

DOSSIER PRESSE

10^e
ÉDITION

France QUINTESSSENCE



LE SALON DES SPIRITUEUX FRANÇAIS

ANISÉ • ARMAGNAC • CALVADOS • COGNAC • GIN
LIQUEUR • RHUM • VODKA • WHISKY

8/9-10 JOURNÉES PRO SEPTEMBRE 2024

PARIS-PARC FLORAL DANS LE CADRE DU FESTIVAL
SIRH/+ OMVIVORE

PHILIPPE JUGÉ : 01 44 23 10 61 / 06 81 82 49 49 – philippe@ab-event.fr
FRANCK PONCELET : 01 44 23 10 60 / 06 63 82 54 72 – franck@ab-event.fr



France QUINTESSSENCE 10^e ÉDITION

FRANCE QUINTESSSENCE 10^e ÉDITION À SIRHA OMNIVORE

FRANCE QUINTESSSENCE et SIRHA OMNIVORE joignent leurs forces pour l'édition 2024 qui se tiendra les dimanche 8, lundi 9 et mardi 10 septembre 2024 au Parc Floral (Paris 12^e).

Depuis plusieurs années maintenant, **FRANCE QUINTESSSENCE** et **SIRHA OMNIVORE** défendent et promeuvent une certaine idée de l'excellence et de l'art de vivre à la française. Choix des ingrédients, maîtrise et transmission des savoir-faire, science de l'innovation, voilà autant de valeurs communes véhiculées par les exposants ou le contenu (animations, conférences, masterclasses, keynotes) de ses deux événements, pionniers et novateurs, caisses de résonance dans leurs domaines respectifs.

Le repas à la française tel qu'enregistré au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco commence bien par un apéritif et il se termine par un digestif. Et c'est la raison pour laquelle **FRANCE QUINTESSSENCE** a toujours revendiqué l'intégration des liqueurs et spiritueux de France à sa gastronomie. De son côté, **SIRHA OMNIVORE** a toujours accordé une grande importance à la scène liquide, en raison des similitudes entre cuisine et cocktail, l'émergence d'une nouvelle génération de chefs et bartenders ou la tendance du food pairing.

FRANCE QUINTESSSENCE et **SIRHA OMNIVORE** bousculent les codes, révèlent les tendances et les talents. Ces deux événements sont aussi très complémentaires pour les visiteurs, qu'ils soient particuliers ou professionnels.

C'est pourquoi, **SIRHA OMNIVORE** accueille cette année amicalement les exposants de **FRANCE QUINTESSSENCE** dans un même lieu et en même temps pour proposer une expérience unique de dégustation, favoriser les échanges et les rencontres.

FRANCE QUINTESSSENCE 10^e ÉDITION À SIRHA OMNIVORE = L'ACCORD PARFAIT



LE COMBAT CONTINUE

Depuis 2015, **FRANCE QUINTESSENCE** défend et promeut les spiritueux français et une certaine idée de l'artisanat et de la qualité. Et même si la situation a bien changé, ne nous y trompons pas, c'est un combat de tous les jours.

Le sans-alcool a la côte et on pourrait croire que l'origine France aussi. C'est vrai mais le prix est un critère qui a plus de poids que l'origine. Et sur une étagère, les spiritueux français souffrent de la concurrence, face aux grands noms étrangers et aux marques internationales.

FRANCE QUINTESSENCE défend aussi une certaine idée de l'art de vivre et l'exception culturelle française dont font partie intégrante notre gastronomie et nos spiritueux. C'est pour cela que notre salon revendique une origine France, jusque dans son nom. Il est encore et plus que temps pour les spiritueux français d'affirmer leur territoire de marque, celui de l'excellence.

La France produit certains des meilleurs spiritueux depuis longtemps : l'armagnac, le calvados, le cognac, les anisés, les eaux-de-vie de fruit, les liqueurs et le rhum. Depuis plus récemment, on peut également ajouter le gin, la vodka et le whisky.

Au fil de ses neuf éditions, le salon **FRANCE QUINTESSENCE** a joué un rôle essentiel dans le renouveau ou l'émergence de ces catégories, des marques ou des producteurs qui les animent.

Dans un marché de plus en plus tendu et concurrentiel, il est impératif de ne pas relâcher les efforts.

L'origine France est une chance.

