



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE SALON DE L'APÉRO : le nouveau-né des Salons Gastronomiques qui invite à découvrir toutes les facettes d'un art de vivre à la française

L'apéro, c'est un instant unique... Un art de vivre à la française qui célèbre le plaisir d'être avec des amis, des proches, des collègues pour échanger, refaire le monde et décompresser.

C'est aussi un moment qui réconcilie toutes les générations : comme leurs aînés, les 18-34 ans partagent au moins un apéro par semaine, le plus souvent chez eux, avec leur famille ([source](#)). De plus, malgré la crise sanitaire, les Français ont continué à savourer ces instants #FeelGood, riches en convivialité et en gourmandise, comme en témoigne la hausse des ventes des produits apéritifs ([source](#)).

L'apéro fait d'ailleurs mentir tous les clichés : à mille lieues des beuveries ou du combo bière/chips low cost, il est devenu plus gastronomique. La tendance est à l'apéritif dînatoire, aux recettes plus simples et plus authentiques, aux graines salées et bio, aux ingrédients issus d'IGP ou d'AOP ([source](#)), aux apéros sur le pouce avec légumes frais et guacamole ou tarama ([source](#)), ...

On ose se lancer dans la découverte de nouvelles saveurs, on cherche à dénicher un petit artisan ou un mix étonnant pour surprendre et ravir les invités.

Dans ce contexte, le retour du Salon de l'Apéro est attendu avec une grande impatience. Cet événement gastronomique hors normes permet à la fois :

- De prendre l'apéro, dans une ambiance chaleureuse avec des dégustations et des animations... ;
- De découvrir et d'acheter de nouveaux produits délicieux auprès d'exposants passionnés, tout comme dans les marchés des villes et des villages.

Après la 1ère édition du Salon de l'Apéro organisée à Narbonne en 2019 et 2 ans de pandémie & de restrictions, les organisateurs, les exposants et les visiteurs ont tous à cœur de se retrouver !

Cela tombe bien : en 2022, 3 dates sont d'ores et déjà prévues.



Une ode à l'apéro qui va rassembler plus de 60 exposants et 9000 visiteurs

Pour la première fois, l'Apéro a son Salon ! Du traditionnel saucisson jusqu'aux crackers aux légumes, en passant par les petits vins qui font fureur en ce moment, l'apéro incarne à lui seul tout le patrimoine gastronomique français.

Dans un cadre convivial, en toute décontraction, les gourmands et les familles vont pouvoir trouver toutes les pépites qui feront merveille lors de leurs futurs apéros.

A noter dans vos agendas : pour répondre à une forte demande, 3 dates sont en cours de préparation pour 2022 :

- Du **13 au 15 Mai** au Parc des Exposition l'Artimon à Quimper ;
- Du **10 au 12 Juin** au Parc des Exposition à Dunkerque en partenariat avec l'association Dunkerque Kursaal ;
- Du **14 au 16 Octobre** au Centre Agora d'Aubagne.



Tous les producteurs dont l'activité tourne autour de l'apéro sont les bienvenus ! Métiers de bouche, produits de la terre et de la mer, arts de la table, livres de cuisine, jeux... C'est cette grande diversité qui fait le bonheur de nos visiteurs.

Sébastien Lafage, le fondateur





Un salon qui respecte la règle d'or du "Triangle de l'Apéro"

La recette du succès du Salon de l'Apéro ? Suivre à la lettre les trois éléments fondamentaux d'un apéro digne de ce nom :

1. **Des produits savoureux** (gastronomie) ;
2. **Un endroit agréable** (décor & animations) ;
3. **Un environnement social** (des amis, la famille, des collègues).

C'est ce que Sébastien Lafage appelle le "Triangle de l'Apéro". Il est formel : la disparition ou la suppression d'un des côtés de ce triangle suffit à dire que ce n'est plus un bon apéro !

