PLANÈTE BIÈRE

7ÈME ÉDITION

PARIS EVENT CENTER (PORTE DE LA VILLETTE)

DIMANCHE 3 & LUNDI 4 JOURNÉE PRO OCTOBRE 2021

BARMAG · BRASSEURS DE FRANCE · CAVE À BIÈRE LE DRINK PARFAIT · METRO · SPIEGELAU THE CLASS OF GLASS · winterhalter

DOSSIER DE PRESSE

7ÈME ÉDITION

WWW.PLANETE-BIERE.COM

PLANÈTE BIÈRE

7ÈME ÉDITION

DISPOSITIONS 2021

Chaque année, la société Amuse-Bouche organise trois salons de dégustation.

- **FRANCE QUINTESSENCE**, exclusivement réservé aux liqueurs et spiritueux français
- **PLANÈTE BIÈRE** qui accueille les bières et brasseries de tous pays
- **PARIS COCKTAIL FESTIVAL**, ouvert à toutes les boissons conviviales qui composent la grande famille du cocktail

- **RHUM FEST PARIS**, le salon français du rhum, nous a rejoint en 2021

Comme en 2020, il nous a semblé plus raisonnable d'organiser nos quatre événements dans le même lieu :

AU PARIS EVENT CENTER – PARIS 19e
les dimanche 3 et lundi 4 OCTOBRE.
Le dimanche sera ouvert aux particuliers
Le lundi sera réservé aux professionnels

INFOS PRATIQUES

Date : le dimanche 3 octobre et lundi 4 octobre
Lieu : Paris Event Center - Hall B - 20 avenue de la Porte de La Villette - 75019 Paris
Horaires :
Particuliers : dimanche 3 octobre de 12h à 19h
Professionnels : lundi 4 octobre de 10h à 18h (sur invitation exclusivement)

Prix : 30 € la journée, 15 € la demi-journée (particulier le dimanche de 16h à 19h), gratuit pour les professionnels (le lundi, sur invitation exclusivement)

BILLETTERIE : WWW.PLANETE-BIERE.COM, WWW.FRANCEBILLET.COM

PLANÈTE BIÈRE 7ÈME ÉDITION

PLANÈTE BIÈRE, SALON FÉDÉRATEUR

PLANÈTE BIÈRE PARIS est devenu la caisse de résonnance dont la catégorie bière avait besoin pour créer l'évènement au moins une fois par an en France. