



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DEGRE ZÉRO / Le salon professionnel des boissons désalcoolisées et fermentées no/low
11 février 2024 – Musée du Vin - PARIS

SUCCES ANNONCÉ POUR DEGRÉ ZÉRO, LE SALON EST COMPLET !

Le premier salon professionnel des boissons no/low fait le plein d'exposants.

Saint Cloud, le 12 janvier 2024

DEGRÉ ZÉRO, le premier salon professionnel dédié uniquement aux boissons désalcoolisées et fermentées no/low se tiendra au M - le Musée du vin à Paris le dimanche 11 février 2024. Victime de son succès, à plus d'un mois de l'ouverture, le salon affiche complet et fait le plein d'exposants.

Pour cette première édition, le nombre d'exposants a été limité à 30 stands. La sélection des exposants s'est appuyée sur le cadre législatif existant pour les producteurs de vins, spiritueux, bières et boissons désalcoolisées, fermentées et distillées no/low. Ce positionnement accompagne le développement de la filière et les acteurs qui œuvrent pour la mise en place d'un cadre qualitatif, productif et réglementaire pour le consommateur.

Coté visiteurs, le salon est ouvert aux professionnels cavistes, sommeliers, restaurateurs, hôteliers, gérants de bars, de cabarets-salles de spectacles, mixologues, bartenders, traiteurs, distributeurs et importateurs internationaux.

Ils pourront rencontrer sur DEGRÉ ZÉRO les exposants suivants :

Vins désalcoolisés : Bordeaux Families, Château de Rochefort, Château La Coste, Domaine de la Grenaudière, Domaine de l'Arjolle, Domaine de Brau, Drinks designer, Kressman Grands Vins de Bordeaux, Léa Winery, Les Grands Chais de France, Lestonnat - Domaine J. de Villebois, Maison Bécot, Moderato, Univers Drink, Pierre Chavin, Producta vignobles, Rhonea, Terre de Vignerons, Uby, Vignobles Raguénat. **Bières fermentées no/ low** : Brasserie Gobrecht, Pink Sun Brewing, Superbeer. **Boissons gastronomiques** : Nivers, **Kombucha** : La Fermentery, Archipel. **Kéfir** : L'atelier du Ferment. **Autres acteurs et représentants de domaines** : B&S Tech (Développement de boissons légères et sans alcool), Zénothèque (Technologies de pointe dans le domaine de la désalcoolisation de vins).

DEGRÉ ZÉRO : Rendez-vous le 11 février 2024 de 16h à 21h, <https://salon-degrezero.com/fr/>

Le pré-enregistrement des visiteurs est requis ici : <https://salon-degrezero.com/fr/#billetterie>

Musée du Vin de Paris : 5 Square Charles Dickens 75016 Paris

A propos de BREAK EVENTS

BREAK EVENTS GROUP, société indépendante dont les équipes ont une solide expertise de plus de 25 ans, organise des salons et des conventions d'affaires pour la filière vin et spiritueux à l'international comme sur le territoire national. Organisatrice des TastyWines, de VinOmed, de l'Organic wine Show in Asia et de nombreux autres événements (Master Classes, délégation d'importateurs, dîners de sommeliers, médias...). Break Events Group accompagne producteurs et organismes de promotion.

<https://salon-degrezero.com/fr/>

<https://break-events.net/>