

Communiqué de presse

BE SPIRITS : L'UNIVERS DES BOISSONS S'ÉLARGIT À WINE PARIS



Paris, le 3 février 2025 - Entre audace et créativité, agilité et innovation dans un marché mondial en pleine effervescence, stimulé par la culture du cocktail, Be Spirits offre une vitrine unique aux spiritueux du monde entier, ouvrant notamment ses portes aux No/Low, bières et cidres, dans une dynamique inspirante.

Au fil des éditions, depuis sa création en 2020, la diversité et l'expertise des exposants de Be Spirits ne cessent

d'attirer un public professionnel et passionné, conquis par le bouillonnement du lieu. Cette année, l'évènement, placé à l'entrée de Wine Paris (Hall 5.2), se déploie sur une surface totale de 2 678 m² pour accueillir les 18 000 visiteurs attendus en 2025.

BE SPIRITS : L'INTERNATIONAL AU RENDEZ-VOUS ET LE MADE IN FRANCE EN FORCE

En 2025, Be Spirits accueillera **300 exposants dont 76% de nouveaux inscrits et 43 % d'internationaux, soit une part multipliée par 2,5 par rapport à 2024**. Issus de **34 pays**, ils illustrent le dynamisme et l'ouverture mondiale de l'évènement.

10 nouveaux pays, Australie, Autriche, Corée du Sud, Île Maurice, Kazakhstan, Serbie, Slovénie, Chine (Hong Kong), et **4 nouveaux pavillons nationaux et régionaux** avec le Chili, le Concours Mondial de Bruxelles, la Moldavie, et la Wallonie, seront présents cette année.

Cette édition mettra en lumière **une grande diversité de typologies d'alcools**, allant du baiju à la tequila, au pisco, au mezcal, au rhum, à l'umeshu, au gin et bien d'autres encore. Avec parmi les producteurs présents : **La Cepa**, venue du Mexique avec une offre de mezcal, dont le goût fumé et les nombreuses variations séduisent tous les continents ; les whiskys irlandais hauts de gamme **Grace O'Malley**, maison présente pour la 1^{ère} fois et reconnue pour sa méthode de production sophistiquée ; la maison **Bottega**, une institution en Italie, riche de quatre siècles d'histoire et dont les grappas et les liqueurs sont appréciées dans le monde entier ; **Moutai**, producteur venu de Chine, connu pour son alcool blanc ultra premium de la famille des baiju ; la compagnie américaine **Tennessee Distilling**, et ses gammes de whisky traditionnel Sour Mash, de bourbon, de seigle, de maïs et de whisky de malt ; sans oublier la **Japan Sake and Shochu Association**, créée en 1953 et qui compte actuellement parmi ses membres quelques 1 400 brasseurs de saké et 300 distillateurs de shochu dans tout le Japon.

Parmi les pays présents, le **Royaume-Uni** sera au rendez-vous avec notamment : **Isle of Barra Distillers**, une distillerie d'Écosse fondée en 2019 sur la minuscule île de Barra, dans les Hébrides extérieures ; **Wemyss Family Spirits Limited**, une entreprise familiale fondée par un duo frère et sœur, producteur de whiskies écossais et dont le portefeuille de single malts primés ne cesse de s'étoffer ; ou encore **Boutique**

Brands Ltd, fameux distributeur basé à Londres, reconnu pour son offre de spiritueux premium, de boissons non alcoolisées, et de vins pétillants et tranquilles du monde entier.

À leurs côtés, les visiteurs pourront également découvrir la vitalité **des spiritueux « made in France »** avec la participation de :

- **La Fédération du Whisky Français** mettant à l'honneur 10 maisons productrice de whisky ;
- **48 maisons de Cognac**, le champion de l'export, présent dans 150 pays (source BNIC) ;
- **23 maisons d'Armagnac**, la plus ancienne des eaux-de-vie françaises, revendiquant une histoire de plus de 700 ans (source BNIA).