**EXPOSER À FRANCE QUINTESSENCE,
C'EST EXPOSER POUR VU,
C'EST EXPOSER POUR ÊTRE BU.**

FRANCE QUINTESSENCE 2024

DATES : LES 8, 9 ET 10 SEPTEMBRE 2024
LIEU : PARC FLORAL - ROUTE DE LA PYRAMIDE, BOIS DE VINCENNES, PARIS 12^e
HORAIRES : PARTICULIERS : DIMANCHE 8 SEPTEMBRE DE 10H À 19H
 PROFESSIONNELS : LUNDI 9 SEPTEMBRE DE 10H À 19H ET MARDI DE 10H À 18H (SUR INVITATION EXCLUSIVEMENT)
PRIX : 15€ LA JOURNÉE (PARTICULIER LE DIMANCHE DE 10H À 19H), GRATUIT POUR LES PROFESSIONNELS
 (LE LUNDI ET LE MARDI SUR INVITATION EXCLUSIVEMENT)
BILLETTERIE : WWW.FRANCE-QUINTESSENCE.FR



30&40 • A ROBOREL DE CLIMENS • ABÉCASSIS • ABSINTHE PERNOD • ALFRED GIRAUD • ALOSYA • AMAETHON • ANAÉ • AQUA • ARAWAK • ARLETT • ARMIN • ARMORIK • ATELIER DU BOUILLEUR • AUDEMUS • AUGIER • AVALLEN • AVÈZE • AWEN NATURE • BACCAE • BACHE GABRIELSEN • BALBINE • BANDOLER • BAPT'N'CLEMS • BARIANA • BARON LEGRAND • BARTOLOMEO • BASTILLE • BELLE DE BRILLET • BELLEVOYE • BÉNÉDICTINE • BERCLOUX • BERTRAND • BIELLE • BIERSKY • BIGALLET • BISTRO • BLOOM SOUL • BLUE DENIM • BNIA • BNIC • BOLOGNE • BORDEAUX DISTILLING CO. • BRENNÉ • C F W • C'EST NOUS • CAMBUSIER • CAMUS • CANTARELLE • CARVIA • ÇASANIS • CASTAN • CASTARÈDE • CHARMEVAL • CHÂTEAU ARTON • CHÂTEAU DE LACQUY • CHÂTEAU DE LAUBADE • CHÂTEAU DE MILLET • CHÂTEAU DES CREISSAUDS • CHÂTEAU DU BREUIL • CHÂTEAU LABALLE • CHÂTEAU MONTIFAUD • CHINA CHINA • CHRISTIAN DROUIN • CINQ AUTELS • CÎROC • CITADELLE • CLÉMENT • COMBIER • COMTE DE GRASSE • COMTE DE LAUVIA • CONTE & FILLES • COQUEREL • COURVOISIER • CROCODILE BROTHERS • D.U.C • D'HAUTEFEUILLE • DAME DE PIQUE • DARROZE • DARTIGALONGUE • DEAU • DELAMAIN • DELJOY • DENOIX • DIPLÔME • DISTILLERIE BERTRAND • DISTILLERIE DE GAYANT • DISTILLERIE DE L'ORT • DISTILLERIE DE LA SEINE • DISTILLERIE DE LAGUIOLE • DISTILLERIE DE LYON • DISTILLERIE DE PARIS • DISTILLERIE DE SAINT-GERVAIS • DISTILLERIE DE SOLIGNY • DISTILLERIE DES ALPES • DISTILLERIE DES MENHIRS • DISTILLERIE DU CENTRE • DISTILLERIE DU GOLFE • DISTILLERIE DU GORVELLO • DISTILLERIE DU MONT-BLANC • DISTILLERIE DU SONNEUR • DISTILLERIE DU VERCORS • DISTILLERIE HÉROULT • DISTILLERIE SAINT-GERVAIS MONT-BLANC • DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE • DJIN • DL • DOBBÉ • DOMAINE DE LA PERDRIX • DOMAINE DES HAUTES GLACES • DOMAINE D'ESPÉRANCE • DOMAINE DU CHÊNE • DOMAINE DU HAUT MARIN • DRUID OF PARIS • DUPONT • EDDU • EGIAZKI • ERGASTER • ERIKA • ESCAGNAN • ESCALE • ESSENCES LOCALES • FANNY FOUGERAT • FARONVILLE • FOLLE ENVIE • FONTAGARD • FRANC TIREUR • FRANCOIS VOYER • FRENCH BOOZE PROJECT • FUSO • G. ROZELIEURES • GABRIEL BOUDIER • GALAAD • GARDEN PARTY • GAUTIER • GELAS • GENEROUS GIN • GÉNÉSTINE • GENIÈVRE DE HOULLE • GIFFARD • GILLES LEIZOUR • GIN 40 • GODET • GRAND MARNIER • GRANDS DOMAINES • GREY GOOSE • GROSPERRIN • GROULT • GUILLOTINE • GUY • H THEORIA • H2B • HAGMEYER • HALTO • HAUTEFEUILLE • HAVION • HEDONIST • HENNESSY • HEOR • HEXAGONE • HINE • HOLD UP • HOME DISTILLERS • HSE • ISAUTIER • IZARRA • J. PAINTURAUD • J.M. • JACOULOT • JEAN CAVÉ • JEAN DOUSSOUX • JNPR • JULIEN CHOPIN • KAMOK • KARUKERA • KINA KARO • KYSTIN • L'ARRANGÉ FRANÇAIS • L'ENTÊTÉ • L'HÉRITIER-GUYOT • L'ORBE • LA CAPRICIEUSE • LA DISTILLERIE GÉNÉRALE • LA FABRIQUE À ALCOOLS • LA GAULOISE • LA GUILDE DU COGNAC • LA MAISON DE LA MIRABELLE • LA MAISON DE LA VODKA • LA MAUNY • LA MINE D'OR • LA MUSE VERTE • LA PART DES ANGES • LA PONTISSALIENNE • LA THÉRIAQUE • LA VERTUEUSE • LABALLE • LACHANENCHE • LACTALIUM • LARSEN • LAUBADE • LE GRAND NEZ • LE PETIT BOUILLEUR • LE PHILTRE • LE WHISKY DES FRANÇAIS • LECAT • LEHMANN • LEJAY LAGOUTE • LÉOPOLD GOURMEL • LES BRULERIES MODERNES • LES CANAILLES • LES FEUX DE SAINT JEAN • LES FILS D'EMILE PERNOT • LES MENHIRS • LES RHUMS DE CED' • LEYRAT • LHÉRAUD • LIQUORISTERIE DE PROVENCE • LORD OF BARBÈS • LOUBINE • LYBR • MAH SPIRIT • MAISON BENJAMIN KUENTZ • MAISON CORNUT • MAISON DAUCOURT • MAISON DES PIERRES • MAISON FERRAND • MAISON FERRONI • MAISON FLUIDE • MAISON LA MAUNY • MAISON VILLEVERT • MALOUIN'S • MANA'O • MANGUIN • MARANCHEVILLE • MAROON • MATTEI • MAVELA • MELIFERA • MENTHE PASTILLE • MERY MELROSE • METTÉ • MEUKOW • MEZENK • MICHEL COUVREUR • MICLO • MISTRAL • MISTRAL GIN • MONCEAU DOMBRECHT • MONET • MONLUC • MONT-BLANC • MONTE-CARLO • MOON HARBOUR • MOONSHADOW • MOULIN • MOUTARD • MR GASTON • NADÉ NAGUELANN • NAUD • NOILLY PRAT • NORMANDIN MERCIER • OKSEN • OPPORTUNE 1791 • OSMOZ • OUCHE NANON • PAGÈS VÉDRENNE • PAINTURAUD FRÈRES • PALISSON • PARK • PÈRE GONTRAN • PERSYN • PHILBERT • PIERRE FERRAND • PIERRE LECAT • PLANAT • PYLA • RASTIGNAC • RÉMY MARTIN • RETHA • RHUM & KO • RHUM MÉTISS • RINQUINQUIN • ROGER GROULT • ROUGET DE LISLE • ROUTIN • ROZELIEURES • SAINCLAIR • SAINT-AMANS • SAINT-GERVAIS MONT-BLANC • SALERS • SAUVELLE • SEMPÉ • SEQUOIA • SOLIGNY • SORGIN • SPEAKEASY • SPIRITIQUE • ST RAPHAËL • ST-GERMAIN • STRAW BALE • SUMMUM VODKA • SUZE • T.O.S. • TESSERON • THE ISLANDS SPIRITS • THOMPSON'S • TIGRE BLANC • TROIS RIVIÈRES • TWELVE • UBY • VEUVE CAPET • VIVANT • VRIGNAUD • WARENGHEM • WELCHE'S • XO CRÈME • YU GIN

