



## J-20 DE L'OUVERTURE DE WINE PARIS UN PROGRAMME D'ÉVÈNEMENTS INÉDIT POUR ILLUSTRER ET ACCOMPAGNER LE DYNAMISME DE LA FILIÈRE

À J-20 de l'ouverture de ses portes, **WINE PARIS** dévoile les temps forts qui vont rythmer cette première édition. Sont prévus, bien sûr, des espaces de dégustation libre, masterclasses et conférences mais aussi la mise en avant de **60 jeunes vigneron**s aux productions inédites, la participation de **15 start-ups**, la présence de **grands acheteurs nationaux et internationaux** sélectionnés. Autant d'évènements destinés à faire de Wine Paris le rendez-vous incontournable des professionnels du vin à Paris !

### LA NOUVELLE VAGUE, LES JEUNES PRODUCTEURS SUR LE DEVANT LA SCÈNE

Cet espace d'exposition permettra à **près de 60 jeunes producteurs de développer leur business** en trouvant différents réseaux de distribution en France et à l'international. Wine Paris soutient ces entrepreneurs du vin et offre donc aux acheteurs et visiteurs la possibilité de **découvrir ces productions inédites**. Plusieurs régions viticoles seront représentées : Alsace, Bordelais, Bourgogne, Champagne, Vallée du Rhône, Provence, Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest, Val de Loire mais également des vins étrangers avec la Suisse et l'Italie.

### LES DÉCOUVERTES BY WINE MOSAIC, POUR DES CÉPAGES PRÉSERVÉS

L'association Wine Mosaic qui milite pour la Vinodiversité et encourage la préservation et la promotion des cépages originaux de la méditerranée fera découvrir aux visiteurs **des productions de cépages rares et originaux**. **30 producteurs du monde entier** seront présents pour faire déguster leurs vins. Toujours dans cette démarche de valorisation, des masterclasses « **Talk and Taste** » seront organisées sur le même espace pendant tout l'évènement.

## UN FIL ROUGE, DÉDIÉ À LA PLACE DU VIN EN CHR

Deux acteurs majeurs de la sommellerie et du CHR interviendront à plusieurs reprises sous des formats de **masterclasses, conférences et ateliers dédiés aux professionnels de la restauration.**

Ainsi, **l'Union de la Sommellerie Française**, emmenée par **Philippe Faure-Brac**, animera deux masterclasses dédiées aux spécificités des vins septentrionaux et méridionaux, et une conférence qui abordera la place du vin et du sommelier dans la rentabilité d'un restaurant :

- Mardi à 10h: Cépages blancs, influence Océanique versus influence Méditerranéenne
- Mardi à 11h: Combien rapporte un sommelier à un restaurateur ?
- Mardi à 16h: Grands vins rouges septentrionaux et méridionaux : quelles évolutions au fil du temps ?

**France Boissons**, leader dans la distribution hors-domicile, proposera deux thématiques au cœur de leurs préoccupations:

- Lundi et mardi à 16h - les consommateurs face aux cartes des vins, ils nous parlent de leur « Carte Idéale » ?
- Lundi et mardi à 16h30 - les labels environnementaux dans le vin : les comprendre et savoir en parler.

## UN FIL VERT, DESTINÉ À IDENTIFIER ET VALORISER LES PRODUCTIONS BIOLOGIQUES ET ÉCORESPONSABLES

Pour sa 1ère édition, Wine Paris mettra à l'honneur **790 producteurs ayant déclaré des productions biologiques, biodynamiques et autres démarches éco-responsables.** Ces derniers seront identifiés dans le catalogue du salon et dans le guide de visite mais également identifié par une signalétique dédiée dans l'ensemble du salon permettant d'identifier en un coup d'œil les exposants engagés.

Également, **3 conférences aborderont la place des vins biologiques et écoresponsables sur les marchés :**

- Lundi à 11h30 : Les vins responsables dans la grande distribution : une tendance naissante ? animée par le cabinet Utopies
- Lundi à 17h30 : L'essor des vins bios animée par Florent Guhl, Directeur de l'Agence Bio
- Mardi à 17h30: Filière vin : quel dialogue RSE pour quel acte d'achat ? Avec la participation de Laurence Le Marchand, Directeur qualité et Développement Durable chez Nicolas, Isabelle Chantot, Directrice qualité et Développement Durable - Maison Johanès Boubée et Benoît Ab-Der-Halden, Président Terra Vitis Rhône Méditerranée.