De **nombreuses grandes marques françaises** seront également présentes parmi lesquelles : **Delord**, producteur d'Armagnac dans le Gers depuis 1893 ; **Hine**, une maison familiale depuis 1763 devenue référence dans le monde du Cognac ; **Le Philtre**, producteur français de vodka bio, élaborée en France ; **Armorik** producteur de whisky français élaboré au sein de sa distillerie labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant » ; **La Spiriterie française – Château du Breuil** avec une gamme de Calvados produit en Normandie et à la renommée désormais internationale ; **Bellevoys** producteur de whisky en France, **Saint James** et **Charrette**, tous deux très reconnus pour la qualité de leurs Rhums agricoles, distillés respectivement en Martinique et à la Réunion.

De nouvelles tendances suscitent également l'intérêt avec une **offre de No/Low** (boissons sans alcool ou faiblement alcoolisées) qui se développe fortement sur Be Spirits, accueillant cette année **deux fois plus de producteurs** qu'en 2024.

Parmi les exposants présents : **Moderato**, connu pour ses vins désalcoolisés ; **Neobulles**, producteur et distributeur belge de vins sans alcool, bières et jus pétillants ; **JNPR**, producteur de spiritueux, sans alcool et sans sucre, fabriqué en France ; **0.0% Sober Spirits**, marque lyonnaise de spiritueux, fabricant de rhums, Whisky, gin, Amaretto ou Bitter sans alcool ; **Nooh By La Coste**, la nouvelle marque 0% alcool de **Château La Coste** ; **Levin 0%**, le vin bio sans conservateur de **Villa Noria** ; **Nona**, spiritueux sans alcool distillés à partir d'ingrédients naturels de qualité et produit en Belgique ; ou encore **Gimber**, boisson au gingembre biologique de qualité supérieure ; et **Arensbak**, l'art du thé fermenté.

Avec les spiritueux sans alcool, **bières et cidres** feront également leur retour pour la deuxième année sur Wine Paris avec une expansion significative.

Les cidres, plébiscités par les amateurs pour leur faible taux d'alcool (entre 4 et 5,5%), et leur faible valeur calorique, sont notamment représentés cette année par :

- **L'Interprofession des appellations Cidricoles (IDAC)**, fédérant 300 maisons et domaines spécialisés dans l'élaboration de calvados, de pommeau, de cidres et de poirés. Cette année, trois cidres d'appellations sont présents ;
- **Les Cidres AOP Pays d'Auge**, avec **le Domaine de la Galotière**, **le Manoir d'Apreval**, **la Cidrerie Michel Bréavoine** ou encore **le Manoir de Grandouet** ;
- **Les Cidres AOP Cotentin**, avec **Les Vergers de la Passion**, **la Cidrerie Le Père Mahieu** et **la Maison Hérout** ;
- **Le Poiré AOP Domfront** avec **Pacory la Ferme des Grimaux**, **La Cave Normande** de la Famille Gesdon, **le Domaine Fourmond Lemorton**, **la Ferme des Martellières** et **La Poulardière**.
- **L'Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole (UNICID)**, « **CIDRES DE France** », sera également présente avec **la Cidrerie Sorre** et **la Cidrerie L'Hermitière**.

La catégorie des boissons prêtes-à-boire **RTD (Ready-to-Drink)**, toujours en fort développement*, sera également représentée avec des Hard seltzers, cocktails sans alcool, spiritueux 0.0% ou cocktails premium réinventant les codes de la consommation pour répondre aux attentes des nouvelles générations.

Le **Pavillon Craft, espace dédié aux découvertes au sein de Be Spirits**, divisé en deux zones (spiritueux, et No/Low, incluant bières et cidres) représente également toutes ces tendances. Il se compose de 18 exposants spiritueux avec notamment : **Distilleria Marzadro, Distillerie du Périgord, Broken Bones, Dejoy, Baccae** ; et 11 exposants No/Low, parmi lesquels **Yoleau et Force Majeure**, la bière sans alcool, mais aussi **Djin Spirits, OSCO, Jardins, Mel Ginger, Bon Bon Drinks**.

