



09-11 fév.  
2026  
PARIS EXPO  
PORTE DE VERSAILLES



## WINE PARIS 2026 : L'ACADEMY, UNE PROGRAMMATION IMMERSIVE POUR TOUTE LA FILIÈRE.

En 2026, **Wine Paris** affirme plus que jamais son rôle de plateforme d'expertise, de perfectionnement et de connexion, fédérant l'ensemble des acteurs de la filière. Porté par **Vinexposium**, l'événement propose une programmation repensée et un écosystème cohérent, rythmé et visionnaire, capable de couvrir l'ensemble des segments du marché, de l'alcoolisé au sans alcool.

Pour cette édition, **l'Academy** assume une approche résolument contemporaine : ateliers de dégustation interactifs, masterclasses d'excellence, tables rondes, conférences et rencontres professionnelles donneront les clés pour décrypter les enjeux actuels et anticiper ceux de demain.

En 2026, avec plus de **180 animations** dont **50 masterclasses** et **20 conférences**, le programme de l'Academy s'impose comme un rendez-vous majeur au cœur de Wine Paris. La programmation est ponctuée par de nouveaux temps forts tels que les **Be No Talks**, la **Be Spirits Stage**, ainsi que par de nombreux événements organisés au cœur des stands exposants et sur les différentes scènes du salon.

*« Les usages évoluent et la filière se diversifie. Wine Paris, Be Spirits et Be No traduisent cette dynamique. À Paris, Vinexposium anime un écosystème vivant, connecté aux réalités du marché. L'Academy s'inscrit dans ce mouvement : elle met en discussion les enjeux clés de la filière et crée des passerelles entre les catégories, dans une logique de complémentarité et d'ouverture »* - **Rodolphe Lameyse**, directeur général de Vinexposium.

Experts, sommeliers, mixologues, producteurs, artisans du goût se retrouveront pour explorer les grandes tendances du marché, approfondir leurs savoir-faire et nourrir une vision partagée du secteur en pleine transformation.

**Wine Paris, Be Spirits, Be No** forment ainsi trois entités complémentaires grâce auxquelles **Vinexposium** illustre la richesse et la diversité de son rendez-vous parisien. Une manifestation internationale qui réunira toutes les parties prenantes du secteur pour en comprendre son évolution. Des dynamiques portées par l'innovation, l'ouverture à de nouveaux usages et la montée en puissance des alternatives sans alcool.

## 1 - MASTERCLASSES 2026

# « PAIRING PERFECTION », UNE EXPLORATION DES HARMONIES

Fil rouge de cette édition, « **Pairing Perfection** » structure les masterclasses et en définit les contenus. Wine Paris propose des formats adaptés aux évolutions de la filière et aux nouveaux usages de consommation.

Au-delà des accords mets et vins, ces masterclasses explorent la notion d'harmonie dans un sens élargi, en croisant produits, usages, cultures et visions. Le pairing devient ainsi un prisme de lecture pour comprendre les mutations et attentes actuelles.

Cette réflexion se déploie autour de plusieurs axes: relier savoir-faire hérités et créations émergentes, favoriser les rencontres entre producteurs et futurs partenaires, croiser traditions revisitées et visions contemporaines.

Dans un contexte de transformation des modes de consommation, où les boissons alcoolisées et leurs alternatives continuent d'occuper une place centrale dans les moments de partage, ces masterclasses s'inscrivent dans une démarche de transmission et d'échange autour des pratiques du secteur.

La programmation se décline à travers des formats variés:

- **Battle de mixologues**, mettant en regard créativité, technique et sens du pairing: The Cocktail Pairing Experience
- **Cognac Pairing**, pour redécouvrir ce spiritueux iconique à travers l'accord : Food & Cognac Pairings: The Perfect Alliance to Elevate Gastronomy
- **La nouvelle frontière des accords**, avec une session dédiée à l'association fromages et saké, comme terrain d'exploration sensorielle : The New Pairing Frontier: Enhancing Cheese Pairing & Through the Lens of Sake
- **Session supplémentaire**, consacrée aux distillats d'agave et aux accords avec la cuisine mexicaine, en présence de la cheffe Mercedes Ahumada : Accords mets et Agave
- **Les sessions focus marchés/ filière**, dédiées aux enjeux économiques, culturels et prospectifs.

Be No

No alcohol \ New perspectives  
Wine Paris. 09 – 11 Feb. 2026



## 2 - BE NO:

# NOUVEAUTÉS, RENCONTRES & INSPIRATIONS

### NOUVEAUTÉ 2026 : BE NO TALKS

**Be No** inaugure, pour cette nouvelle édition, **Be No Talks**, un espace dédié au décryptage et à la compréhension du marché sans alcool. Pensé comme un format hybride et conversationnel, **Be No Talks** propose des meetings de 45 minutes mêlant analyses de marché, retours d'expérience et échanges avec des experts.

