



*Planète*

**BIÈRE**

DIMANCHE 27 & LUNDI 28 JOURNÉE PRO MARS 2022  
PARIS EVENT CENTER

L'ODYSSÉE

DOSSIER DE PRESSE



**La 8<sup>e</sup> édition du salon de dégustation  
PLANÈTE BIÈRE  
se tiendra le dimanche 27 et le lundi 28 mars 2022  
au Paris Event Center, Paris 19<sup>e</sup> (France).**

Que de chemin parcouru depuis la 1<sup>ère</sup> édition de PLANÈTE BIÈRE en 2015 ! Qui aurait imaginé un salon de dégustation de la bière, à contre-courant des modes de consommation de l'époque ? Et pourtant il a été lancé ; il perdure. L'évènement annuel permet de faire écho aux tendances de la catégorie bière, à travers ses conférences, sa communication auprès des journalistes, ses échanges dans les allées du salon, entre professionnels ou avec les particuliers. L'explosion de l'IPA, les bières vieilles en fût, la mise en avant des styles, l'explosion des rayons bières chez les cavistes, les cartes des bières dans les bars et restaurants, la valorisation de la profession brasseur... ces thèmes et de nombreux autres ont rayonné à travers Planète Bière. Nos ambitions restent les mêmes : véhiculer une image tendance et moderne de la bière, capitaliser sur sa créativité et sa perpétuelle réinvention, poursuivre sur sa dynamique.

**La bière voit grand. PLANÈTE BIÈRE aussi.**

**PLANÈTE BIÈRE, LES INFOS PRATIQUES**

**Dates :** Les 27 & 28 mars 2022

**Lieu :** Paris Event Center - 20 avenue de la Porte de La Villette (Paris 19<sup>e</sup>)

**Horaires :**

Particuliers : dimanche 27 mars de 12h à 19h

Professionnels : lundi 28 mars de 10h à 18h (sur invitation exclusivement)

**Prix :** 25 € la journée (particuliers le dimanche),  
gratuit pour les professionnels (le lundi, sur invitation exclusivement)

**Billetterie :** [www.planete-biere.com](http://www.planete-biere.com), application Fever



## – PLANÈTE BIÈRE, SALON RÉVÉLATEUR –

### LES TENDANCES D'AUJOURD'HUI SERONT LES HITS DE DEMAIN

Planète Bière détecte les tendances, fait loupe, les amplifie. Le rassemblement de la profession de la catégorie bière, dans un même lieu, aux mêmes dates, permet cela. La tendance, c'est peut-être vous qui en êtes porteur. Elle, et les autres seront mises en avant : par votre présence, les bières que vous ferez déguster ; par notre communication auprès de la presse et sur nos réseaux sociaux ; par le biais de nos conférences. « La bière bas degré et sans alcool », les « bières extrêmes », l'évolution graphique des étiquettes, la canette et le développement du contenant éco-responsable : voici quelques sujets parmi des dizaines d'autres qui passeront par les haut-parleurs du salon.

### UNE ÉDITION POUR REDONNER À PLANÈTE BIÈRE LA PLACE QU'IL MÉRITE

2020 et 2021 ont été deux années difficiles pour l'organisation des salons. Même si l'édition d'octobre dernier, réunie avec les autres salons de dégustation de notre société, nous a permis de tourner la page d'une édition précédente compliquée, notre souhait est de faire à nouveau (re)vivre Planète Bière seul, en tant qu'évènement à part entière. Vous l'aurez noté : une odyssée n'est jamais sans embûche, mais elle est nécessaire pour construire la légende. La catégorie bière a son salon national. Réjouissons-nous.