Be Spirits sur Wine Paris 2025, c'est aussi un programme de contenu toujours très attendu :

- **Speakeasy : un cycle de 14 sessions de conférences et masterclasses dédiées aux spiritueux parmi lesquelles** : des **masterclasses** autour du **Shochu**, l'eau de vie emblématique du Pays du Soleil Levant par la Japan Sake and Shochu Makers Association ou du **Baiju**, très populaire en Asie, par Moutai; mais aussi du **Soju**, l'alcool de riz coréen par la Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp., agence gouvernementale Coréenne ; de l'agave du Mexique, la plante de la Tequila et du Mezcal ; et une invitation au voyage à travers les Spiritueux traditionnels Sud-Coréens : après la K-Pop et la K-Culture, les K-Spirits vont marquer les esprits avec les Makgeolli, soju distillé, soju dilué, yakju, cheongju, vins de fruits... Par Heon Bae JEONG, fondateur de HB Jeong Liquor, et Professeur de l'Université Chung-Ang.

- **Le "World of Zero Tasting Area"** : la tendance des vins désalcoolisés continuant de croître dans l'industrie internationale des boissons, un nouvel espace de dégustations libres, en partenariat avec **Meininger's International**, est entièrement consacré aux vins tranquilles et pétillants désalcoolisés. Reconnu pour sa connaissance du secteur, **Meininger's International** couvre l'évolution de ce marché dynamique, en partageant des informations à la fois sur le marché et sur les producteurs.

- **L'Infinite Bar : l'évènement emblématique de Be Spirits** plonge cette année encore les visiteurs dans une **expérience immersive autour d'un bar long de plus de 40 mètres**. Il réunit **20 bars animés par les mixologues les plus créatifs** dont 19 établissements parisiens présents avec un mixo/bartender : **Vieux Carré, Gentlemen 1919, Moonshiner, Divine, CopperBay, Fluctuat Nec Mergitur, Bonsoir Bonsoir, La Loutre Bar, Musa, L'Ours Bar, Red Poppy, Sister Midnight, Barbus, Nost, Bisou, Le Syndicat, Danico, Tiger, The Honey Moon**.

- **La Battle des mixologues, l'animation star de Be Spirits** voit cette année quatre mixologues renommés s'affronter pour relever un défi passionnant : créer le cocktail parfait en accord avec les saveurs vibrantes de la cuisine africaine du chef Kalala.

Avec Maxime Candel, *Mixologue de La Loutre Bar*, Alceste Siobhan Von Holtz, *Mixologue de l'Abricot Bar*, Pauline Renard, *Mixologue du Rehab Bar*, Fabien Fouassier, *Mixologue du Nost Bar*.

Salle 4 – Speakeasy – Hall 5.2 - Mardi 11 février de 18h00 à 19h00

*+12% en volume attendus entre 2022 et 2027 (source IWSR)

Chiffres clés Wine Paris 2025 :

- + 5 300 exposants (+ 29% d'exposants vs 2024) de + 54 pays producteurs
- 6 halls de Paris Porte de Versailles dont 3 halls dédiés à l'international
- + 50 000 visiteurs attendus de 140 pays dont 45 % d'internationaux

■ 300 producteurs sur Be Spirits, dont 76 % de nouveaux venus et 43 % d'internationaux

Pour plus d'informations sur Be Spirits et le salon, rendez-vous sur le site de [Wine Paris](#)
Pour visualiser les photos de l'édition 2024, [cliquez ici](#)

À propos de WINE PARIS

Wine 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 vins et spiritueux du monde entier.

À propos de VINEXPOSIUM

Vinexposium fédère l'ensemble de la filière vins et spiritueux par la conception de formats événementiels variés et pertinents, tout au long de l'année, partout dans le monde. En rassemblant exposants et visiteurs sur 8 événements par an, Vinexposium est l'allié des professionnels et dédié au développement commercial de la filière. **Vinexposium, producteur de temps forts.**

CONTACTS PRESSE WINE PARIS : CLC COMMUNICATIONS

Jérôme Saczewski : 06 09 93 03 44 - Laurence Bachelot : 06 84 05 97 54

Charlène Brisset : 06 46 54 89 36 - Lisa Amghar : 06 46 54 06 18

Clothilde Tupin : 06 07 16 73 78

vinexposium@clccom.com

CONTACT PRESSE VINEXPOSIUM

Camille Cordasco

media@vinexposium.com