

AMUSE-BOUCHE PRÉSENTE

EN PARTENARIAT AVEC



PLANÈTE BIÈRE

France
QUINTESSENCE

PARIS
COCKTAIL
FESTIVAL

LUNDI 19 • MARDI 20
OCTOBRE 2020

PARIS EVENT CENTER
(PORTE DE LA VILLETTE)

EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

WWW.PLANETE-BIERE.COM

WWW.FRANCE-QUINTESSENCE.FR

WWW.PARIS-COCKTAIL-FESTIVAL.COM

BARMAG

METRO

SPIEGELAU
THE EXPERT OF GLASS

winterhalter®

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BRANDY

SAINCLAIR

FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Depuis plusieurs années, les boissons conviviales – bières, spiritueux et cocktails – connaissent une effervescence et un regain d'intérêt sans précédent. Consommateurs, marques, producteurs, medias et revendeurs ont réussi à créer les bonnes conditions pour que s'installe un cercle vertueux qui profite à l'ensemble de l'écosystème.

Cela ne s'est pas fait en un jour, ni un claquement de doigt : il a fallu du temps et des investissements mais le jeu en valait la chandelle.

La pandémie mondiale qui frappe nos sociétés, sans perspective d'amélioration à court terme, remet en cause au quotidien nos certitudes, nos activités et nos vies.

Dans ce contexte incertain, nous avons fait le choix de maintenir **FRANCE QUINTESSANCE**, **PARIS COCKTAIL FESTIVAL** et **PLANÈTE BIÈRE** car si les enjeux sont aujourd'hui sanitaires, ils seront demain économiques. Rester mobilisés n'a rien d'irresponsable.

C'est même tout le contraire à l'échelle de notre secteur d'activité, particulièrement impacté par les fermetures ou le respect des gestes barrière qui impactent notre business et sa convivialité. D'ailleurs, ne rien faire en espérant que la situation s'améliore ne ressemble absolument pas à ce que les boissons conviviales nous ont proposés ces dernières années : du dynamisme et de l'audace.

FRANCK, LAURA, PHILIPPE ET TOUTE L'ÉQUIPE AMUSE-BOUCHE

**FRANCE QUINTESSANCE
PARIS COCKTAIL FESTIVAL
PLANÈTE BIÈRE**

sont organisés par

AMUSE-BOUCHE

29-31 rue des Terres au Curé

SARL au capital de 2 000 euros

RCS Paris 805 199 981

Organisation et commissariat
général :
Philippe Jugé & Franck Poncelet

Relations exposants :
Laura Ferron

Régie : **Jean-Pierre Boch
& Bruno Formica**

Direction artistique : **Éric Pérez**

Relations publiques :
Aurélie Rovnanik
(agence **Born to be wine**)

Ce programme a été réalisé
par AMUSE-BOUCHE (textes),
Éric Pérez (maquette) et Berger
(impression). Crédit photos :
Amuse-Bouche & X.

© 2020 – Amuse-Bouche SARL

<https://www.france-quintessence.fr/> • Facebook : <https://www.facebook.com/francequintessence/> • Twitter : @fraquintessence
<https://www.paris-cocktail-festival.com/> • Facebook : <https://www.facebook.com/paris.cocktail.festival/> • Twitter : @ParisCocktailFestival
<https://www.planete-biere.com/> • Facebook : <http://www.facebook.com/planetebiere> • Twitter : @Planete_Biere

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**PLANÈTE
BIÈRE**

France
QUINTESSANCE

PARIS
COCKTAIL
FESTIVAL

GESTES BARRIÈRES SUR LE SALON



JE ME LAVE
RÉGULIÈREMENT
LES MAINS
AVEC DU GEL
HYDRO-ALCOOLIQUE.



JE RESPECTE
UNE DISTANCE
D'AU MOINS
UN MÈTRE
AVEC LES AUTRES.



