

The logo for Wine Paris, featuring a stylized black 'W' followed by the words 'WINE' and 'PARIS' in a bold, black, sans-serif font.

**WINE
PARIS**

The logo for Vinexpo Paris, featuring a stylized orange 'V' followed by the words 'INEXPO' and 'PARIS' in a bold, black, sans-serif font.

**VINEXPO
PARIS**

A white rounded rectangular box containing the event dates in a bold, orange, sans-serif font.

**13-15
FÉV.
2023**

A white rounded rectangular box containing the event location in a bold, orange, sans-serif font.

**PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES**

A large orange rounded rectangular box containing the title of the press dossier in a bold, white, sans-serif font.

**DOSSIER
DE PRESSE**

A large orange rounded rectangular box containing the date of the press dossier in a white, sans-serif font.

novembre 2022

A white rounded rectangular box containing the text 'Un évènement' followed by 'VINEXPOSIUM.' in a bold, black, sans-serif font.

Un évènement **VINEXPOSIUM.**

Éditorial

Christophe Navarre,
Président du Conseil
d'Administration
de Vinexposium

p. 5

Introduction

Rodolphe Lameyse,
Directeur général
de Vinexposium

p. 6

Entretien

Guy Savoy, parrain de
Wine Paris & Vinexpo
Paris 2023

p. 8

Les chiffres clés

p. 12

01

une place de marché internationale p. 13

PROGRAMME : LE ON !

Les Dégustations Libres /
Les Masterclasses /
Parlons Vin !

02

le point de rencontre de tous les territoires viticoles français p. 19

**Les interprofessions fondatrices
et partenaires**

PROGRAMME : LE ON !

Les Dégustations Libres /
Les Masterclasses /
Parlons Vin ! /
La Nouvelle Vague /
La Wine Tech Perspectives

03

Le rendez-vous des spiritueux p. 25

PROGRAMME : LE ON !

L'Infinite Bar /
Les Masterclasses

04

Paris fête le vin p. 29

Les bars et restaurants
sélectionnés du OFF
Wine Paris & Vinexpo Paris 2023
partenaire du Concours du
Meilleur Sommelier du Monde

**Informations
pratiques
p. 32**

DES AMBITIONS INTERNATIONALES

“*Notre ambition, et celle qui anime tous les participants, demeure la même : être ensemble pour être plus forts.*”



Christophe Navarre

Président du Conseil d'Administration de Vinexpo Paris

Fort du succès de l'édition 2022 avec la mobilisation de toutes les composantes de notre filière viticole, la présence d'opérateurs du monde et la venue de plus de 25 700 visiteurs professionnels nationaux et internationaux, nous abordons la 4^{ème} édition de Wine Paris & Vinexpo Paris avec sérénité et vision prospective.

Aujourd'hui, le marché des vins et spiritueux se joue sur l'échiquier planétaire. Les vigneron, domaines, caves, coopératives, maisons de négoce et marques sont, avec leurs interlocuteurs, confrontés à un monde en perpétuel mouvement. Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 s'affirme comme la place de marché mondiale consacrée aux vins et spiritueux en accueillant 51 pays aux côtés de la France et répond à leurs attentes d'un repère stable.

Du 13 au 15 février 2023, Wine Paris & Vinexpo Paris apportera à tous ses visiteurs une expérience business ouverte sur le monde et tous les potentiels d'une offre internationale au cœur de la capitale mondiale de l'art de vivre.

Notre ambition, et celle qui anime tous les participants, demeure la même : être ensemble pour être plus forts, faciliter des échanges privilégiés dans une unité de lieu, encourager et soutenir le courant des affaires, permettre l'accueil de nouveaux opérateurs et visiteurs et apporter des pistes de réflexion sur l'avenir des marchés.

Pendant 3 jours, Paris va vivre au rythme du dynamisme de la filière internationale des vins et spiritueux et montrer son attractivité et sa créativité.

Nous nous réjouissons de l'ampleur internationale que ce rendez-vous régulier apporte aux échanges et au business.



Rodolphe Lameyse

Directeur général de Vinexposium

UNE HISTOIRE UNIQUE PORTÉE PAR LA CONFIANCE DE TOUTE UNE FILIÈRE

Wine Paris & Vinexpo Paris est né de la volonté commune de toute une filière de créer l'évènement de référence mondial pour les professionnels du vin et des spiritueux. Cet élan a permis en 2022, après deux ans d'absence et au-delà de tous les pronostics, de maintenir ce rendez-vous et d'en faire un succès avec 106 pays visiteurs.

Cette confiance qui nous a été accordée nous porte et nous oblige. Elle nous pousse à nous renouveler sans cesse dans un monde en perpétuel mouvement, à innover et à réussir cette nouvelle édition 2023. Elle accentue notre volonté d'en faire un rendez-vous incontournable, alliant le sens des affaires à celui de la convivialité.

UNE PLACE DE MARCHÉ INTERNATIONALE

Fort de la dynamique impulsée en 2022, Wine Paris & Vinexpo Paris affirme son ambition d'être un point de rencontre pour le monde entier. Ainsi, en 2023, place sera faite pour accueillir encore plus de producteurs internationaux avec 52 pays représentés.

Trois halls (5.1, 5.2 et 5.3) leur seront entièrement dévolus avec la présence de nombreux pavillons: Allemagne, Argentine, Autriche, Canada, États-Unis (Californie, Oregon, New York et Washington), Grèce, Japon, Liban, Luxembourg ou encore Suisse. D'autres grands acteurs

“ Wine Paris & Vinexpo Paris fera de Paris la capitale du monde, en avance sur les Jeux Olympiques de 2024. ”

internationaux présenteront également leurs produits comme le Chili, l'Espagne, l'Italie et le Portugal.

Cette forte tendance est le résultat d'un travail de fond effectué par toutes les équipes Vinexposium qui depuis 4 ans multiplient les rencontres avec des professionnels du monde entier.

Wine Paris & Vinexpo Paris fera de Paris la capitale du monde, en avance sur les Jeux Olympiques de 2024 !

UN SUCCÈS ANNONCÉ!

Au-delà de sa dimension internationale, Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 sera également et plus que jamais le point de rencontre de toutes les interprofessions et terroirs viticoles de France.

Son succès commercial le prouve ! En effet, Wine Paris & Vinexpo Paris est en avance sur son calendrier de commercialisation avec un taux de remplissage supérieur à date. Certains espaces sont d'ores et déjà complets comme le Languedoc-Roussillon, la Vallée du Rhône, la Provence ou la Corse. Nous tablons sur une croissance de 20 % pour atteindre les 3 100 exposants en 2023.

Côté visitorat, notre ambition est également très élevée. Nous souhaitons répondre le plus précisément possible aux attentes des exposants. Pour cela, **nous développons des programmes de promotion ciblés afin de faire venir, du monde entier, des visiteurs de qualité** disposant d'une responsabilité directe dans les achats (importateurs, distributeurs, grossistes, négoce, cavistes...). Notre objectif : accueillir plus de 30 000 visiteurs, dont 35 % d'internationaux.

PARIS, CAPITALE MONDIALE DU VIN ET DES SPIRITUEUX

Du 13 au 15 février 2023, Paris sera la capitale mondiale du vin et des spiritueux.

