



FRANCE QUINTESSENCE

TOUTES LES TENDANCES DES SPIRITUEUX MADE IN FRANCE

LES 11 & 12 SEPTEMBRE - SALLE WAGRAM - PARIS

CELA FAIT 8 ANS QUE FRANCE QUINTESSENCE MET À L'HONNEUR ET DÉFEND LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS. CETTE NOUVELLE ÉDITION NOUS EMMÈNE À LA DECOUVERTE DES PRODUCTEURS, DES HISTOIRES, DES GOÛTS QUI PARTICIPENT À LA RICHESSE DES SPIRITUEUX FRANÇAIS AVEC 100 EXPOSANTS, 5 ATELIERS ET ANIMATIONS ET PLUS DE 70 NOUVEAUTÉS.

Les 11 & 12 septembre prochains, France Quintessence revient dans un espace entièrement consacré aux spiritueux 100% Made in France.

La prestigieuse salle Wagram (Paris 17e), à deux pas de l'Arc de Triomphe, accueillera près de 100 exposants (dont 18 nouveaux) et marques venus de tout l'Hexagone et d'Outre-Mer.

En provenance de toutes les régions de France, issus de toute les catégories, produits par des distilleries familiales et/ou des marques émergentes, bios et écoresponsables, etc... : venez découvrir richesse des spiritueux français en dégustation, autour d'ateliers cocktails et d'accords spiritueux & mets !



GOÛTEZ LES NOUVEAUTÉS MADE IN FRANCE

Parmi les 100 exposants, 18 d'entre eux présenteront leur savoir-faire pour la première fois à France Quintessence :

Pour découvrir les innovations ou préparer les sélections de fêtes, 70 nouveautés sont à déguster dans toutes les catégories de spiritueux :

- **8 liqueurs** : Aloysia (verveine), Belle de Brillet (poire/cognac), Deljoy (agrumes/cognac)
- **23 whiskeys** : Arlett (Tessendier), Cardonnacum (Ouche Nanon), Galaad (La Mine d'Or), Laminak (Brana), Palisson (Vinet Delpech), Tohu-Bohu (Maison Benjamin Kuentz), 4810 (Distillerie du Mont-Blanc)
- **7 gins** : Matshi & Serge (Baccae), Madagascar (Ergaster), Gin 22 (Essences Locales), Normindia Bio (Coquerel), Ganesh (Awen Nature)
- **5 cognacs** : Maison des Pierres, Normandin Mercier 150e anniversaire
- **13 rhums** : Cellar Reserve (3 Rivières), Exquis Punch, L'Arrangé Français, Opportune 1791, Waniyaro (French Booze Project), Le Normand (Franc-Tireur), Salazar (Maison Cornut)
- **5 vodkas** : Faronville Réserve, O6 Vodka by Comte de Grace, Codole (Bloom Soul), Noirmoutier (Vrignaud)
- **4 armagnacs** : Havion, Château Arton
- **2 eaux-de-vie** : Mah Spirit
- **2 purs malts** : Les Bonhommes (Escagnan), Le Chant Du Coq (Soligny)

LE SALON DES TENDANCES ET DES EXPÉRIENCES GUSTATIVES

Accorder spiritueux et mets, tester des cocktails signature, déguster à l'aveugle, goûter des spiritueux rares, cultiver sa connaissance de l'univers liquide français etc... : voici les ateliers et animations du salon

ACCORDS COGNACS par le BNI Cognac

Le cognac s'invite à table et accompagne avec bonheur de nombreux mets. De l'entrée au dessert, venez découvrir les créations originales imaginées par Cyril Choïse, chef et propriétaire du restaurant Éclipses à Paris.

ARMAGNAC & COCKTAILS par le BNI Armagnac

L'armagnac, c'est une palette aromatique inégalée et donc un éventail de possibilités illimitées pour la création de cocktails. A la carte du bar à cocktails Armagnac Style, deux cocktails signés Bootleggers, à base de blanche d'armagnac et d'armagnac.

SPIRITUEUX À L'AVEUGLE par Spiegelau

Amateur averti ou occasionnel, saurez-vous différencier à l'aveugle un cognac d'un whisky, un armagnac d'un calvados, un rhum d'un gin ? La dégustation à l'aveugle est l'école de l'humilité mais un bon élève a toujours les bons outils. Aussi complexes que le vin, les eaux-de-vie ont besoin d'une verrerie parfaitement adaptée. Goûtez la différence.

SPIRITUEUX & LIVRES avec Zero@

Retrouvez sur le stand de la librairie éphémère Zero@ une sélection de livres consacrés aux spiritueux et aux cocktails, dont les dernières nouveautés signés par les meilleurs spécialistes.

