



Crédits affiche : Deni Parga

VIVA AGAVE!

**Le Festival des Spiritueux
d'Agave annonce sa 4e édition
les 8 et 9 mars au sein de
l'hôtel Kube à Paris !**

Premier festival français dédié aux spiritueux d'agave issus d'une longue tradition artisanale, Viva Agave réaffirme son engagement pour la filière et célèbre la diversité en réunissant toutes les nuances de mezcal, tequila, raicilla, bacanora et autres distillats mexicains. Au programme : plus d'une vingtaine d'exposants qui présenteront leur savoir-faire aux particuliers comme aux professionnels, des dégustations uniques et des ateliers originaux pour éduquer son palais et s'ouvrir à la richesse d'une culture séculaire.

**VIVA
AGAVE! le festival qui réunit passionnés et experts**

Lors de sa précédente édition, le festival présentait **près de 300 références** et animait une quinzaine de conférences captivantes pour **près de 1 500 visiteurs sur deux jours**.

Barmen, chefs, amateurs de spiritueux, importateurs, distributeurs sont tombés sous le charme de ces alcools très versatiles qu'on consomme selon l'inspiration : purs, en cocktails et même en cuisine. Désormais présents dans de nombreux bars à cocktails et sur les plus belles tables, le mezcal et la tequila rassemblent les valeurs de tradition et de convivialité chères à la culture mexicaine.



Crédits photo : Florian Domergue

Un programme riche en nouveautés



Crédits photo : Florian Domergue

Dans ce même esprit de curiosité, **l'Agavothèque du Festival permettra de découvrir des produits de niche qui ne sont pas représentés en France ou en Europe**, en quête d'importateurs et distributeurs. De quoi réveiller les papilles avides de nouveauté ! Mais aussi de poursuivre le voyage vers des horizons culturels encore trop méconnus. Car si les spiritueux d'agave fédèrent autant de passionnés, c'est aussi grâce à ses racines culturelles.

Si le cœur du salon reste la découverte des alcools mexicains, Viva Agave n'hésite pas à ouvrir ses frontières pour accueillir **d'autres alcools d'Amérique du Sud**. Cette année vous pourrez découvrir un produit particulier : le **Cocuy** (à prononcer «cocouille» !), spiritueux d'agave du Vénézuéla qui demeure encore artisanal et très peu exporté.



Crédits photo : Florian Domergue



Crédits photo : Florian Domergue

Le projecteur sera particulièrement tourné cette année sur **le rôle essentiel des femmes dans la production des alcools d'agave**, ainsi que sur les 200 ans de relations entre la France et le Mexique. Les fidèles du festival retrouveront également **un programme très diversifié de masterclass et de rencontres exceptionnelles**.

La boutique permettra de s'offrir ses coups de cœur ou de profiter d'offres exceptionnelles sur des produits issus de producteurs mexicains. **Une offre de restauration** sera également proposée par la taqueria parisienne « El Vecino » et **une sélection de cocktails** créés par le bar La Mezcaleria et les différents exposants sera à déguster sur place. Programme détaillé à suivre.



Crédits photo : Florian Domergue

INFORMATIONS PRATIQUES

Quand : Dimanche 8 et Lundi 9 mars 2026, de 11h00 à 19h00

Où : Kube Hôtel, 1 passage Ruelle, Paris 18e

Billetterie : <https://my.weezevent.com/viva-agave-2026>

Tarifs : 1 jour – dès 25 €



Crédits photo : Ronan Le May