France QUINTESSSENCE

10^e ÉDITION

FRANCE QUINTESSSENCE EN CHIFFRES
2015-2024

10^e ÉDITION

323 EXPOSANTS UNIQUES

627 MARQUES DIFFÉRENTES

1 081 SPIRITUEUX

332 NOUVEAUTÉS

8 350 VISITEURS PARTICULIERS

13 880 VISITEURS PROFESSIONNELS

598 RETOMBÉES PRESSE





France QUINTESSENCE 10^e ÉDITION

En neuf éditions, le salon FRANCE QUINTESSENCE est devenu la caisse de résonance des liqueurs et spiritueux de France. Il ne faut pas relâcher nos efforts et c'est l'affaire de tous. Remettons les liqueurs et spiritueux de France à leur juste place : la première dans le cœur des amateurs, la meilleure chez les plus belles adresses (détaillants, cafés, hôtels ou restaurants) et à l'affiche de tous les médias.

A QUOI SERT UN SALON DE DÉGUSTATION ?

- **GOÛTER** le plus bel échantillon des liqueurs et spiritueux produits sur le territoire français : grandes marques ou petits producteurs, classiques de prestige ou eau-de-vie de terroir, spécialités. Sans oublier les dernières nouveautés.
- FRANCE QUINTESSENCE, LE SALON DE LA DÉGUSTATION ET DE LA (RE)DÉCOUVERTE.
- **RENCONTRER** les producteurs de tous horizons (distillateurs, assembleurs, embouteilleurs ou négociants), les professionnels du commerce de la catégorie liqueurs et spiritueux, ses personnalités (experts, spécialistes, journalistes) les plus en vue ou tout simplement les amateurs, qu'ils soient novices, réguliers ou avertis.
- FRANCE QUINTESSENCE, UN LIEU D'ÉCHANGES.
- **VALORISER** le travail des producteurs et des marques, en (re)plaçant les liqueurs et spiritueux de France au centre de l'attention et à leur juste place, au même niveau que nos grands vins et devant les spiritueux étrangers, en optimisant les conditions de dégustation.
- FRANCE QUINTESSENCE, UN VECTEUR D'IMAGE.
- **DÉCOUVRIR** de nouveaux modes de consommation par des expériences gustatives qui associent liqueurs ou spiritueux et mets, en s'initiant à l'art du cocktail ou par des approches innovantes de dégustation.
- FRANCE QUINTESSENCE, LE CREUSET DE L'EXPÉRIMENTATION.
- **PARTAGER** un bon moment autour d'un spiritueux made in France dans une ambiance conviviale et dans un cadre prestigieux, entre amis ou connaisseurs.
- FRANCE QUINTESSENCE UN MOMENT DE PLAISIR.



#FranceQuintessence

#Rencontrer #Déguster #Valoriser #Cavistes #Découvrir #Partager #Plaisir #Exposer #Salon #Cognac #Gin #Échanger Terroir #Bars #Image #Spiritueux #Français #Paris #International #Cocktails #CHR #Détaillants #Dimanche #Lundi #Septembre #2024 #Liqueurs #Distilleries #Anisé #Acheteurs #Artisanal #Familial #Nouveautés #Classiques #France #Alambic #Média #Cuivre #Cuve #Alcools #Anisé #Distillation #Artisanat #Whisky #Restaurants #Tradition #Qualité #Calvados #Excellence #Saveurs #SavoirFaire #journalistes #Authenticité #Raffinement #Élégance #Arômes #Gastronomie #Innovation #Épices #Fruits #Herbes #Vodka #Barrel Aged #Cépages #Vieillessement #Harmonie #Mixologie #Armagnac #Blogueurs #Bouteilles #Collection #ÉditionLimitée #Premium #Prestige #Apéritif #Vente #Marketing #Digestif #Festivités #Événement #Rhum #Héritage #Cuvée #Distillateur #Rhum #FrenchSpirits #Eau-de-vie