Outre le programme toujours très attendu du « ON ! » avec ses masterclasses, ses conférences et débats, la présence de la Wine Tech

Perspectives..., le OFF de Wine Paris & Vinexpo Paris prendra une dimension encore plus importante. Destiné à illustrer la diversité de Paris, de sa gastronomie et célébrer l'incroyable talent de tous ses chefs, restaurateurs et sommeliers, le OFF fera vibrer Paris au rythme des vins et des spiritueux. En 2023, la sélection du OFF réunira le meilleur du vin et de la mixologie avec 180 établissements triés sur le volet et de nombreuses animations organisées dans chacun des lieux, du petit bar confidentiel au restaurant étoilé.

Enfin, Wine Paris & Vinexpo Paris est partenaire du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023.

L'Union de la Sommellerie Française, présidée par Philippe Faure-Brac, a en effet l'honneur de recevoir en France la 17^e édition de ce concours dont la finale se déroulera à Paris le 12 février, veille de l'ouverture de Wine Paris & Vinexpo Paris. Dans ce cadre, le salon accueillera la conférence de presse de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) en présence du lauréat 2023 dès le 13 février. Par ailleurs, de nombreuses animations seront proposées sur le salon autour de la sommellerie dont des duos « Chefs et Sommeliers » permettant de faire partager aux visiteurs leur vision inspirante des mondes de la gastronomie et du vin.

BE SPIRITS, L'ÉVÈNEMENT DANS L'ÉVÈNEMENT

D'année en année, Be Spirits prend encore plus d'importance. En 2023, il disposera de son propre hall (Hall 2) pour rassembler et exprimer les spiritueux et crafts de tous horizons, entre micro-distilleries et marques reconnues, du hard tea au rhum arrangé, et de ses propres horaires, de 10h à 20h.

Là également, la dimension internationale sera à l'honneur avec des représentants des États-Unis, du Japon, d'Islande, d'Allemagne...

Enfin, avec ses 40 mètres de long, l'Infinite Bar accueillera cette année 10 bars parisiens, 5 bars de régions françaises et 5 bars européens pour mettre en avant la créativité de grands mixologistes.



© Jean-Bernard Nadeau



© Jean-Bernard Nadeau

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2022

Dans toutes ses dimensions, face à un monde en perpétuel mouvement, l'édition 2023 de Wine Paris & Vinexpo Paris veut pousser plus loin le curseur de l'écoute, du ressenti et de la réflexion ; pour mieux sortir encore de nos zones de confort, défricher et mettre à jour de nouveaux territoires.

Merci de nous avoir fait confiance en 2022. Merci de nous permettre d'écrire ensemble cette nouvelle page en 2023.

Rendez-vous à Paris en février !



GUY SAVOY, parrain de Wine Paris & Vinexpo Paris 2023

“Moi, je goûte tous les vins, je reste curieux”

Son restaurant a été quatre fois consacré meilleure table du monde, Guy Savoy est un véritable passionné de vins qui parraine la prochaine édition de Wine Paris & Vinexpo Paris en février 2023 et, à cette occasion, nous livre son approche du vin et des spiritueux.

Nous sommes ici, dans un lieu magique, l'Hôtel de la Monnaie, face au Louvre. En quoi ce lieu est représentatif de votre cuisine ?

Lorsqu'on évoque un restaurant, on pense évidemment à ce qu'il y a dans l'assiette, mais en fait c'est tout un tas d'ingrédients, comme la salle, le décor, l'environnement autour du restaurant. Il y a des vues spectaculaires partout dans le monde, au sommet de gratte-ciel à Shanghai ou à New York. Mais ici, depuis les onze fenêtres, les clients voient les bouquinistes, puis la Seine, et sur l'autre rive, on découvre le Louvre en face et la Samaritaine. On sait instinctivement que l'on est à Paris. Et c'est ce qui rend ce lieu unique. Ensuite il y a l'intérieur du restaurant qui a été imaginé par Jean-Michel Wilmotte. Il l'a imaginé comme un antre, avec les murs sombres. Si bien que les regards se posent instinctivement sur le décor de la table avec des assiettes colorées. Si bien que l'écrin du restaurant s'efface face au spectacle de Paris, depuis les fenêtres. Enfin, il y a les équipes et moi je tiens à rester un aubergiste auprès duquel les clients trouvent un certain réconfort. Et là, nous avons associé le confort et le réconfort.

On est entourés d'œuvres d'art, dans toutes les pièces. Or vous considérez votre cuisine non pas comme de l'art, mais comme de l'artisanat. Pourquoi ?

C'est difficile pour l'artisan de se considérer comme un artiste. Les œuvres sont effectivement sur les murs ou ce sont des sculptures. Et là, merci, monsieur François Pinault, pour le prêt de ses œuvres. C'est une chance d'avoir des œuvres uniques ! Mais je défends mon rôle d'artisan, car il y a quelque chose de besogneux, dans le sens noble du mot. Dans le restaurant, nous sommes contraints par les horaires des repas pour servir les clients. Une contrainte que les artistes n'ont pas. Ce n'est pas à moi de juger si ce qu'il y a dans l'assiette relève de l'artisanat ou de l'art.

Et le vin à votre table, quelle place a-t-il ?

On habite ce magnifique pays qu'est la France avec un mot qui représente bien cet art de vivre à la française, ce mot c'est la gastronomie. Je crois que ce mot on ne peut l'utiliser qu'en France, même si dans tous les pays il y a des traditions culinaires. En France, il y a une telle diversité de produits, de vins. Et à l'origine de cette diversité, il y a le travail d'hommes et de femmes, qui, au fil des siècles, par leur travail, leur don d'observation, ont parcellé dans tous les vignobles, un nombre incalculable de terroirs. Et si l'on ajoute à cela, la sensibilité de chaque vigneron dans son produit, on va avoir une diversité encore plus importante. Je pense notamment à tous ces climats de Bourgogne. Tout cela s'est fait au fil des siècles. Tout cela donne une multitude de vins humanisés. Et c'est ce qui fait la singularité de la France, notre gastronomie, grâce à cette immense diversité de produits, de vins, de trouver les mariages idéaux. La palette est tellement



diverse et les savoir-faire sont tellement ancrés depuis des siècles que la gastronomie française est unique au monde. Nous sommes véritablement le pays de la gastronomie. Nous avons une situation géographique qui fait que la nature est généreuse. On a eu cette touche française qui humanise tout ce qui est élaboré en produits solides, ainsi que liquides.

Vous êtes très touchés par le fait que l'on ne parle pas assez du succès des exportations de vins et spiritueux. Pourquoi ?

Il faut tout de même reconnaître que la gastronomie est dans l'ADN de la France et qu'un touriste étranger sur trois vient en France avec l'idée de goûter à la gastronomie de l'hexagone. J'ai la naïveté de penser, ou la fierté de penser que si nous exportons autant de vins et spiritueux à travers le monde, c'est parce que les convives étrangers ont pu goûter les vins dans les meilleures conditions à nos tables et qu'ils ont envie de renouveler l'expérience une fois rentrés chez eux. Et je crois que c'est l'une des explications du succès de ces exportations. Et puis, n'oublions

pas que ce succès permet la préservation de nos paysages viticoles qui attirent de plus en plus de monde, avec l'œnotourisme. Traverser un paysage de vignes est toujours émouvant. Ensuite, c'est aussi la préservation du travail d'hommes et de femmes qu'on ne délocalisera jamais. À chaque fois qu'une bouteille de vin est ouverte sur une table à travers le monde, c'est un bout de France, c'est une forme d'ambassade de France qui s'est délocalisée à l'autre bout du monde. Je déplore que l'on ne mette pas assez en avant ce succès incroyable des exportations des vins et spiritueux, quelles que soient les raisons. Et puis est-ce que ringardiser le vin n'est pas dangereux ? Tout cela est un peu incohérent. Parfois j'aurais envie de dire révoltant. Car derrière, il y a des siècles, il y a des hommes qui travaillent et prennent des risques face aux difficultés climatiques. Mais pourquoi, n'y a-t-il pas ce coup de projecteur, cette fierté, alors que des touristes viennent pour cela. C'est insensé. En fait c'est une fausse pudeur. Si nous n'avions pas tout cela, on se battrait pour l'avoir, mais comme on l'a on va le dégligner.