JE SALUE
SANS SERRER
LA MAIN
ET J'ARRÊTE
LES EMBRASSADES.



JE PORTE
MON MASQUE
QUAND LA DISTANCE
D'UN MÈTRE NE PEUT
PAS ÊTRE RESPECTÉE.



JE RÉCUPÈRE
MON VERRE
À L'ENTRÉE DU SALON
ET LE GARDE
PENDANT TOUTE LA DURÉE.

**DANS LES BARS
ET CHEZ LES CONSOMMATEURS
QUI ONT DU GOUT**



BARMAG / BARMAG.FR / BARMAG EVENT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



terroir & tradition

DES MALTS DE QUALITÉ PREMIUM

La plus grande gamme de malts
Spéciaux et de base au monde



Malts et houblons BIO



Plus de 200 types de houblons



Levures sèches FERMENTIS



Premium malt de **MALTEUROP**

Distributeur exclusif



Malterie
du Château®

Maltage avec passion depuis 1868



00 32 87 662 095

info@castlemalting.com

www.malterieduchateau.com





LES EXPOSANTS

FRANCE QUINTESSENCE

27	ALFRED GIRAUD	47	FRANC-TIREUR	63	MANA'O
2	ARMORIK	64	GROSPERRIN	31	36 MANGUIN
41	AUDEMUS SPIRITS	32	JNPR	53	MELIFERA
28	AVÈZE	9	JULIEN CHOPIN	59	MICLO
14	BACHE GABRIELSEN	48	KINA KARO	19	MISTRAL GIN
57	BERCLOUX	25	LABALLE	49	MOON HARBOUR
13	BOLOGNE	40	LA CAPRICIEUSE	18	MOUTARD
62	BORDEAUX DISTILLING CO.	31	LACHANENCHE	38	PARK
60	BOWS	21	LA FABRIQUE À ALCOOLS	31	26 PLANAT
28	CASANIS	45	LE BLUE DENIM	31	33 ROZELIEURES
61	CASTAN	50	LE GRAND NEZ	11	SALERS
5	CHRISTIAN DROUIN	28	LEJAY-LAGOUTE	15	SAINT AMANS
1	COGNAC	16	LE PHILTRE	30	SPIEGELAU
8	COMTE DE GRASSE	23	LES BRÛLÉRIES MODERNES	28	ST-RAPHAËL
34	D'HAUTEFEUILLE	44	LES CANAILLES	51	SUMMUM VODKA
54	DISTILLERIE DE PARIS	4	LES MENHIRS	12	TESSERON
35	DISTILLERIE DU VERCORS	43	LE WHISKY DES FRANÇAIS	39	THOMPSON'S
37	DJIN	20	LIQUORISTERIE DE PROVENCE	58	TWELVE
55	DOMAINE DES HAUTES GLACES	22	L'ORBE	29	VERALLIA
24	DOMAINE DU CHÊNE	46	MAISON BENJAMIN KUENTZ	17	VIVANT
52	DOMAINE DU HAUT MARIN	6	MAISON DAUCOURT	56	VRIGNAUD
42	ERIKA	3	MAISON FERRONI		
10	FARONVILLE	7	MAISON LA MAUNY		

PARIS COCKTAIL FESTIVAL

1	5	AGUACANA	2	HOOGHOUDT
1	1	BACÛR	10	JUNE
12	12	BARMEN WITH ATTITUDE	2	KNUT HANSEN
19	19	BELLEVOYE	6	MARIE BRIZARD
20	20	BREWDOG DISTILLING CO.	2	MOLETTA
8	8	BUMBU	1	SASH & FRITZ
9	9	CÎROC	4	SAINT JAMES
18	18	COGNAC	3	SANTOS
13	13	COPALLI	2	THE LONDON ESSENCE
11	11	COPPER DOG	14	THE LOVERS RUM
16	16	EMBARGO	1	17 TROIS RIVIÈRES
7	7	GIBSON'S	15	WINTERHALTER

LES CONFÉRENCES

CHAQUE CONFÉRENCE, D'UNE DURÉE DE 45MN MAXIMUM EST RETRANSMISE EN DIRECT SUR LA PAGE FACEBOOK DE CHAQUE SALON.