France QUINTESSANCE

10^e ÉDITION

LE PARC FLORAL

ROUTE DE LA PYRAMIDE,
BOIS DE VINCENNES, PARIS 12^e

Inauguré en 1969 pour accueillir les Floralies internationales de Paris, ce jardin botanique est aménagé sur d'anciens terrains militaires de l'époque napoléonienne. Il est l'œuvre de Daniel Collin (1914-1990), ingénieur horticole de la Ville de Paris et architecte paysagiste. Fait de courbes et de doux reliefs, de belvédères, de petits cirques ou amphithéâtres, ses différents espaces sont conçus pour offrir des effets floraux spectaculaires. L'influence des jeux Olympiques de Tokyo de 1964 est perceptible dans l'architecture des toitures, des pavillons et des allées couvertes.

Situé au cœur de ce jardin, le hall des Pinèdes est un lieu événementiel bien connu des Parisiens pour les nombreux salons qui s'y tiennent dont Rhum Fest.

FRANCE QUINTESSANCE se situera dans le hall 2, dans le prolongement de l'entrée principale.

ACCÈS

MÉTRO : LIGNE 1 - STATION : CHÂTEAU DE VINCENNES

RER : LIGNE A - STATION : VINCENNES

BUS : LIGNE 46 - ARRÊT : PARC FLORAL (TERMINUS)
LIGNES 46, 56, 112, 114, 115, 118, 124, 210, 318, 325 -
ARRÊT : CHÂTEAU DE VINCENNES

VOITURE : À 5 MN DE LA PORTE DE VINCENNES - 12 000 PLACES DE PARKING
AUX ALENTOURS DU PARC FLORAL

SIRH/+ OMNIVORE

LABORATOIRE DE LA JEUNE CUISINE

La cuisine s'affranchit de l'ordre établi, des règles en vigueur, des diktats et des certitudes. Les chefs contemporains délivrent une vision plus personnelle, plus identitaire, singulière : il n'existe plus une seule cuisine mais autant de cuisines que ceux qui l'imaginent. Né en 2003 pour défricher et bousculer, **OMNIVORE**, devenu **SIRHA OMNIVORE** en 2020, a ouvert une nouvelle voie et s'impose désormais comme un rendez-vous incontournable pour l'ensemble de la profession, venue pour penser et développer la restauration de demain. Libre, rebelle, créative et engagée. Bienvenue à la Jeune Cuisine

FOCUS VISITEURS

POUR L'ÉDITION DU 10 AU 12 SEPTEMBRE 2023

CHIFFRES CLÉS

7 000 FESTIVALIERS

41% DE DÉCIDEURS (+5 POINTS VS 2022)

26% DE CHEFS

48% D'ACTIVITÉ « CHR » (+6 POINTS VS 2022)

10% D'ACTIVITÉ « DISTRIBUTION » (+3 POINTS VS 2022)

+5 POINTS DE PROFESSIONNELS VS 2022

AUDIENCÉ DIGITALE, ÉDITION 2023

SITE WEB

VISITES : 71 500

PAGES VUES : 157 000

RÉSEAUX SOCIAUX

ABONNÉS : 73 000



INSTAGRAM
37 900



FACEBOOK
30 100



LINKEDIN
900



YOUTUBE
710

IMPRESSIONS : 3 000 000

INSTAGRAM
886 900

FACEBOOK
816 500

LINKEDIN
38 150

YOUTUBE
204 600

FRÉQUENTATION PAR JOUR DE VISITE

J1

J2

J3

DIMANCHE

42%

LUNDI

38%

MARDI

20%

PROFILS DES FESTIVALIERS

FRANÇAIS : 96%

INTERNATIONAUX : 4%

77% ORIGINAIRES D'ÎLE DE FRANCE

AUDIENCÉ MÉDIATIQUE, ÉDITION 2023

ILS ONT PARLÉ DE SIRHA OMNIVORE PARIS :

97 JOURNALISTES ET INFLUENCEURS ACCRÉDITÉS

196 RETOMBÉES PRESSE

170 000 000 OCCASIONS D'ÊTRE VU(E)

190 CONTENUS CRÉÉS PAR DES INFLUENCEURS

736 000 PERSONNES TOUCHÉES PAR DES INFLUENCEURS

33 000€ ÉQUIVALENT MÉDIA