EN CUISINE CHEZ GUY SAVOY

Vous êtes né à Nevers, mais vous avez grandi à Bourgoin-Jallieu, votre mère qui tenait un restaurant et votre père qui était jardinier. Puis vous avez fait vos armes chez les plus grands, notamment les frères Troisgros, puis chez Lasserre. À quel moment avez-vous découvert le vin ?

Le vin, je l'ai rencontré très jeune, parce que j'avais un père qui avait une passion pour les coteaux du Layon et les Quarts de Chaume. Donc mon approche du vin s'est faite par les vins de la Loire, et plutôt par les moelleux. Puis j'ai été sensible au champagne. Mais à partir de là, j'ai vite compris que je pouvais être sensible à tous les vins à partir du moment où ils sont bons et qu'ils sont bien faits et qu'ils procurent du plaisir. Car je crois que c'est cela la finalité, c'est d'avoir du plaisir. Toute cette diversité, toutes ces qualités, et si l'on est curieux. Comment voulez-vous savoir que tel vin vous procure du plaisir si vous n'en avez pas goûté d'autres avant. Moi je goûte tous les vins, je reste curieux de tout.

Avez-vous une région de prédilection ?

Non, avec tout ce que je viens de vous dire sur la diversité, pourquoi se limiter. Il faut y aller. J'ai découvert le Languedoc il y a une dizaine d'années et j'ai salué l'évolution de ces vins. Auparavant, il y avait la vallée du Rhône. Aujourd'hui, grâce à l'évolution et au travail des hommes, ces régions savent produire des vins remarquables.

Le vin occupe une place particulière dans la gastronomie. Quel rôle joue-t-il à la table de votre restaurant ?

La définition de la gastronomie est de marier les mets et les vins. Là, justement, les premiers à avoir pris une place particulière dans la gastronomie, ce sont les cuisiniers, merci Paul Bocuse, les frères Troisgros, Michel Guérard... Grâce à ces nouveaux cuisiniers, dans les années 1970, il s'est passé quelque chose dans la gastronomie. La cuisine a fait un bon en avant formidable. Et c'est cette diversité de produits qui a généré autant de savoir-faire. Ensuite, sont arrivés dans le monde de la table en pleine évolution, les sommeliers qui ont pris une place importante. La complicité entre le sommelier et le cuisinier est devenue primordiale. Il fallait absolument que l'on profite de cet ADN extraordinaire qui fait la gastronomie et trouver le match parfait entre les plats et les vins.

Vous travaillez en étroite collaboration avec votre sommelier, Sylvain Nicolas, depuis 2006, choisissez-vous les vins ensemble ?

On avance en fonction des plats que l'on élabore et à chaque changement de carte, en fonction des saisons, on travaille de concert. Il faut absolument qu'il goûte les plats et on trouve ensemble les vins qui se marient avec les plats. Mais je n'ai pas son érudition. Je sais parfaitement ce qui me fait plaisir.

Lui aussi sait ce qui vous fait plaisir !

Bien sûr ! Mais je ne peux pas en permanence rester sur mes positions. Sinon on entre dans une forme de somnolence qui s'appelle la routine. C'est terrible. Et puis de là naissent des accords formidables, comme de mettre un Château d'Yquem sur un lièvre à la royale. À un moment j'avais imaginé un thon rouge de Méditerranée que j'avais appelé « toutes saveurs », où j'essayais de mettre dessus une croûte d'herbes et de pain grillé, pour retrouver les saveurs du chardonnay. Et là je savais qu'un grand blanc de Bourgogne matcherait parfaitement avec ce plat. Par ailleurs, il m'a servi un vin du Jura, un savagnin. Ce n'est pas tout à fait un vin jaune, mais il en a les caractéristiques. Et j'imagine déjà ce qui peut l'accompagner. C'est un vrai vin d'automne.

Est-ce que cela vous arrive de partir du vin pour élaborer un plat ?

Tout à fait ! Et puis parfois, certains vignerons nous proposent des vins et avec Sylvain on imagine le plat qui va être cohérent, en harmonie avec ces vins. Certaines fois, au premier abord l'accord n'est pas évident, comme le Yquem avec le lièvre à la royale, mais ça fonctionne.

Vous allez animer un duo avec Sylvain Nicolas durant Wine Paris & Vinexpo Paris dont vous êtes le parrain. Qu'allez-vous présenter ?

On va essayer de présenter le travail que l'on fait à deux sur les accords entre les plats et les vins, sous le regard de Philippe Faure-Brac qui a su me convaincre de l'intérêt réciproque de ce parrainage de Wine Paris & Vinexpo Paris.

D'ailleurs, l'Union de la Sommellerie Française, présidée par Philippe Faure-Brac, a en effet l'honneur de recevoir en France la 17e édition de ce concours dont la finale se déroulera à Paris le 12 février, veille de l'ouverture de Wine Paris & Vinexpo Paris. Allez-vous y assister ?

Bien sûr, au même titre que le Bocuse d'Or est important pour la cuisine, le concours de Meilleur Sommelier du Monde, est important pour la Sommellerie et pour nous. Et le fait que ce soit une candidate comme Pascaline Lepeltier qui représente la France, je trouve cela important.

Je suppose que vous allez profiter du salon pour aller aussi à la rencontre des vignerons. Que vous apportent-ils ?

Je trouve cela important, car, lorsqu'on dialogue avec eux, ils nous parlent de la vendange, du millésime, comment s'est passée la fermentation et de tout ce qui fait que cette bouteille-là est unique ! Ils vont nous refaire le film du vin. Et à ce moment-là on va comprendre des choses sur le vin. Dès lors c'est beaucoup plus facile pour nous de le mettre en scène, à table, lorsqu'on a le CV du vin. Et sur quel plat on va pouvoir l'accorder.

Il y a des rencontres avec des vignerons en particulier qui vous ont ému ?

Évidemment. Je me souviens de mes premières rencontres avec Hubert de Montille, à Volnay. Bâtonnier au barreau de Dijon, et pourtant, on s'aperçoit vite que ce qui le fait vibrer c'est plus ses cuvées que la loi. Pour lui les vrais challenges étaient les années difficiles. C'est là que l'on voit que sa sensibilité, son talent de vigneron allait pouvoir s'exprimer. Je repense aussi à Pierre Gaillard, en Côte Rôtie, que je voyais labourer avec son cheval sur des pentes incroyables. Là aussi, cela m'aide à comprendre le vin, l'exposition des parcelles, le climat et le talent des vignerons. Et les femmes aussi ont un rôle important. Je repense notamment à Hubert de Montille qui écoutait religieusement sa femme Christiane, lorsqu'elle décrivait le vin. C'était pourtant lui l'homme du vin mais ce que disait Christiane était primordial. Je me

souviens lors d'un millésime pluvieux, qu'Hubert avait fait sécher tous les paniers des vendangeurs dans la cour, avant de rentrer la vendange. Quand vous savez ça, vos papilles s'engagent différemment à la dégustation. Et c'est important d'avoir cette connaissance en tête. Cela montre encore une fois que l'humain est primordial. La nature nous donne ce qu'elle a, mais après, elle nous dit aussi : « allez les mecs, au boulot ! ». Et c'est ce qui me touche dans tous ces métiers. C'est un peu comme le boulanger qui, lorsque le temps est humide, va modifier légèrement la recette de son pain. On en revient à l'artisanat. C'est l'observation, la sensibilité des hommes et des femmes qui font apparaître tout cela.