LUNDI 19 OCTOBRE

11H

LES COCKTAILS
EN BOUTEILLE

PARIS COCKTAIL FESTIVAL | La fermeture des bars et la crise sanitaire qui modifie les comportements imposent aux bartenders de trouver des solutions, parmi lesquels le cocktail embouteillé ou prêt à boire. Nouveau mode de consommation ou simple alternative éphémère, quel avenir pour le cocktail à emporter ?

Conférenciers : **Marc Bonneton (Cockorico)** et **Vincent Pinceloup (Monsieur Antoine)**.

12H

LES SPIRITUEUX 2.0

FRANCE QUINTESSENCE | La Spirits Valley concentre de nombreuses entreprises qui travaillent et préparent les spiritueux de demain. Ce territoire de l'excellence à la française présente de nombreux atouts.

Conférencier : **Julien Courtney Février (Spirits Valley)**

13H

BIÈRES ET COVID

PLANÈTE BIÈRE | La pandémie a eu, a et aura un impact sur la filière bière. Des élans de solidarité de la première heure à une certaine inquiétude face à l'incertitude économique ces derniers temps, le moral des brasseurs est mis à rude épreuve. C'est dans ce contexte qu'il faut envisager l'avenir et le futur de nos activités. Dégustations comprises.

Conférencier : **Hervé Marziou (biérologue)**

14H

LES AMERS

PLANÈTE BIÈRE | Tout droit sortis des armoires à pharmacie au cours du 19^e siècle avant de connaître une grande popularité au cours du 20^e siècle, les amers sont peu à peu tombés dans l'oubli. Le renouveau de la bière et le travail de quelques marques historiques, dont Wolfberger, les remet sur le devant de la scène.

Conférencier : **Stanislas Jouenne (consultant bar)**

15H

LES FERMES-
DISTILLERIES

FRANCE QUINTESSENCE | De la matière première à la bouteille, ils sont aujourd'hui nombreux à vouloir intégrer 100% du process dans leur projet de distillerie. Une approche qui correspond à la demande des consommateurs en quête de sens et de traçabilité.

Conférenciers : **Pauline Leluc (Faronville)**, **Christophe Dupic (Rozelieures)**, **Étienne d'Hautefeuille (D'Hautefeuille)** et **Fred Revol (Domaine des Hautes Glaces)**

16H

MONTER SON BAR
À COCKTAILS EN 2020

PARIS COCKTAIL FESTIVAL | Nombreux barmen expérimentés rêvent d'entrepreneuriat et de créer leur propre établissement. Dans un univers aujourd'hui concurrentiel, monter son bar exige différentes étapes de réflexion avant de se lancer dans l'aventure. Nos conseils.

Conférenciers : **Olivier Martinez** et **Yann Martin (House Garden)**

17H

LES BIÈRES
SANS ALCOOL

PLANÈTE BIÈRE | Au même titre qu'un vin ou un spiritueux, la bière se déguste. Avec son Après de nombreuses tentatives sans réussite ni intérêt au cours des dernières années, la bière sans alcool semble enfin trouver sa voie et des clients, grâce à des recettes mieux maîtrisées et la mobilisation de tous les producteurs, industriels ou artisanaux.

Conférencier : **Gilbert Delos (journaliste)**

MARDI 20 OCTOBRE

11H

COMPRENDRE
LA PERCEPTION DES
CONSOUMATEURS

FRANCE QUINTESSENCE | La première étude analyse les comportements et les perceptions des jeunes français (20-35 ans) par rapport au whisky, en général, et au whisky français, en particulier. La seconde étude exploite les méthodes scientifiques les plus pointues pour analyser les réactions non-conscientes activées par deux alternatives de bouteilles de whisky, soulignant l'importance décisive du packaging dans la façon dont le produit final est perçu par l'acheteur.