Spécialistes, acteurs clés et marques innovantes se succèdent pour aborder l'évolution des usages, des attentes consommateurs et des stratégies qui structurent aujourd'hui cette offre en pleine expansion. Ces échanges permettent de mieux appréhender les dynamiques actuelles et les perspectives de développement du sans alcool.

Vin sans alcool: de la tendance à la transformation. Cette session explore l'évolution du vin sans alcool, passé d'une tendance de consommation à un enjeu structurant pour la filière, en abordant les dynamiques de marché, les usages, les cadres réglementaires et les innovations technologiques.

### LA CONSOMMATION RESPONSABLE AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE

Les échanges s'attachent à comprendre comment les vins sans alcool trouvent leur place dans la gastronomie haut de gamme, à travers les logiques d'accords, de service et de valorisation sur les cartes.

### LE SANS-ALCOOL EST-IL L'ALLIÉ OU LE CONCURRENT DES VINS ET SPIRITUEUX ?

Cette réflexion collective interroge l'impact des vins et spiritueux sans alcool sur les modèles traditionnels, entre complémentarité, transformation des usages et nouveaux équilibres de marché.

The logo for Be Spirits, featuring the word "Be" in a bold, orange, sans-serif font, followed by "Spirits" in a black, serif font.A black rectangular badge with white and orange text. It displays "09 - FEB" in white, "11" in orange, and "2026" in white.

WINE PARIS

## 3 - BE SPIRITS STAGE ET INFINITE BAR: APPRENDRE, OBSERVER, S'INSPIRER

### BE SPIRITS STAGE : L'ART DE LA MIXOLOGIE À L'HONNEUR

Pensé comme un lieu d'échange, la Be Spirits Stage accueille une programmation centrée sur les pratiques professionnelles et les évolutions de la mixologie. Cette dernière y est abordée sous diverses formes: ateliers, formations et démonstrations qui se succèdent pour proposer une approche pratique et immersive.

Ces sessions, animées par des mixologues et experts internationaux, permettent d'explorer les techniques, les produits et les méthodes de travail, tout en favorisant le partage d'expérience entre intervenants et participants de la scène internationale. Dès le premier jour, la scène explore les grandes tendances mondiales avec Melita Kiely (***The Spirits Business***), avant de s'aventurer vers des découvertes originales, du mariage subtil du saké avec le fromage à la richesse des cidres français.

Le deuxième jour célèbre l'innovation et le savoir-faire: **Pegasus Distillerie** dévoile sa distillation de terroir, **Glen Moray** révèle la magie de ses fûts, tandis que la distillation japonaise du Shochu et de l'Awamori invite à des saveurs inédites. Enfin, le mercredi propose une ouverture sur le marché mondial avec l'analyse de l'**IWSR** et des masterclasses autour des accords mets & spiritueux, du cognac à l'agave, offrant une expérience sensorielle complète et inspirante.

## INFINITE BAR

Au cœur de Be Spirits, l'**Infinite Bar** s'étend sur 40 mètres et réunit 20 mixologues issus de bars parisiens parmi les plus créatifs et reconnus à l'international, de Danico à Moonshiner, de Mr Antoine à Red Poppy, en passant par Bisou ou encore L'Ours. Véritable vitrine du savoir-faire contemporain, cet espace accueille des démonstrations en live : réalisation de cocktails réalisées à partir des spiritueux et produits des exposants, gestes techniques et approches méthodologiques de création. Un observatoire des tendances émergentes du secteur et identifier les influences qui façonneront les cartes de demain.

---

## AU CŒUR DU PROGRAMME DE WINE IN PARIS COMMERCE INTERNATIONAL ET POLITIQUES PUBLIQUES

---

En 2026, Vinexposium affirme plus que jamais sa vocation de plateforme stratégique internationale en structurant, un programme de conférences et de tables rondes consacré aux politiques publiques, au commerce international et aux grands enjeux sociétaux des filières vins et spiritueux.

Construit avec ses partenaires institutionnels, ce cycle de rencontres offrira un éclairage de haut niveau sur les grands dossiers qui façonnent aujourd'hui l'industrie : des accords de libre-échange aux politiques tarifaires et réglementaires, en passant par les enjeux de régulation et de responsabilité. Trois temps forts viendront notamment rythmer cette programmation : une table ronde sur l'accord UE-Mercosur et ses implications pour les marchés d'Europe et d'Amérique du Sud ; une session consacrée au marché indien et aux opportunités de croissance économique ouvertes par les accords de libre-échange conclus ou en discussion avec des partenaires commerciaux clés tels que l'Union européenne, le Royaume-Uni et l'Australie; et un débat dédié aux relations commerciales transatlantiques, analysant l'impact des nouveaux droits de douane américains sur l'industrie des spiritueux et les équilibres du commerce mondial, avec la participation de voix américaines et britanniques du secteur.