## – PLANÈTE BIÈRE, SALON FÉDÉRATEUR –

PLANÈTE BIÈRE PARIS est devenu la caisse de résonance dont la catégorie bière avait besoin pour créer l'évènement au moins une fois par an en France. Devenu un évènement majeur et fédérateur, PLANÈTE BIÈRE regroupe tous les acteurs du monde brassicole. Depuis son lancement en 2015, le succès du salon a confirmé tout l'intérêt des amateurs, des professionnels et des journalistes pour le formidable univers de dégustation de la bière. Avec la même frénésie et aux quatre coins du monde, la bière est toujours en pleine ébullition : nouvelles marques, nouveaux modes de consommation, nouvelles brasseries, nouveaux adeptes.

### PLANÈTE BIÈRE, LE VISITORAT

- 150 marques et brasseries, qu'elles soient internationales ou artisanales.
  - 4 000 amateurs, qu'ils soient novices, réguliers ou avertis.
  - 3 500 professionnels, qu'ils soient importateurs/distributeurs, grossistes ou revendeurs (détaillants, grande distribution, CHR).
- Depuis 2015, PLANÈTE BIÈRE est le salon leader français.

## - LE MARCHÉ DE LA BIÈRE EN FRANCE -

DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, LE MARCHÉ EST EN CROISSANCE, QUE CE SOIT EN VOLUME OU EN VALEUR, AUSSI BIEN CÔTÉ PRODUCTION QUE CONSOMMATION.

### PRODUCTION :

La France est toujours le **premier producteur de malt**, avec les trois leaders mondiaux : Axérial, Soufflet et Malteurop. 20% des bières sont brassées avec du malt français. Avec 24 millions d'hectolitres brassés en 2020 (sur 400 millions), **la France est le 6<sup>e</sup> producteur européen de bière**. On compte environ 3 000 brasseries en activité sur le territoire français. On estime le chiffre d'affaires des brasseurs français à un peu plus de 4 milliards d'euros, dont un peu moins de 500 millions réalisés par les brasseries artisanales.

### DISTRIBUTION :

Le gros des volumes est distribué par les majors du secteur : AB Inbev, Kronenbourg/Carlsberg (et house of Beer), Heineken, Duvel-Moortgat, et quelques indépendants qui ont su tirer leur épingle du jeu (IBB, Vanuxeem, Neodif, Difcom ou DBI, La Compagnie des Boissons Vivantes, Craft Beer France, la Centrale des Bières, Guru). Les réseaux grossistes (France Boisson, C10, Distriboissons) et cash & Carry (Metro) alimentent le CHR localement.

### CONSOMMATION :

**On consomme environ 23,5 millions d'hectolitres de bière par an en France.**

En volume, cela nous place en 5<sup>e</sup> position au niveau européen. Ramené au nombre d'habitant, cela correspond à 34l de bière par an et par Français. Ce qui nous place en avant-dernière position de tous les pays européens. Mais la progression est constante et soutenue : **+20% entre 2015 et 2020**.

65% des bières sont consommées au domicile (ventes en grandes surfaces et magasins spécialisés).

20% de la consommation s'effectue hors domicile (café, hôtel, restaurant, nuit).

15% des volumes consommés proviennent de la vente directe (brasserie, taproom, marché, festival, concert).

**En 2019, cette consommation a représenté 3,5 milliards d'euros de CA (+ 8,1%).**

Les bières de spécialités représentent 47% / 1 638 millions d'euros (+14,7%), les bières spéciales blondes : 35% / 1 212 millions d'euros (+5,6%), les bières de luxe : 13% / 451 millions d'euros (-5,8%), les bières aromatisées : 50 millions d'euros (+30,7%), les panachés : 48 millions d'euros (+2,7%) et les bières sans alcool : 84 millions d'euros (+25,4%).

Les bières artisanales ont généré un CA estimé à 400 millions d'euros en 2020 et 440 millions en 2021.

Pour la première fois au 30 juin 2018, les hypers et supers ont dépassé la barre du milliard de litres vendus sur les 12 derniers mois.

