

Le SIR se repositionne à Paris pour organiser sa 1^{ère} édition du 3 au 5 mai 2023 au Palais Brongniart

Le Sommet International du Rhum tiendra sa première édition au printemps prochain à Paris. Un événement centré nullement sur la dégustation des spiritueux mais bien destiné à valoriser l'écosystème Rhum en pleine expansion, en abordant ses enjeux économiques, industriels, politiques, patrimoniaux, d'éducation et de formation. Le SIR choisit Paris et son Palais Brongniart pour offrir un rayonnement mondial à l'événement et à tous les acteurs du Rhum – ultramarins, hexagonaux et internationaux - qui s'y retrouveront.

Les fondateurs du SIR : *« Face à l'engouement extraordinaire que suscite le rhum aujourd'hui et compte tenu de la mobilisation formidable attendue de toutes les parties prenantes de la filière – ultramarines, hexagonales et internationales – nous repositionnons cette toute première édition à Paris. Tous ensemble, nous entendons faire de ce sommet un véritable Momentum pour célébrer les savoir-faire, décupler les opportunités de développement à l'international pour in fine présenter le rhum français comme la référence pour tout l'écosystème mondial. »*

L'écosystème mondial du Rhum réuni à Paris pour échanger sur l'avenir de toute la filière

Pour la première fois en France, les femmes et les hommes qui dirigent l'écosystème rhum dans le monde entier sont invités à se réunir pour partager pendant 3 jours sur les enjeux majeurs qui animent leur industrie et son avenir. **Les représentants d'organismes, d'institutions publiques venus de plus de 20 pays producteurs sont attendus aux côtés d'acteurs qui constituent toute la chaîne de valeur du rhum : producteurs, distributeurs, fabricants, récoltants, acheteurs internationaux, influenceurs, fabricants de bouteilles, fûts, levures, etc.**

Un temps d'annonces, de partage et d'échanges qui sera aussi l'occasion de **démontrer l'impact de l'innovation dans la filière en présence de startups françaises - ultramarines et hexagonales – et internationales.** Elles viendront présenter leurs démarches qui font souffler un vent nouveau sur l'univers du rhum.

Partages d'expériences sur d'autres spiritueux, nouvelles cultures métropolitaines, mixologie... comment le SIR entend brasser les nouvelles tendances qui animent le marché

Le SIR se positionne comme un lieu de **brassage des retours d'expériences réussis ou prometteurs en matière de développement des spiritueux.** Des délégations internationales viendront ainsi partager les « success stories » de leur filière comme le Japon et ses whiskies, le Mexique et sa tequila et bien entendu, la France et son champagne.

Les nouveaux acteurs hexagonaux du rhum seront aussi présents pour échanger sur leurs pratiques en matière de production ou encore de culture de canne. Enfin, **des mixologues renommés** interviendront pour décrypter cette tendance de mixologie étroitement liée au développement du rhum, en particulier dans certains pays d'Asie.

Avec **plus de 35 conférenciers annoncés et des délégations venues de plus de 20 pays**, le SIR entend **fédérer politiques, institutionnels, professionnels de la production et distribution internationaux** pour valoriser les talents et savoir-faire, développer les coopérations internationales et souffler un vent d'innovation sur l'écosystème Rhum.

3 jours de rencontres, débats, conférences sous un prisme culturel et sociétal afin de :

- **Présenter les politiques publiques** pour soutenir l'écosystème
- **Développer les coopérations internationales** producteurs/distributeurs/acheteurs ;
- Faire émerger **un modèle industriel durable et responsable** pour l'écosystème ;
- **Valoriser les innovations et les startups** de la branche production ;
- Accompagner **la jeunesse vers des parcours diplômants (universitaires, Grandes Ecoles, etc.)**
- **Répertorier les opportunités d'emploi**