Conférencier : **Gordy Pleyers (Mind Insight)**

12H

OBSERVATOIRE
DES TENDANCES BIÈRE

PLANÈTE BIÈRE | A l'occasion de la parution du guide Hachette de la Bière 2021, Elisabeth Pierre propose un observatoire des tendances, en 10 points clés, illustré d'exemples et de témoignages. La verrerie spécifique adaptée à la dégustation des bières sera abordée de façon concrète en dégustation.

Conférencier : **Élisabeth Pierre**

13H

LES ANISÉS

FRANCE QUINTESSENCE | Avec 100 millions de bouteilles, les anisés sont toujours le second spiritueux le plus vendu en France. Ce qui a permis à plusieurs marques de connaître un regain d'intérêt ou à d'autres de pouvoir émerger. Petit cours d'histoire et de géographie avec deux spécialistes en la matière.

Conférencier : **Guillaume Ferroni**

14H

LES OUTILS
INDISPENSABLES
DU BAR 2.0

PARIS COCKTAIL FESTIVAL | Shaker, verre à mélange, barspoon, jigger... Le barman dispose d'une large panoplie d'ustensiles pour la réalisation de cocktails, qui a évolué au cours du temps. Aujourd'hui, la nouvelle génération de barmen ne travaille plus uniquement derrière le comptoir et fait appel à de nouveaux outils et équipements, empruntés à la gastronomie.

Conférencier : **Florian Thireau (consultant bar)**

15H

LES 10 RÈGLES D'OR
POUR CRÉER
SA DISTILLERIE

FRANCE QUINTESSENCE | Créer sa distillerie est un projet complexe nécessitant des compétences techniques, juridiques et commerciales. Ils sont pourtant nombreux à avoir franchi le pas ces dernières années et l'aventure ne fait que commencer.

Conférenciers : **Julien Sevestre (Franc-Tireur)** et **Eric Esnault (La Fabrique à Alcools)**.

16H

COVID :
LES NOUVELLES RÈGLES
DE L'ACCUEIL EN CHR

PARIS COCKTAIL FESTIVAL | Port du masque obligatoire, distanciation, règles strictes d'hygiène, création d'une carte PQR, le bon fonctionnement d'un établissement est actuellement bouleversé par la crise sanitaire. Tout savoir pour s'adapter.

Conférenciers : **Clément Sargeni** et **Stefania Della Sala (agence Symposium)**