Y a-t-il une cuvée qui vous a marqué particulièrement dans votre vie ?

J'ai eu des émotions dans tous les vignobles. Il n'y a pas longtemps, cela fait un peu frime, avec un Pétrus 2003. Mais l'ambiance autour de la table, la qualité des convives fait aussi la grandeur du vin que l'on boit. Frédéric Dard disait à propos d'Yquem : « Pour célébrer Yquem, il faut être trois avec la bouteille et un ami issu d'un grand millésime », et il a raison ! En fait il faut que tout soit bien, la compagnie, le verre, l'ambiance, tout compte. C'est une multitude de détails qui font que ce genre de moment est grand.

“ La définition de la gastronomie est de marier les mets et les vins. ”

Enfin, qu'est-ce que le vin vous a apporté dans votre vie ?

On est tous marqués par des sensations à la fois olfactives, gustatives, d'ambiances. Et quand on a la chance d'avoir accès à un grand nombre de possibilités. Et de trouver le vin qui va mettre en valeur ce que vous venez de créer en tant que cuisinier. Là vous vous dites, merci le vin !

UN GRAND ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL À PARIS

1^{er} grand rendez-vous de l'année pour la filière dans une ville d'exception



3100
exposants



+ de 100
pays visiteurs

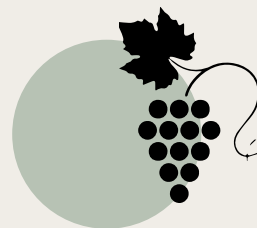
LA DIVERSITÉ DES VINS ET SPIRITUEUX



27 typologies
de spiritueux



52 pays
producteurs



100% des régions
viticoles françaises
et une offre élargie de
producteurs internationaux

DE NOUVELLES OPPORTUNITÉS DE BUSINESS À L'EXPORT



35 %
de visiteurs
internationaux



30 000
acheteurs attendus



3 PROGRAMMES
qui favorisent la venue
de grands acheteurs
internationaux

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

UNE PLACE DE MARCHÉ INTERNATIONALE

PROGRAMME : LE ON !

Les Dégustations Libres

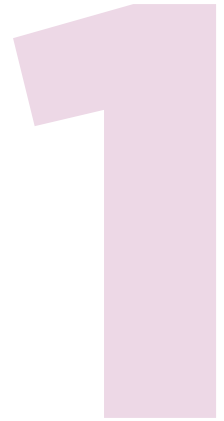
Les Masterclasses

Parlons Vin !





UNE PLACE DE MARCHÉ INTERNATIONALE



Fort de la dynamique impulsée lors de ses 3 dernières éditions, Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 se place comme l'épicentre de la communauté mondiale des vins et spiritueux.

Ainsi, en 2023, place sera faite pour accueillir encore plus de producteurs internationaux avec 51 pays représentés aux côtés de la France. À ce jour, 98% de la surface de l'évènement est déjà réservée. Cette nouvelle édition devrait accueillir plus de 35% de visiteurs internationaux parmi les 30 000 professionnels attendus.

L'ÉVÈNEMENT REGROUPERA AINSI UNE BELLE DIVERSITÉ DE VIGNOBLES INTERNATIONAUX ET L'EFFERVESCENCE SERA AU RENDEZ-VOUS !

Trois halls (5.1, 5.2 et 5.3) leur seront entièrement dévolus avec la présence de nombreux pavillons parmi lesquels on peut citer: le **Japon**, l'**Afrique du Sud**, le **Chili**, l'**Argentine**, le **Canada**, l'**Allemagne**, l'**Autriche**, la **Géorgie**, la **Slovénie**, la **Grèce**, le **Liban**, le **Royaume Uni**, le **Luxembourg**, la **Suisse** ou encore la **Belgique**. Bien d'autres acteurs internationaux présenteront également leurs produits comme le Portugal avec ViniPortugal Wines of Portugal, l'Espagne avec Viña Costeira, Bodegas Franco Española, Dominio de Punctum ou encore l'Italie, avec notamment le Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

UNE PRÉSENCE RENOUVELLÉE

Parmi les exposants fidèles, citons la **Belgique** pour le Concours Mondial de Bruxelles ; la **Grèce** pour la Great Trade Exhibition ; l'**Espagne** avec la présence de Manzanos Wines, Very Fine Vinos, Bodegas Las Cepas, Bodegas Medrano Irazu, J Garcia Carrion ; l'**Italie** et Area 39, Consorzio di Tutela della DOC Prosecco, BOTTER, SOC AGR COLLI ASOLANI DI BEDIN ENRICO & C.S.S.,

Gruppo I Vinai srl, MATTEO COLLA Wines from Piedmont ; un Pavillon **Autriche** avec Austrian Wine ; un Pavillon **Allemand** avec Wines of Germany.

UN GRAND RETOUR MAIS AUSSI DES NOUVEAUX VENUS

Cette édition sera marquée par le grand retour des **États-Unis** à Paris (la Californie, l'Oregon, New York, Washington et la Napa Valley) et la présence de nouveaux venus tels l'**IVDP** (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto) pour le **Portugal**, l'Union vinicole du **Liban**, le VSPT Wine group pour le **Chili**, l'Ortega Ezquerro, Raíces Ibéricas pour l'**Espagne**, Piccini 1882, PERLINO S.P.A., Freschi&Bufano Wine Merchants Co, Tenuta Orsumella, Ca' di Rajo pour l'**Italie** ou encore les Vins **Suisse**.



© Jean-Bernard Nadeau

UNE BELLE DIVERSITÉ DE TERROIRS

UNE PLACE DE MARCHÉ INTERNATIONALE

Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 offrira aux visiteurs nombreux un programme de prises de paroles fortes pour le secteur.

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

Les Dégustations Libres **HALL 5**

Équilibre, tanins, notes, plaisir des sens à la rencontre d'un vin... Il est des émotions que seule une dégustation peut transmettre. La dégustation libre permet de découvrir ou redécouvrir les vins du monde, et de les retrouver ensuite parmi les exposants du hall.

Les Masterclasses **HALL 5**

Une série de masterclasses seront organisées pour se former et se plonger dans la diversité et les spécificités des terroirs et des vins avec notamment :

- Masterclass Wine Institute of California
- Masterclass Japan Sake and Shochu Association

Grande nouveauté en 2023, le Wine and Spirit Education Trust (WSET) animera deux masterclasses pour accompagner la formation des professionnels des vins et spiritueux :

- Masterclass WSET « Spirits »
- Masterclass WSET « For Business »

Parlons Vin !

Les experts français et internationaux les plus avisés seront présents pour analyser les nouvelles tendances, décrypter les évolutions des habitudes de consommation, éclairer sur le marché et célébrer la diversité des terroirs.