**Parmi les 5 000 cavistes en activité aujourd'hui en France, près de 80% vendent de la bière.**

Et on compte 450 cavistes bières sur l'ensemble du territoire dont le CA est réalisé à 80% par la vente de bière. Les réseaux chaînés connaissent un développement sans précédent, tout comme les brewpubs. Il n'est aujourd'hui plus rare de découvrir une carte des bières dans les meilleurs cafés et restaurants français, au même titre que les vins et champagnes. Autant de signes qui montrent l'évolution du marché et de la place que tient la bière en France.





## - PLANÈTE BIÈRE, LES CLEFS DU SUCCÈS -

PLANÈTE BIÈRE est un salon de dégustation, pas une foire, ni un marché. Il n'y a aucune vente sur place. La France compte de nombreux salons sur ce modèle, dédiés aux vins (Grand Tasting, le Salon de la Revue du Vin de France, etc...) ou aux spiritueux (Whisky Live, Rhum Fest, France Quintessence, Paris Cocktail Festival, etc...) mais PLANÈTE BIÈRE est le premier et le seul de ce type consacré à la bière. C'est en cela qu'il est unique.

- **GOÛTER** le plus vaste échantillon représentatif de toutes les bières actuellement disponibles sur le marché français.
  - **PLANÈTE BIÈRE**, le salon de la dégustation et de la découverte.
- **RÉUNIR** tous les acteurs de la bière : brasseurs de tous horizons, professionnels du commerce de la catégorie bière, personnalités (experts, spécialistes, journalistes) les plus en vue du monde de la bière.
  - **PLANÈTE BIÈRE**, un lieu d'échanges.
- **VALORISER** le travail des brasseurs et des marques, en plaçant la bière au centre de l'attention et à sa juste place, au même niveau que les meilleurs vins et spiritueux, en optimisant les conditions de dégustation.
  - **PLANÈTE BIÈRE**, un vecteur d'image.
- **DÉCOUVRIR** toutes les nouvelles tendances, les nouveaux modes de consommation.
  - **PLANÈTE BIÈRE**, à l'avant-garde de la catégorie.
- **PARTAGER** un bon moment autour d'une bière dans une ambiance conviviale.
  - **PLANÈTE BIÈRE**, un moment de plaisir.

## PLANÈTE BIÈRE, UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

### DÉGUSTATIONS

PLANÈTE BIÈRE accorde également une grande place à l'expérience de la dégustation en mettant en place les meilleures conditions : verrerie adaptée, tireuse pression professionnelle, réfrigérateur, rince-verres.

### ANIMATIONS

Notre programme d'animations permet de découvrir la bière sous un autre jour, en accord ou par des expériences nouvelles de dégustation. Sans oublier notre borne photo et une librairie éphémère dédiée à la bière.

### CONFÉRENCES

PLANÈTE BIÈRE, c'est aussi tout en programme de conférences animées par les meilleurs spécialistes, qu'ils soient brasseurs, journalistes ou auteurs. Tous les sujets sont abordés : histoire, technique, dégustation, formation, juridique, commerce ou art de vivre.

## - PLANÈTE BIÈRE, POURQUOI EXPOSER ? -

### EXPLOITER LE POTENTIEL DU MARCHÉ FRANÇAIS

Le marché de la bière continue d'exploser. Les brasseries et les marques se multiplient, les rayons s'agrandissent et s'ouvrent à toutes les bières, le réseau cavistes cherche de nouveaux relais de croissance, le CHR veut retrouver son attractivité. Le consommateur est sans cesse à la recherche de nouveautés mais aussi de nouvelles expériences de dégustation. Et nous n'en sommes qu'au début.

### MONTER EN GAMME

Les consommateurs boivent moins et mieux. Ce qui modifie profondément les habitudes de consommation mais aussi directement le positionnement des marques. Et toutes les catégories de boisson (bières, vins et spiritueux) sont concernées. La course à la premiumisation passe par l'innovation et la qualité mais aussi doit-elle s'appuyer sur des prescripteurs sûrs et des actions de communication valorisantes.