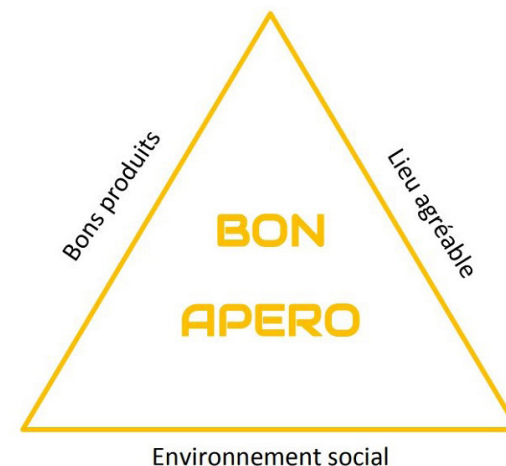
”

Ce concept de salon me correspond parfaitement ! Il me ressemble, car j'y mets tout ce que j'apprécie : de la bonne gastronomie, des bons vins, des jeux (jeux d'arcades...), des artistes (Sculpteurs, jongleurs, barmen...), de la musique... avec toujours la volonté de faire la part belle aux relations humaines.

LE (GRAND) PETIT PLUS : UN PRIX D'ENTRÉE ACCESSIBLE À TOUS

Parce que tout le monde a le droit de vivre de bons moments et d'accéder au "bien manger", le Salon de l'Apéro a choisi de proposer un prix d'entrée très abordable (5 €).

Les exposants sont aussi chouchoutés : les tarifs sont très compétitifs afin de permettre aux petits & moyens producteurs de venir vendre leurs produits de qualité. Cette démarche vise aussi à soutenir l'agriculture française, actuellement en difficulté.



Zoom sur une sélection de produits pour afficher son amour de l'Apéro

Le Couteau Sommelier



Prix : 7€

La Chilienne



Prix : 90€

Et bientôt... l'Aperoland !



Les Salons de l'Apéro vont continuer à se développer dans de nombreuses villes de France. D'ailleurs, en 2023, 5 dates "so apéro" sont déjà prévues mais, chut, c'est top secret pour le moment...

Du 13 au 15 Mars 2024, il y aura aussi une grande nouveauté : l'**Apéroland**, le **1er Salon à destination des Professionnels sur la thématique de l'Apéro**. Il sera organisé au Parc des Expositions d'Avignon tous les 2 ans, et mettra aussi à l'honneur la tradition et l'art de vivre, dans une ambiance conviviale.

À propos de Sébastien Lafage, créateur du Salon de l'Apéro

Issu d'une longue lignée de vignerons, Sébastien Lafage travaille dans le secteur du vin depuis plus de 25 ans. En 2014, il a repris l'exploitation familiale, le Domaine du Dernier Bastion à Maury (66).

Au cours de sa carrière, Sébastien a appris toutes les facettes du dur et beau métier du vin, et fréquenté de nombreux salons en tant qu'exposant.

En parallèle, son expérience de 19 ans comme Sapeur Pompier Volontaire lui a donné le sens du travail en équipe. Il a aussi participé à de nombreuses rencontres sportives et culturelles nationales et internationales.

Amoureux de l'art de vivre à la française et doté d'un goût pour l'organisation, il a créé en 2018 l'agence événementielle SL Concept pour lancer les Salons de l'Apéro en France.

Un concept qui s'est imposé comme une évidence pour ce passionné qui cherche en permanence à innover



En tant que bon vivant, j'ai à cœur de défendre les producteurs et leurs produits !

Sébastien Lafage a pour ambition de continuer à développer ses différents projets autour du thème de l'apéritif dans plusieurs régions de France, et éventuellement plus tard dans les pays limitrophes.





Pour en savoir plus

 <https://www.salondelapero.fr>

 <https://www.salondelapero.fr/shop>

 <https://www.facebook.com/salondelapero>

 <https://www.instagram.com/salondelapero>

 <https://www.linkedin.com/company/slconcept>