- Ainsi, l'*Institut IWSR* apportera son éclairage sur les projections de consommation de vins dans le monde
- La *Fédération des Exportateurs de Vins & Spiritueux de France (FEVS)* dévoilera son bilan toujours très attendu des exportations de vins et spiritueux en 2022
- Une conférence sur les nouveaux territoires viticoles
- *The Drinks business* annoncera les résultats de la compétition *The Master Winemaker 100*

Une communauté mondiale de producteurs

1

Italie

Espagne

Autriche

Portugal

Suisse

Belgique

Allemagne

Luxembourg

Royaume-Uni

Norvège

Suède

Islande

Pays-Bas

Bosnie-Herzégovine

Kosovo

France

États-Unis

Uruguay

Argentine

Aruba

Canada

Brésil

Mexique

Chili

Venezuela

Panama

Japon

Hong-Kong

Chine

Australie

Corée

Nouvelle-Zélande

Inde

Liban

Afrique du Sud

Turquie

Tunisie

Maurice

Arménie

Grèce

Georgie

Bulgarie

République Tchèque

Slovénie

Serbie

Chypre

Roumanie

Macédoine du Nord

Estonie

Moldavie

Ouzbékistan

Pologne



WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

LE POINT DE RENCONTRE DE TOUS LES TERRITOIRES VITICOLES FRANÇAIS

**Les interprofessions fondatrices
et partenaires**

PROGRAMME : LE ON !

Les Dégustations Libres

Les Masterclasses

Parlons vin !

La Nouvelle Vague

La Wine Tech Perspectives



LE POINT DE RENCONTRE DE TOUS LES TERRITOIRES VITICOLES FRANÇAIS

Les interprofessions fondatrices et partenaires

Depuis leur premier grand rassemblement en 2020, l'implication de tous les acteurs de la filière continue de croître autour de Wine Paris & Vinexpo Paris 2023. Cette union des régions françaises fera encore une fois la force de l'évènement avec une dynamique business partagée par tous les participants.

Parmi les **exposants fidèles** citons pour le **Languedoc-Roussillon** : *Fournier Père et Fils, Gérard Bertrand, LGI SAS, Orchidées Maisons de Vin, Vignobles et Signatures* ; pour les régions **Sud-Ouest, Bordeaux et Provence**, *Bernard Magrez, Castel Frères, Barrière Frères, Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez* ; pour les régions **Alsace, Bourgogne Vallée du Rhône, Jura, Savoie, Vosges et Moselle**, *Albert Bichot, Badet Clément, Cave de Tain, Michel Chapoutier, Maison Louis Latour, Veuve Ambal* ; pour la **Champagne**, *Champagne Mailly Grand Cru, Champagne Palmer & Co, Champagne Charles Mignon, Champagne Mandois*.

Et **les premières participations** pour la région **Languedoc-Roussillon** de *Chantavent, de la Compagnie Française des Grands Vins et du Domaine Bonfils* ; pour les régions **Sud-Ouest, Bordeaux et Provence**, *Duclot, Domaines Barons de Rotchschild Lafite* ; pour les régions **Alsace, Bourgogne Vallée du Rhône,**

Jura, Savoie, Vosges et Moselle, *Château la Nerthe, Diva Domaine et Distilleries, Syndicat Château Neuf du Pape* ; pour la **Champagne**, *Champagne Charles & Piper Heidsieck, Champagne Bollinger (Groupe Société Jacque Bollinger), Champagne Lallier, Champagne De Venog*.

On peut citer également la **présence de vignerons indépendants** comme celle de plus grands acteurs avec notamment les vins d'Alsace (*Alsace Frey-Sohler, Henri Ehrart*), du Beaujolais (*Maison Jean Loron, Les vins Aujoux*), de Bordeaux (*Vignerons bio de Nouvelle Aquitaine*), de Bourgogne (*Paquet Montagnac*), du Languedoc-Roussillon (*Vignobles Jeanjean, Mas de Daumas Cassac*), de Loire (*Domaine de Bois Mozé*), de Champagne (*Champagne Gratiot & Cie, Champagne Nicolas Feuillatte*) ou encore de la Vallée du Rhône (*Famille Ravoire, Domaines Aimé Arnoux*).

La volonté des interprofessions françaises d'unir leurs forces en étant parties prenantes de ce grand rendez-vous demeure plus forte que jamais pour que soient regroupés dans une même unité de temps et de lieu toutes les interprofessions et terroirs viticoles de France.



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE

Dans cet écrin favorable à la culture de la vigne, les micro-climats, les expositions, la variété des composantes géologiques, offrent autant de possibilités aux vignerons de composer avec la nature pour créer des vins singuliers.

www.vinsalsace.com

INTERPROFESSION DES VINS DU BEAUJOLAIS

Le Vignole du Beaujolais déroule ses innombrables collines sur 55 kilomètres du sud au nord. Des portes de Lyon au sud de la Bourgogne, le vignoble du Beaujolais est un joli fil rouge qui invite à de nombreuses découvertes autour de ses 12 appellations, ses 2 cépages et ses 3 couleurs.

www.beaujolais.com

BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE

Le vignoble de Bourgogne donne naissance à de grands vins à la renommée historique et internationale. Pourtant, la Bourgogne ne se résume pas à ses appellations iconiques. Aux côtés des AOC Villages Premiers Crus et Grands Crus, de très belles appellations Régionales ou Villages font voyager les sens.

www.vins-bourgogne.fr

BIVC - VINS DU CENTRE-LOIRE

Créé le 17 janvier 1994, le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre (BIVC) est une association chargée de la promotion et de la communication des vins du Centre-Loire. Il assure également le suivi économique des vignobles, la promotion de la qualité des vins par le biais, entre autres, du laboratoire interprofessionnel SICAVAC.

www.vins-centre-loire.com

LE SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS DE CHAMPAGNE ET SA BANNIÈRE COLLECTIVE « CHAMPAGNE DE VIGNERONS »

Afin de maintenir les parts de marché du vignoble et de développer l'image des champagnes commercialisés par ses acteurs, le SGV a créé en 2001 Champagne de Vignerons. Cette marque collective, regroupant 4 300 vignerons et coopératives de vignerons, engage des actions de communication à l'échelle nationale.

Ce pôle propose des services pour aider les vignerons adhérents dans la vente de leurs bouteilles. Il conseille les vignerons sur leur commercialisation et apporte l'opportunité de participer à des salons pour atteindre de nouveaux marchés.

www.sgv-champagne.fr



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CORSE

La Corse recèle un véritable trésor naturel avec pas moins de 33 cépages aux noms inattendus et mélodieux qui procurent une impression instantanée de dépaysement. La typicité des vins de Corse trouve racine dans l'âme profonde et dans l'adéquation avec l'île de ces cépages autochtones. Dans cette mosaïque raffinée, six d'entre eux se distinguent et sont reconnus comme étant les plus répandus en Corse : le Niellucciu, le Sciaccarellu, le Vermentinu, l'Aleaticu, le Biancu Gentile, le Muscat petits grains.

www.vinsdecorse.com

PAYS D'OC IGP

Depuis 30 ans, les vignerons qui font le Pays d'Oc contribuent au succès des vins de cépages et à la notoriété de cette Indication Géographique Protégée, dont ils défendent l'éthique et les valeurs. Leur palette créative s'exprime à travers 58 cépages autorisés par le label, et un territoire couvrant 120 000 hectares de vignes entre mer et montagne, ouvert aux multiples influences d'un climat méditerranéen-tempéré. Entre Camargue et Pyrénées, les routes ensoleillées du vin empruntées il y a 26 siècles par les Grecs et les Romains, sont aujourd'hui celles des 20 000 vignerons du Pays d'Oc, regroupés en caves particulières ou en caves coopératives.

www.paysdoc-wines.com

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE

Des piémonts du Massif Central et des Pyrénées, en passant par la côte ou le long du Couloir Atlantique et jusqu'au sud, tout est là : une foule de micro-climats sculptés par les vents, toujours gorgés de soleil, en symbiose avec une myriade de sols et de caractères chez ces vignerons.