### RECRUTER DES CLIENTS

Face à la diversité de l'offre actuelle des bières, recruter de nouveaux clients ou fidéliser les existants demande énergie et inventivité. Qu'ils soient particuliers ou professionnels. Exposer sur un salon, c'est rencontrer les prospects et ses clients professionnels dans un contexte convivial, en dehors de leur cadre de travail habituel. Et le coût contact est bien moins élevé.

### SÉDUIRE LES AMATEURS

Pour faire découvrir sa bière, rien de tel que de la faire goûter sur un salon de dégustation. Au contact des producteurs ou des meilleurs spécialistes, le visiteur aura toutes les informations nécessaires pour l'apprécier au mieux et la faire découvrir à ses proches. Tous les visiteurs des salons payants de dégustation deviennent les meilleurs prescripteurs des marques qu'ils ont goûtées et appréciées.

### TESTER SES QUALITÉS

Pour savoir ce qui est meilleur, il faut déjà connaître ce qui est bon. Et il y a autant de bonnes réponses que de dégustateurs. Pour certains, ce sera le goût, pour d'autres le rapport qualité/prix ou la régularité de la production. Ce qui laisse la même chance à l'ensemble des bières présentées si les conditions de dégustation sont bonnes et identiques.

### RENCONTRER SES PAIRS

On participe à un événement comme PLANÈTE BIÈRE pour rencontrer ses clients, qu'ils soient amateurs, grossistes ou revendeurs. On y va aussi pour y croiser ses pairs. Le monde de la bière est trop petit pour essayer de s'éviter. Et les occasions ne sont pas si nombreuses pour échanger entre acteurs responsables, que l'on soit petit ou gros. Une fois par an. Cela laisse suffisamment de temps le reste de l'année pour être concurrents.

### PLANÈTE BIÈRE, UN PLAN DE COMMUNICATION AMBITIEUX

Une nouvelle fois, PLANÈTE BIÈRE PARIS développera une politique de communication ambitieuse et ciblée. Ambitieuse pour donner toute la visibilité nécessaire à cette huitième édition ; ciblée car PLANÈTE BIÈRE PARIS ne souhaite pas attirer de badauds, qu'ils soient particuliers ou professionnels. Budget communication = 70 K€.

#### LE SITE INTERNET DÉDIÉ

[www.planete-biere.com](http://www.planete-biere.com), mis à jour en temps réel avec tous les exposants et toutes les bières en dégustation.

#### LES RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook, Twitter, Instagram administrés par une agence spécialisée et notre community manageuse interne.

#### LES RELATIONS PRESSE

Gérées par l'agence Born To Be Wine, dirigée par Aurélie Rovnanik.

#### DES PARTENAIRES MÉDIAS

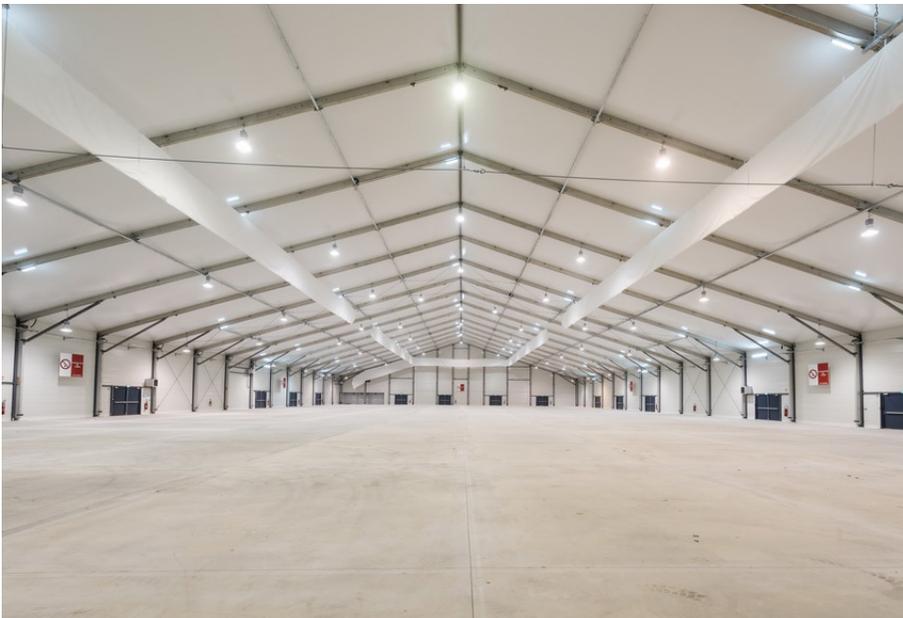
Avec les principaux acteurs médiatiques du monde de la bière.