## LES DÉGUSTATIONS LIBRES LE TEMPS DU SOURCING AVANT LES RENCONTRES

---

Pensé comme des espaces de dégustation en amont des rencontres, ces animations proposent une sélection de vins issus de différents horizons, accessibles librement. Ils permettent aux visiteurs d'affiner leurs choix, de repérer certaines cuvées et de préparer plus efficacement leurs rendez-vous sur le salon.

Ces espaces offrent la possibilité de déguster, comparer et identifier rapidement les cuvées à suivre, avec également une offre de dégustations sans alcool, proposée notamment en partenariat avec **Meininger's International**.

**Les dégustations libres se trouvent aux emplacements suivants :**

**Hall 7.1 :** dégustations libres de vins français et internationaux

**Hall 7.3 :** dégustations libres dédiées aux Vins de Loire

**Hall 2.1 Be No :** plus de 250 étiquettes sans alcool

## LES GRANDES DÉGUSTATIONS

Lundi 9 et mardi 10 février 2026, de 10h à 17h, l'Union des **Grands Crus de Bordeaux** organise une dégustation des millésimes 2023 et 2019.

Plus de 100 vins seront proposés aux visiteurs, offrant une occasion unique de découvrir et comparer différentes cuvées. Cette session se déroulera dans le Hall 7.1.

Mercredi 11 février 2026, de 10h à 17h, **Gambero Rosso** présentera la dégustation Tre Bicchieri, regroupant les vins de 60 producteurs mis en avant dans le guide Vini d'Italia 2026.

Cet événement permettra aux visiteurs de découvrir des vins d'exception et de repérer les producteurs les plus remarquables, toujours dans le Hall 7.1.

## WINE TECH PERSPECTIVES: INNOVATION & DIGITALISATION

---

**Wine Tech Perspectives** est un espace dédié à l'observation et à la compréhension des technologies, outils numériques et nouvelles pratiques qui façonnent la filière vin. Destiné aux professionnels, il propose solutions, retours d'expérience et analyses sur la digitalisation, les nouveaux modèles économiques et l'intégration des technologies. Il permet ainsi d'identifier des leviers concrets et de mieux appréhender les transformations en cours dans la filière.

Entre intelligence artificielle, startups prêtes à révolutionner la filière, neuromarketing et néovignerons, **Wine Tech Perspectives** et **Vinexposium** confirment ainsi leur vocation à fédérer les acteurs de la filière autour des grands enjeux d'innovation, de transmission et de transformation des marchés.

## PROLONGER L'EXPÉRIENCE WINE PARIS: LE OFF

---

Avec **le OFF**, **Wine Paris** invite à prolonger l'expérience au-delà du salon. Son guide 2026 réunit plus de 140 adresses parisiennes, restaurants, bars à vins, bars à cocktails et caves, sélectionnées pour la singularité de leur proposition autour des vins et spiritueux. Pensée par un comité de sélection, cette sélection met en lumière des lieux inspirants, pour tous les budgets, reflétant le dynamisme et la créativité de la scène parisienne. **Le Guide du OFF 2026** sera disponible en version imprimée pendant Wine Paris.

---

## INFORMATIONS PRATIQUES

**Wine Paris, Be Spirits et Be No 2026**

**Du 9 au 11 février 2026**

**Paris Expo Porte de Versailles**

Pour plus d'informations, consultez le [site de Wine Paris](#)  
et sa [rubrique média](#).

Pour visualiser la galerie photo de l'édition 2025, [cliquez ici](#).

---

# WINE PARIS

09\_11 fév.  
2026  
PARIS EXPO  
PORTE DE VERSAILLES

PAIRING  
PERFECTION



## À PROPOS DE VINEXPOSIUM

Vinexposium est le partenaire de référence pour les professionnels des vins et spiritueux, toute l'année. À travers ses événements internationaux majeurs et ses contenus éditoriaux, notamment *Voice of the Industry*, il connecte l'ensemble des acteurs du secteur pour soutenir le développement commercial et la compréhension des marchés. En facilitant les rencontres et en partageant des éclairages stratégiques, Vinexposium accompagne la filière internationale face aux enjeux d'innovation, de durabilité et d'évolution de la consommation.



### CONTACTS PRESSE FRANCE - AGENCE 14 SEPTEMBRE

[vinexposium@14septembre.com](mailto:vinexposium@14septembre.com)

Tatiana Feld - 06 71 55 21 73

Hugo Waharte - 06 76 40 53 26

Marguerite Gaston - 06 33 43 22 20

### CONTACTS PRESSE INTERNATIONALE

[media@vinexposium.com](mailto:media@vinexposium.com)

Camille Cordasco - [camille.cordasco@vinexposium.com](mailto:camille.cordasco@vinexposium.com)

Cloé Seban - [cloe.seban@vinexposium.com](mailto:cloe.seban@vinexposium.com)

Salimata Sarr - [salimata.sarr@vinexposium.com](mailto:salimata.sarr@vinexposium.com)