LE GOLDEN TICKET

Cuvées rares, millésimées, en édition limitée... Entrez dans l'univers des spiritueux d'exception ! Chaque billet d'entrée possède un Golden Ticket qui permet de goûter un spiritueux exceptionnel sur les stands indiqués par un sigle GT.

FRANCE QUINTESSENCE 2022 EN QUELQUES CHIFFRES

- 8e édition
- 100 exposants
- 18 nouveaux exposants
- 5 ateliers et animations
- 275 spiritueux en dégustation
- 43 spiritueux bios
- 70 nouveautés



Auvergne-Rhône-Alpes

Distillerie du Mont-Blanc
Distillerie du Vercors
Distillerie Saint-Gervais
Domaine des Hautes Glaces
Distillerie de Lyon

Bretagne

Armorik
Awen Nature
Distillerie des Menhirs
Naguelann
La Mine d'Or

Centre-Val de Loire

Charmeval
Faronville
La Capricieuse
Ouche Nanon

Corse

Bloom Soul

Grand Est

Miclo
Distillerie de Rozelieures
Distillerie de Soligny

Guadeloupe

L'Arrangé Français

Hauts-de-France

Distillerie Ergaster

Ile-de-France

Baccae
Maison Benjamin Kuentz
Distillerie de Paris

Martinique

Opportune
Trois Rivières

Nouvelle Aquitaine

Alfred Giraud
Anaë
Arlett
Audemus
Belle de Brillat
Bordeaux Distilling Co.
Branà
Château de Montifaud
Laballe
Deljoy
Djin
Escale
Essences Locales
Grosperin
Jean Cavé
Les Brûleries Modernes
Mah Spirit
Mr Gaston
Osmoz Gin
Cognac Park
Tesson

Normandie

Coquerel
30&40
Christian Drouin
Château du Breuil

Occitanie

Armin
Bows
Escagnan
Izarra
Twelve

Pays de Loire

Distillerie Vignaud

Polynésie

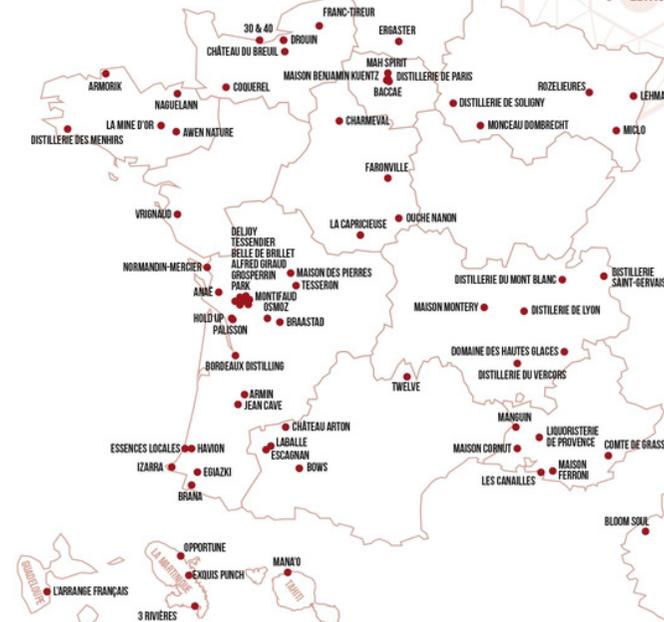
Mana'o

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les Canailles
Liquoristerie de Provence
Maison Cornut
Manguin
Comte de Grasse

LE MEILLEUR DES SPIRITUEUX FRANÇAIS EXPOSANTS 2022

France
QUINTESSANCE
8^{ÈME} ÉDITION



Liste non exhaustive

INFOS PRATIQUES

GRAND PUBLIC - Dimanche 11 septembre 2022 - 12h-19h
PROFESSIONNELS - PRESSE - Lundi 12 septembre 2022 - 10h à 18h

SALLE WAGRAM - 39-41 avenue de Wagram - 75017 Paris

TARIFS

Grand public : à partir de 15€
Professionnels - presse : gratuit sur invitation exclusivement
Le billet donne accès à toutes les dégustations et animations (dans la limite des places disponibles)

BILLETTERIE france-quintessence.fr

Contacts Amuse-Bouche / France Quintessence

Franck Poncelet
+33 6 63 82 54 72 - franck@ab-event.fr
Philippe Jugé
+33 6 81 82 49 49 - philippe@ab-event.fr

Contact média

Agence BW - Born to be Wine
Aurélié Rovnanik
+33 6 81 98 45 15
aurelie@agencebw.com