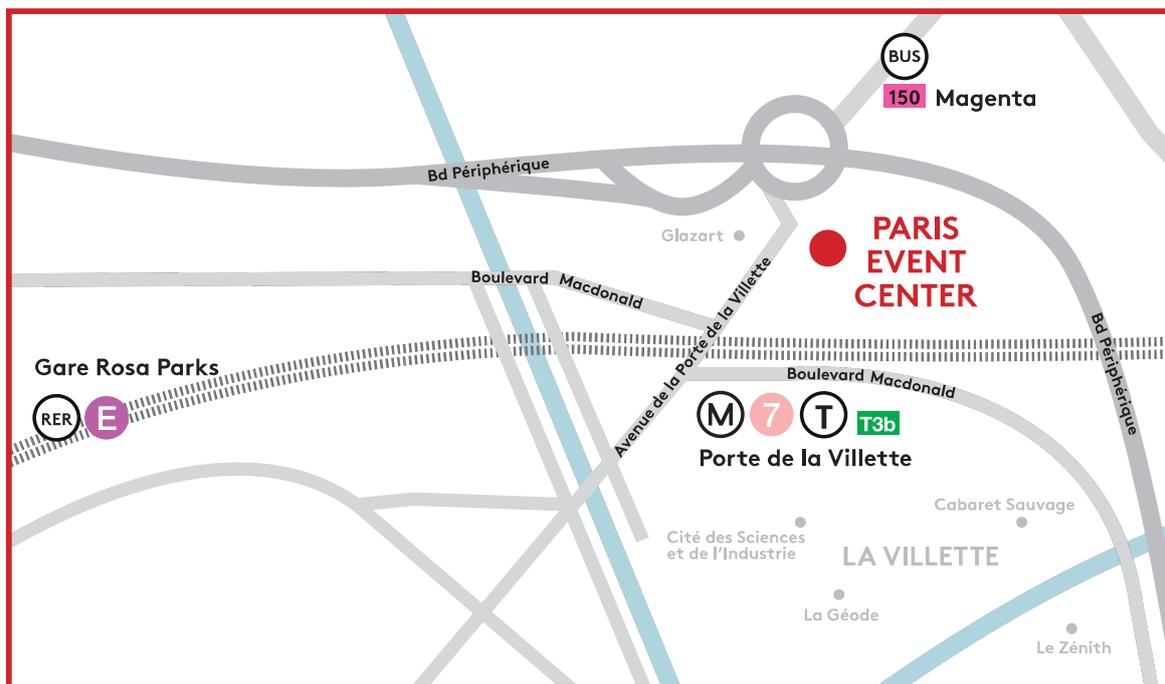
17H

ÊTRE INDÉPENDANT

PLANÈTE BIÈRE | On parle beaucoup de brasserie artisanale mais le développement de certaines d'entre elles ces dernières années les ont conduits à investir dans un outil plus performant de type industriel. Ne serait-il alors pas plus judicieux de parler de brasserie indépendante ? Et pourquoi cela compte-t-il autant.

Conférencier : **Adam Dulye (Brewers Association)**

ACCÈS EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS.



INFORMATIONS PRATIQUES

DATES & HORAIRES :

Lundi 19 octobre : 10h à 18h

Mardi 20 octobre : 10h à 18h

ADRESSE :

Paris Event Center
20 avenue de la Porte de la Vilette
75019 Paris

INFOS :

Tél. : 01 44 23 10 61

EN VOITURE :

Un parking est à votre disposition.
Il suffit de vous présenter à l'entrée
du Paris Event Center.

ACCÈS :

Tramway

 Arrêt Porte de la Vilette
Cité des Sciences et de l'Industrie

Metro

 Station Porte de la Vilette

Bus

 Station Magenta

RER

 Gare Rosa Parks


AMUSE-BOUCHE
E V E N T

WWW.FRANCE-QUINTESSANCE.FR
WWW.PARIS-COCKTAIL-FESTIVAL.COM
WWW.PLANETE-BIERE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÉCOUVREZ
ARSÈNE

LA BOUTEILLE
CRÉÉE PAR ET
POUR LES
DISTILLATEURS
ARTISANAUX
FRANÇAIS

*Découvrez sa gravure coq,
clin d'œil créatif pour
célébrer et promouvoir le
savoir-faire français auprès
de vos consommateurs.*



“ ÉLÉGANCE, SAVOIR-FAIRE, AUTHENTICITÉ ”

LA BIÈRE BRASSÉE À L'EAU DES GLACIERS DU MONT-BLANC
AU SOMMET PAR NATURE



**BIO &
 SANS GLUTEN**

Houblon bio, notes typiques
 girofle et vanille issues du
 travail d'une levure spécifique
 Intense et généreuse ! 8.3% vol



AFDIAG
 www.afdiag.fr



Brasserie française
x5 championne du monde

**BRASSERIE
 DU MONT-BLANC**
 DEPUIS 1830

un authentique
**style
 abbaye**



Sylvanus blonde
 Généreuse et Ronde
 6.9% vol

**NOUVEAU
 FORMAT !**
 spécial cave à bière
33cl triple



Sylvanus triple
 Intense et Généreuse
 8.3% vol

*on ne commande à la nature qu'en lui obéissant

www.brasserie-montblanc.com