www.languedoc-wines.com

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

La Méditerranée, les Alpes. Entre ces deux merveilles de la nature, une troisième, façonnée par l'homme : le vignoble provençal. Ses vignes radieuses, gorgées de soleil, s'étendent sur 200 kilomètres à travers les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et une partie des Alpes-Maritimes. Sous le soleil du Midi, le paysage est à couper le souffle. En posant le pied dans les vignes, il flotte un air de vacances. C'est sans doute pour cela que le raisin y est si beau et que ses vins sont si bons.

www.vinsdeprovence.com

VINS DU ROUSSILLON

Comptant parmi les interprofessions françaises issues de la loi du 10 juillet 1975, le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) est engagé dans le développement des Vins du Roussillon au travers de trois grands types de mission : une mission de pilotage économique, une mission de promotion collective, une mission de recherche et d'expérimentation.

www.roussillon.wine

LES VIGNOBLES DU SUD-OUEST FRANCE

Les vignobles du Sud-ouest regroupent 16 dénominations en AOP et 11 en IGP, réparties dans 6 bassins. S'y ajoute une IGP régionale, le Comté tolosan.

300 variétés de cépages sont référencées dans le Sud-ouest, dont 120 cépages autochtones. Ceux-ci sont l'héritage de la géographie particulière des vignobles, des siècles de sélection opérée par le travail des hommes et des flux migratoires sur les chemins de Compostelle.

Ainsi, le Sud-ouest est à la fois le berceau de cépages mondialement connus et de cépages autochtones que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

www.vignobles-sudouest.fr



© Jean-Bernard Nadeau

UNE GRANDE DIVERSITÉ DE MASTERCLASSES

INTER RHÔNE - INTERPROFESSION DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE ET VALLÉE DU RHÔNE

250 km du nord au sud, 250 communes... Les vignobles de la vallée du Rhône, c'est tout un monde à découvrir, un univers changeant qui s'enroule et se déroule autour d'un axe fluide : le Rhône, fleuve-roi, charriant cailloux et histoire. Le Rhône, c'est le trait d'union, l'élément fédérateur de ces terres de contrastes. De Vienne à Nîmes et Avignon, jusqu'aux confins du Luberon, sur les deux rives du fleuve, une multiplicité de chemins s'offre à vous.

www.vins-rhone.com

INTERPROFESSION DES VINS DU VAL DE LOIRE INTERLOIRE

Le Val de Loire, 3^{ème} grande région viticole de vin d'appellation française, représente, des Côtes Atlantiques à l'Auvergne, le point d'équilibre entre le sud et le nord, la suavité et la fraîcheur, les arts et les lettres, la tradition et la modernité. De ces mélanges harmonieux, favorisés par un climat globalement tempéré et des terroirs remarquablement variés, est née la plus grande diversité de vins au monde.

www.vinsvaldeloire.fr

Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 c'est aussi un programme ON ! riche d'animations, nourri par une diversité de formats et des experts du monde entier pour s'inspirer, apprendre, déguster et échanger sur le salon !

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

Les Dégustations Libres **HALLS 3 ET 5**

Wine Paris & Vinexpo Paris propose aux visiteurs du salon de venir découvrir et déguster une sélection inédite de vins accessible en dégustation libre, réalisée par Valeria Gamper, Meilleure Sommelière des Amériques 2022.

Les Masterclasses **HALL 5**

Une série de masterclasses seront organisées pour se former et se plonger dans la diversité et les spécificités des terroirs et des vins :

- Masterclass Gilbert & Gaillard.
- Masterclass Champagne.
- Masterclass Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace.

WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

Parlons Vin !

Les plus grands experts français et internationaux convergeront à Paris Expo Porte de Versailles du 13 au 15 février 2023 afin d'analyser les nouvelles tendances et innovations, et décrypter les grands enjeux auxquels la filière est confrontée. Un programme de tables-rondes prospectives, de duos et d'interviews pour apprendre, débattre et s'inspirer :

- Dévoilement de l'étude 2022 sur la consommation de champagne réalisée par Dom Pérignon en partenariat avec des scientifiques et des grands chefs cuisiniers internationaux.
- Présentation de l'étude « Consommateurs de vin : La bataille des générations », réalisée par l'Institut IWSR en partenariat avec Wine Paris & Vinexpo Paris.
- Table-ronde prospective sur les nouveaux territoires viticoles au prisme du changement climatique.

PARLONS VIN ! Ce programme bénéficie du patronage de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).



Sous le patronage de
l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin

La Nouvelle Vague **HALL 3**

La Nouvelle Vague est réservée aux jeunes vigneronns de moins de 5 ans d'ancienneté et rassemble de nombreux jeunes producteurs à la recherche de leurs premiers réseaux de distribution en France et à l'international. Les exposants bénéficient d'un comptoir individuel au sein de cet espace afin de présenter leurs premières cuvées.

Pour les vigneronns : 3^{ème} millésime maximum d'un domaine créé, acheté ou encore repris après l'année 2016, 2 participations maximum.

Pour les créateurs de marque : production inférieure à 50 000 bouteilles, une seule participation possible.

L'objectif de Wine Paris & Vinexpo Paris est de soutenir ces entrepreneurs du vin au démarrage de leur activité et d'offrir aux acheteurs des productions encore inédites.

La Wine Tech Perspectives **HALL 3**

Pour accompagner la filière des vins et spiritueux dans sa transformation et répondre aux nouveaux enjeux des marchés, Wine Paris & Vinexpo Paris 2023, en partenariat avec La Wine Tech et Vinocamp, Vin & Société, proposent un espace dédié aux contenus sur l'innovation et la digitalisation : La Wine Tech Perspectives.

Six conférences d'une heure, animées par des intervenants variés, se succéderont durant le salon pour traiter des trois grandes thématiques, Market, Innovation, Environnement.

Elles aborderont des problématiques diverses, liées à l'écosystème : Vin & entrepreneuriat, Retail / e-commerce, le Web, Retours sur expériences NFTs, Décarbonisation de la filière, Etiquetage des bouteilles.

Cet espace comprend :

- Une sélection de start-up porteuses de solutions innovantes (découverte, choix, conservation, consommation, achat de vin...) et offrant de véritables opportunités de croissance pour le secteur.
- Des prises de parole sur l'innovation au sein de la filière vins & spiritueux dans des formats dynamiques et participatifs.



WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

LE RENDEZ-VOUS DES SPIRITUEUX

PROGRAMME : LE ON !

L'Infinite Bar

Les Masterclasses



3

LE RENDEZ-VOUS DES SPIRITUEUX

Be Spirits, c'est l'évènement dans l'évènement, dans son hall dédié cette année aux spiritueux et crafts de tous horizons (Hall 2).

Be Spirits rassemble toute la filière des spiritueux et des autres boissons alcoolisées, crafts, sans alcool, des micro-distilleries aux marques phares. L'espace mettra également la mixologie à l'honneur avec l'Infinite bar animé par de grands mixologistes.

NOUVEAUTÉS EN 2023 :

- > **Un espace baptisé le pavillon Craft** sera réservé aux jeunes producteurs de spiritueux, RTD, sans alcool, cidres et bières, leur permettant ainsi de promouvoir leurs produits dans un cadre international exceptionnel ;
- > **De nouvelles typologies d'alcool** rejoignent l'espace Be Spirits tels que l'Absinthe, les liqueurs, les bitter, le Pisco, boisson nationale péruvienne, les Hard Tea, le Shochu, spiritueux japonais, mais également les cidres et les bières ;
- > Le salon sera le théâtre **d'animations inédites** comme les **Battles des mixologistes** ;
- > **Des horaires spécifiques seront réservés à l'espace Be Spirits**, qui ouvrira ses portes de 10h00 à 20h00.