#### LA PLV ET CAMPAGNE D'AFFICHAGE

Actions de street marketing (flyers, posters) et une campagne d'affichage dans le métro parisien.

#### LE GUIDE DU VISITEUR

25 000 ex diffusés à partir du 15 mars.



## - LE PARIS EVENT CENTER -

Situé dans un quartier parisien moderne en pleine mutation, le **PARIS EVENT CENTER** s'impose comme le nouveau lieu événementiel de l'est parisien. Il s'inscrit ainsi pleinement dans le développement du projet Grand Paris.

Le **PARIS EVENT CENTER** se situe au 20 avenue de la Porte de la Villette avec de nombreuses possibilités d'accès : tramway, métro, bus et RER E "Gare Rosa Parks" (20 min à pied ou à 2 stations de tramway).

- 4 000m<sup>2</sup> de plein pied. Tous les exposants sont regroupés dans le même espace.
- 2 salles de conférence, 1 salon réservé aux exposants, 2 offices, 2 stocks, 1 vestiaire.
- 1 parking de 300 places.

► LE PARIS EVENT CENTER, PRATIQUE ET FACILE D'ACCÈS.



## - LES ORGANISATEURS -

La société Amuse-bouche a été créée par deux professionnels de la communication, de l'édition et de l'événement, acteurs reconnus depuis de nombreuses années dans le monde des boissons conviviales.

Elle organise les salons :

**PLANÈTE BIÈRE**,  
**FRANCE QUINTESSANCE** (lancés en 2015)  
et **PARIS COCKTAIL FESTIVAL** (racheté en 2016),  
**LIQUID GOLD** (2018),  
**LIQUID PASSION** (2020),  
**BRADIS** (lancement en 2022).



## - LE DÎNER DES ÉPICURIEUX -

Au même titre qu'un grand vin, une bière peut s'avérer un compagnon de choix tout au long du dîner. De l'entrée au dessert, viande ou poisson, les bières se jouent de tous les accords gourmands. Elles peuvent aussi parfaitement conclure le meilleur des repas, en digestif. Sans oublier de les retrouver dans un registre plus classique, en apéritif.

Le DÎNER DES ÉPICURIEUX se déclinera en quatre plats (entrée, plat, fromage et dessert), élaborés en fonction des produits du marché. Le menu ne sera donc révélé que le jour même de l'événement. Une expérience inoubliable.

**SERVI LE SAMEDI 26 MARS.**

### Vos contacts chez Amuse-Bouche

Philippe JUGÉ - philippe@ab-event.fr - Tél. 06 81 82 49 49  
Franck PONCELET - franck@ab-event.fr - Tél. 06 63 82 54 72

### Votre contact chez Born To Be Wine

Aurélie ROVNANIK - aurelie@agencebw.com - Tél. 06 81 98 45 15

### AMUSE-BOUCHE

31 rue des terres-au-curé. 75013 Paris. RCS Paris B 805 199 981

