



Communiqué - Février 2026



RHUM FEST PARIS FAIT SON CARNAVAL



Rhum Fest Paris revient les 18, 19 et 20 avril 2026 au Parc Floral de Paris pour une édition placée sous le signe du carnaval. Symbole d'allégresse et de partage, le carnaval est un des ponts culturels entre l'Europe et de nombreux territoires producteurs de rhum et de cachaça : Guyane, Trinité et Tobago, Guadeloupe, Martinique, Haïti, Rio, Salvador de Bahia...

Et la joie revendiquée est compatible avec l'autre idée centrale de cette édition : un format qui met l'accent sur la fluidité de l'expérience (jauge plus petite) et toujours plus axé sur la pédagogie. Parce qu'on apprend mieux quand c'est ludique.



RASSEMBLER POUR RAYONNER

Dans un contexte de contraction du marché des spiritueux, le rhum réussit à tirer son épingle du jeu avec une offre continuellement enrichie par de nouveaux segments (rhums blancs, vieillis, parcellaires, millésimés, rhums arrangés, etc.) et de nouvelles expériences de dégustation.

Si le carnaval réunit, dans un esprit festif, des communautés aux cultures différentes, réparties au quatre coins du monde, le Rhum Fest Paris rassemble des professionnels et des particuliers venus (parfois de l'autre bout du monde) pour présenter ou découvrir les nouveautés en matière de spiritueux à base de canne à sucre.

Pour son édition 2026, Rhum Fest Paris propose ainsi un format où partage, échange et transmission sont au centre de l'expérience, avec une volonté marquée de réduire la jauge afin d'offrir un véritable confort de visite, autant pour les exposants que pour les visiteurs.



ESPRIT D'OUVERTURE AUX SPIRITUEUX D'AGAVE

Rendez-vous de référence du secteur pour suivre les évolutions du marché, le Rhum Fest Paris a toujours accueilli à bras ouverts les nouvelles origines et les nouveaux modes de production.



Crédit photos © Aron Farkas

Cette année, l'équipe du Rhum Fest Paris a choisi d'ouvrir ses portes aux spiritueux à base d'agave. Tequila, mezcal, cocuy, raicilla, sont invités à se joindre à la partie pour partager ce qu'ils ont en commun avec le rhum : des savoir-faire ancestraux, des terroirs uniques, des processus d'élaboration originaux, des profils organoleptiques variés, etc.

Rhum, cachaça, spiritueux d'agave, Rhum Fest devient le creuset des boissons caribéennes et latino-américaines.





EXPÉRIENCE PÉDAGOGIQUE RENFORCÉE

Le Rhum Fest, qui a toujours mis l'accent sur ce point, continue de renforcer l'expérience pédagogique du festival, grâce à la mise en place de parcours guidés et digitalisés (terroirs, styles, innovations, etc.).

L'Espace VIP monte en puissance

Cet espace de dégustation privilégié (380m²) se réorganise avec deux bars de dégustation thématiques et les Petits Salons : des espaces de discussion en petit comité où les personnalités VIP viendront présenter leurs exclusivités aux visiteurs.

Cette année, la Sélection VIP invite les Maîtres de chai à choisir les cuvées qu'ils souhaitent partager avec des dégustateurs avisés.



Coordonné par le journaliste blogueur et fin connaisseur Laurent Cuvier, cet espace accueillera aussi des ateliers rhum et chocolat proposés par Christian de Montaguère et d'autres expériences en préparation.



Masterclasses et tables rondes

Les masterclasses (plus d'une vingtaine sur les 3 jours), dont le format 2025 (80 places confortables) a attiré beaucoup de participants, restent un moment fort de l'échange entre les producteurs et le public. Elles seront accompagnées de tables rondes animées par Fabien Humbert (Rumporter) pour évoquer des thèmes d'actualité.



NOUVEAU : LA RHUM WEEK, DU 14 AU 20 AVRIL !

Le Rhum Fest Paris officialise les "off" et relayera cette année les événements qui se dérouleront du 14 au 20 avril autour des spiritueux à base de canne, et désormais d'agave !

Masterclasses, lancements de produits, soirées cocktails dans les "Relais du Rhum" feront partie intégrante de la programmation du Rhum Fest Paris et prolongeront ainsi l'expérience.

Programme à venir.





LES INCONTOURNABLES



Dans le Hall de la Pinède, le **Bar Central** et le **Comptoir des Innovations** proposent toujours une offre cocktail et une retrospective des nouveautés avec quelques exclusivités pour surprendre les visiteurs.

La boutique du **Rhum Fest** sera de retour avec de nouvelles créations d'objets issus de la fertile imagination du graphiste phocéen **Oai of Life** qui réalise toutes les belles affiches du festival depuis des années.

Rendez-vous gourmand du festival, le **Foodcourt** accueillera, dans une ambiance toujours aussi conviviale, **8 foodtrucks aux offres culinaires variées** : cuisine afro-caribéenne, mexicaine, cubaine, bretonne...



LES RHUM FEST AWARDS ÉVOLUENT

Composé d'un jury international, **Rhum Fest Awards** est le concours qui récompense l'excellence des spiritueux issus de la canne à sucre.

Dès cette édition, le processus d'évaluation sera **digitalisé** pour offrir aux jurés une **expérience de dégustation fluide** et aux participants un **retour constructif**.

Les informations et résultats des produits médaillés seront mis à disposition sur le site internet du Rhum Fest Paris et sur le site dédié au concours.



Plus d'infos : rhumfestawards.fr

Infos pratiques



Dates et horaires

Journée grand public	Samedi 18 avril 2026 - de 12h à 18h30
Journée mixte (grand public & pro)	Dimanche 19 avril 2026 - de 12h à 18h30
Journée professionnelle	Lundi 20 avril 2026 - de 10h30 à 17h30

Lieu Hall de la Pinède - Parc Floral - Vincennes

Tarifs à partir de 65 €

Pass VIP à partir de 115 €

Billetterie et accréditation rhumfestparis.com



#rhumfestparis