L'évènement, qui réunit tous les professionnels du secteur, est pensé pour permettre aux visiteurs d'accéder à une offre découverte très large dans un cadre professionnel convivial ; de surfer sur la tendance premium & craft, d'affiner ses connaissances grâce aux masterclasses et conférences ; ou encore de rencontrer les plus grands mixologistes européens et tester des cocktails étonnants sur l'Infinite Bar.

En 2023, Be Spirits prend encore plus d'importance avec un hall entièrement dédié qui accueillera 40 % de nouveaux exposants. Aux côtés des nombreux exposants français, **les internationaux seront très présents**, on peut déjà citer la Belgique, le Canada, les États-Unis, l'Islande, l'Italie, le Japon, la Pologne, la République Tchèque ou encore la Suisse.

27 typologies d'alcool seront représentées (Absinthe, Anisé, Armagnac, Bière, Bitter, Cachaça, Calvados, Cidre, Cognac, Crème, Eaux de vie, Gin, Hard tea, Liqueur, Mezcal, Pisco, Ready-to-Drink - RTD, Rhum, Rhum arrangé, Sake, Sans alcool, Shochu, Tequila, Tonic, Vermouth, Vodka, Whisky).

Citons entre autres participants **internationaux**, les Whisky, Rhum et Vodka du Canada avec *Notaboo* ou encore le saké et le shochu japonais avec *Japan Sake and Shochu Makers Association* et les Ready To Drink américains *Slim Chillers*. Les spiritueux français seront également à l'honneur notamment avec la participation du *Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac*, du Cognac avec *Château Montifaud*, des crèmes craft avec *La Mentheuse*, ou du Whisky avec *La Distillerie Warenghem*.

Parmi les **exposants fidèles**, citons *Anivin de France*, *Armagnac Castarede*, *Armagnac Veuve Goudoulin*, *BBC Vins et Spiritueux*, *Calvados Christian Drouin*, *Château de Saint Aubin*, *Cognac Dobbe*, *Dolin (maison)*, *Drouet et Fils*, *Cognac François Voyer*, *Cognac Prince Hubert de Polignac*, *Dartilongue et Fils Armagnac*, *Delors Frères*, *Distillerie des Moisans*, *Distillerie Merlet*, *Distillerie de la Seine*, *Distillerie Jean-Paul Mette*, *Distillerie Longueteau*, *Domaine familial Louis Dupont*, *Eyland Spirits*, *Fire&Ice Beverages AG*, *Hardy Cognac*, *Hawkins Distribution*, *Jacoulot*,



© Philippe Labeguerie

LA MIXOLOGIE À L'HONNEUR

Kaskad Diffusion, Les Bienheureux, Le Club des Marques, Les Jardins de l'Orbrie / So Jennie, Maison de la Mirabelle - Distillerie de Rozelieures, Maison Ferroni, Maison Peyrat, Michel Couvreur Scotch Whiskies LTD, Plus Oultre Distillery, Tesson Cognac, Terre de Légende – Bruant Distribution, Tennessee Distilling, Vinet Delpech.

Parmi les **nouveaux exposants**, notons la présence de *Arspirits, Armagnacs du Château de Lacquy, Black Mountain, Cognac Paul*

Giraud et Fils, Consorzio di Tutela della Doc Prosecco, JNPR, Distillerie de l'Ort, Distillerie Castan, Distillerie Miclo, Distillerie des Menhirs, Domaine de Coquerel, Dunrobin Distilleries, Groupe Geloso/Broue Alliance, Kratochvilovci, K'Ribeau Cocktail / Taley, Gaec du Clos de la Pommeraye, Godet Frères Cognac, Vignobles du Hour, Notaboo Corp, Famille Laudet / Domaine de Laballe, Maison Gelas, Saka Spirits, Slim Chillers, Spirignac, Shogga, Spiritique, Spiribam, Square Box / L'arrange Français, Univers Drink.

Programme : Le ON !

> L'Infinite Bar

Pensé pour mettre en lumière la créativité de grands mixologistes présents sur Be Spirits, **l'Infinite Bar** accueillera cette année 5 bars européens, 5 bars de régions françaises et 10 bars parisiens répartis sur un immense bar long de 40 mètres.

L'édition 2023 sera rythmée par **les Battles des mixologistes**, une nouvelle animation qui rassemblera les figures les plus créatives de la profession.

> Masterclasses et Conférences [Hall 2 / Salle 3]

Be Spirits offre également la possibilité d'affiner ses connaissances grâce aux masterclasses et conférences animées par des experts de différents horizons qui rythmeront le salon durant 3 jours.

Citons pour cette édition la masterclass de la Japan Sake and Shochu Association, la conférence de l'Institut IWSR ou encore la masterclass « Spirits » du WSET.



© Philippe Labeguerie



WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2023

PARIS FÊTE LE VIN

Les bars et restaurants sélectionnés du OFF
Wine Paris & Vinexpo Paris 2023
partenaire du Concours
du Meilleur Sommelier du Monde

4

ÉDITION 2023

WINE PARIS & VINEXPO PARIS... LE « OFF »

180 RESTOS ET BARS À COCKTAILS
POUR BIEN BOIRE ET BIEN MANGER

Avec une 3^{ème} édition encore plus ambitieuse, le OFF de Wine Paris & Vinexpo Paris investira à nouveau la capitale en 2023 !

Ce sont 180 restaurants et bars à cocktails à travers tous les arrondissements de Paris qui ont été sélectionnés par un jury de professionnels, illustrant la diversité de la capitale grâce au talent de ses chefs, ses sommeliers et ses mixologues. Le OFF fera vibrer Paris au rythme du vin et des spiritueux et offrira à tous les professionnels rassemblés dans la capitale à l'occasion de Wine Paris & Vinexpo Paris une expérience unique, authentique et conviviale de Paris !



Soigneusement choisis pour la qualité de leur cuisine, l'expérience proposée, l'ambiance ainsi que la qualité de la carte des cocktails et des vins, les restaurants et les bars à cocktails du OFF proposeront de nombreux événements en exclusivité du 13 au 15 février 2023.

La liste des 180 restaurants et bars sélectionnés :