Wine Paris s'engage pour **accompagner la filière dans une transition amorcée vers des productions et des modes de gestion responsables et durables.**

Le tri automatique et suivi des principaux déchets (bouteilles en verre, bouchons de liège et cartons) seront récupérés, triés et envoyés pour recyclage auprès de prestataires spécialisés. Différents espaces de dépôt seront à disposition des exposants et des ramassages seront mis en place.

De plus, Wine Paris, avec son partenaire Co-Recyclage, propose de **donner une seconde vie aux mobiliers et matériaux utilisés pour l'agencement et la décoration des stands.** Cette initiative inédite offre aux exposants l'opportunité de limiter le gaspillage et d'offrir ces ressources à d'autres structures (associations, collectifs d'artistes, entreprises sociale et solidaire...) via une plateforme de réemploi accessible à l'ensemble des exposants.

## LE HUB DIGITAL, LES SOLUTIONS INTELLIGENTES POUR LE SECTEUR DU VIN

**Le Village start-ups** accueillera 15 entrepreneurs qui proposent des solutions innovantes pour faire avancer le secteur du vin. Par exemple :

- **AGENCE DIRECTE / AUGMENTED REALITY** qui ont développé une application permettant de scanner les bouteilles pour obtenir une animation de l'étiquette et profiter de détails sur le vin scanné.
- **INVINEO**, start-up belge, service de vin au verre par pression de la poche contenant le vin (extraction par pression hydraulique).
- **SAFETHING**, créateur d'un pictogramme pour la traçabilité et la lutte contre la contrefaçon. Cela consiste à avoir un marquage unique par bouteille, comme un QR code.
- **VINCENT VARNIER** créateur d'une machine portative pour servir le vin au verre. L'extraction du vin se fait grâce à l'introduction d'azote dans la bouteille. Cette invention n'a pas besoin d'électricité, simplement du gaz. La montée du liquide se fait par le jeu de la pression.
- **VINO MUNDO**, spécialiste des voyages œnologiques sur-mesure en Amérique du Sud.

**Mais également des membres de la Wine Tech**, : CAVEASY, GEOVINA, HAPIWINE, ENOTOURISME.COM, PLUGWINE, VINOSOFT, VINOVAE, VITAVINUM, VINX ET WINEFUNDING.

**Sowine** abordera la notion de **transformation dans le secteur du vin** au sein de **la Factory by SOWINE** à travers de multiples formats de prises de parole, de réflexions collectives, d'exposition et de formations. Ces différents espaces d'échanges et de conférences permettront aux professionnels du vin d'être accompagnés dans leurs challenges d'aujourd'hui et de mieux anticiper demain.

Pour plus d'informations ou demandes d'interviews, contactez-nous !  
[www.wineparis.fr](http://www.wineparis.fr)



#### A PROPOS DE COMEXPOSIUM & ADHESION GROUP

**Comexposium** est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public. Organisant 135 événements B2B et B2C dans le monde entier, Comexposium est notamment très présent dans l'agroalimentaire avec le réseau SIAL, l'agriculture, le commerce et la distribution, le e-commerce. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants et se positionne comme un créateur d'échanges et de rencontres entre les individus et le business.

**Adhesion Group** - filiale de Comexposium depuis octobre 2017 - est leader dans l'organisation d'événements BtoB ciblés à haute valeur dans le secteur des vins & Spiritueux et compte dans son portefeuille 2 salons d'envergure internationale : Vinisud et VinoVision Paris et 4 conventions d'affaires WWM World Wine Meetings à Paris, Singapour, Chicago et San Francisco.

#### CONTACTS PRESSE

Service de presse WINE PARIS - Oconnection - [wineparis@oconnection.fr](mailto:wineparis@oconnection.fr)

Valérie Hackenheimer - 06 12 80 35 20

Anne-Marie Boyault - 06 89 28 42 29

Lucile Leclercq - 06 24 30 56 55

Amélie Testa - 06 69 24 81 17