours de finalisation, avec la promesse de quelques belles surprises.



   [france-quintessence.fr](https://www.france-quintessence.fr)



En ce mois d'octobre, les professionnels de l'hospitalité ne seront pas en reste grâce à cette nouvelle édition du **PARIS COCKTAIL FESTIVAL**. Et cette 9^{ème} édition sera, comme d'habitude, riche en nouveautés, innovations et autres techniques créatives.

Rituel immuable, des ateliers thématiques seront animés par les meilleurs experts.

Au Paris Event Center, les bartenders auront toute la place nécessaire pour shaker à l'aise, et peut-être même exécuter quelques gestes techniques.



  [paris-cocktail-festival.com](https://www.paris-cocktail-festival.com)

INFORMATIONS PRATIQUES

LUNDI 19 - MARDI 20 OCTOBRE DE 10H À 18H

PARIS EVENT CENTER 20 avenue de la Porte de la Vilette - 75019 Paris

ACCÈS : gratuit sur invitation exclusivement. **RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS ET MÉDIAS**

Contact média

Born to be wine

Charly Brunet

+33 6 60 03 05 68

charly@agencebw.com

Contacts organisateurs

Amuse-Bouche

Franck Poncelet

+33 6 63 82 54 72

franck@ab-event.fr

Philippe Jugé

+33 6 81 82 49 49

philippe@ab-event.fr

Laura Ferron

+33 1 44 23 10 62

laura@ab-event.fr