1^{er} arr. : Madame Rêve - Hemingway Bar - Rehab - Liquide - Les Fines Gueules - Willy's Wine Bar - Granite - Juvéniles - Le Garde Robe • **2^{ème} arr.** : Bamboo - Danico - Harry's New York Bar - Experimental Cocktail Club - Aux Lyonnais - Dune - Café Compagnon - Frenchie - Bar à Vin - Drouant - Le Rubis - Racines - Fleur de pavé - Le Bougainville - Coinstot Vino - Le Dénicheur • **3^{ème} arr.** : Little Red Door - Serpent à Plume - Le Mary Celeste - Andy Whaloo - Le Ballon Rouge - Terra - Bar à Vin - Elmer - Glou - Parcelles • **4^{ème} arr.** : Sherry Butt - Jaja - Grandcoeur - Bistrot des Tournelles - La Grande Brasserie - L'Enoteca - Lot of Wine • **5^{ème} arr.** : La Rôtisserie d'Argent - Bonvivant - Les Papilles - Flocon Restaurant - Bacav' - Hugo & Co • **6^{ème} arr.** : Tiger - Prescription Cocktail Club - Castor Club - Fish La Boissonerie - Ze Kitchen Galerie - Chez Nous - Quinsou - Augustin Marchand d'Vins - La Crèmerie - Avant-Comptoir • **7^{ème} arr.** : Bar James Joyce - Pavillon Faubourg Saint-Germain - Fitzgerald - Sancerre Rive Gauche - Racine des Près - Les Parisiens - L'Ami Jean - Garance - Les Climats - Café des Ministères • **8^{ème} arr.** : Les Ambassadeurs - Le Clarence - Cèna - 110 Taillevent - Braise - Le Mermoz • **9^{ème} arr.** : Amaro - Jacques Bar / Hoxton - Le Bon Georges - Pétrelle - Pastore - Le Beaucé - Lolo cave à manger - Richer - Mieux - Faggio Salumeria - Pompette • **10^{ème} arr.** : Le Renard Bar - Bonhomie - Le Syndicat - La Cave à Michel - Candide - Café les deux gares - Early June - Mâche - Eels - Billili - Chocho - Verre Volé - Mamagoto - Chez Michel - Ake - Déviant • **11^{ème} arr.** : Fréquence - Dirty Lemon - Monsieur Antoine - Bambino - Moonshiner - Les Oeillets - Café du coin - Le Servan - Le Chateaubriand - Vantre - Robert - Aux Deux Amis - Coup d'œil - Folderol - Korus - Septime La Cave - Le Saint-Sébastien - Fulgurances La Cave - Jones - Clown Bar - Liquiderie - Bar • **12^{ème} arr.** : Passerina - Cave à Manger - Pur vin - Table - Bruno Verjus - Le Siffleur de Ballons • **13^{ème} arr.** : L'Homage - Sourire - Sellae - Simone - Nosso + épicerie • **14^{ème} arr.** : Petit Combat - Les Petits Plats - Bistrotters - Kigawa - A mi-Chemin - Les Rouquins - La Cagouille - Le Severo • **15^{ème} arr.** : Vertical Bar - Le Beurre Noisette - Le Grand Pan - Le Vitis - Naturellement • **16^{ème} arr.** : Cravan - Comice - L'Arche - Substance - Huitres et Saumon • **17^{ème} arr.** : Coretta - Bistrot Flaubert - Papillon - Agapé - Poussin - Anona - Rooster - Faby - En Bas • **18^{ème} arr.** : Le Très Particulier - Chez Eugène - En Vrac - Polissons - Poney Club - La Traversée • **19^{ème} arr.** : Combat - Cheval d'Or - Coup de tête - La Cale (Petit Navire) - Le Cadoret - Cambuse - Le Canon d'Achille - Quedubon • **20^{ème} arr.** : Aimer - La Commune - Dix Visions de la Joie - Le Baratin - Des Terres - Supra - La Vierge - Le Grand Bain - Dilia - Caché / Amagat - Le Jourdain .

Cette liste est également à retrouver sur le site leoff-paris.com



UNE EXPÉRIENCE UNIQUE, AUTHENTIQUE ET CONVIVIALE

**WINE PARIS & VINEXPO PARIS...
PARTENAIRE DU CONCOURS ASI
DU MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE 2023**

Wine Paris & Vinexpo Paris est partenaire du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023. L'Union de la Sommellerie Française (UDSF), présidée par Philippe Faure-Brac, a l'honneur de recevoir en France la 17^{ème} édition du concours.

À travers ce concours, la France, l'ensemble de sa filière de producteurs et l'excellence de sa sommellerie seront mis en valeur aux yeux du monde.



Février 2022 : début des préparatifs

Cette 17^{ème} édition a débuté lors de Wine Paris & Vinexpo Paris 2022, avec la révélation du programme et des étapes du concours aux 70 candidats des 67 pays représentés.

Février 2023 : Paris, capitale mondiale du vin avec deux évènements majeurs

Les candidats se retrouveront à Paris du 7 au 12 février 2023 pour 4 jours d'épreuves de haut vol. La finale se déroulera le 12 février, veille de l'ouverture de Wine Paris & Vinexpo Paris.

Informations pratiques

HORAIRES

Lundi 13 février | de 9h00 à 19h00
(Be Spirits : 10h00 - 20h00)
Mardi 14 février | de 9h00 à 19h00
(Be Spirits : 10h00 - 20h00)
Mercredi 15 février | de 9h00 à 17h00
(Be Spirits : 10h00 - 17h00)

ADRESSE

Paris Expo Porte de Versailles
1 place de la Porte de Versailles – 75015 Paris

ACCÈS

métro : ligne 12, station Porte de Versailles ou ligne 8, station Balard
tramway : t2 et t3a, station Porte de Versailles – Parc des expositions
bus : ligne 80, station Porte de Versailles – Parc des expositions
et ligne 39, station Desnouettes
vélo : station vélib' avenue Ernest Renan

TARIFS

Achat en ligne jusqu'au 15 novembre 2022 : 25 € TTC
Achat en ligne du 16 novembre au 12 février 2023 : 50 € TTC
Achat en ligne du 13 au 15 février 2023 : 70 € TTC
Achat sur place : 70 € TTC

Entrée gratuite pour les journalistes et blogueurs,
sous réserve d'accréditation par l'agence de presse
de WINE PARIS & VINEXPO PARIS
Pour s'accréditer
<https://www.vinexposium.com/wineparis-vinexpo/medias/#accreditation>

SUIVRE L'ÉVÈNEMENT

<https://www.vinexposium.com/wineparis-vinexpo>

Portail digital : <https://vinexposium-connect.com>



<https://www.facebook.com/wineparisvinexpo/>



<https://www.linkedin.com/company/wineparisvinexpo/>



<https://www.youtube.com/channel/UC9yaf2KhnwJPDiX7EXW4FWQ>



<https://twitter.com/wineparisevent>



<https://instagram.com/wineparisvinexpo>

#wineparis #vinexpoparis


À propos de



Wine Paris & Vinexpo Paris est le rendez-vous annuel des professionnels des vins et spiritueux à l'international. Situé mi-février à un moment clé de l'année, il a vocation à fédérer l'ensemble des acteurs de la profession autour d'une offre exhaustive, pertinente et inclusive mettant en valeur les terroirs du monde entier aux côtés de l'ensemble des régions françaises.

VINEXPOSIUM.

Vinexposium est le premier organisateur mondial d'événements professionnels dédiés aux vins et spiritueux. Le groupe rassemble une offre d'événements élargie et performante, adaptée aux différents segments de marché avec un portefeuille d'événements emblématiques : Wine Paris & Vinexpo Paris, Vinexpo America, Drinks America, Vinexpo Asia, Symposium, Vinexpo China, WBWE Amsterdam, Vinexpo India, ainsi que Vinexpo Explorer et Vinexpo Meetings. Vinexposium poursuit également l'enrichissement de son portail digital Vinexposium Connect, véritable facilitateur de business, pour engager les acteurs de la filière 365 jours par an et partout dans le monde autour de networking en ligne et de contenus exclusifs.



Entrée gratuite pour les journalistes
sous réserve d'accréditation par l'agence de presse de WINE PARIS & VINEXPO PARIS.

Pour s'accréditer
<https://www.vinexposium.com/wineparis-vinexpo/medias/#accreditation>

Attachée de presse Vinexposium

Camille Malavoy
camille.malavoy@vinexposium.com / +33 (0)6 31 00 50 41

Contacts presse

CLC Communications

Jérôme Saczewski - Laurence Bachelot - Charlène Brisset - Lisa Amghar
Tel : 01 42 93 04 04
McomN - Muriel Nicolas - 06 07 08 36 61
Email : vinexposium@clccom.com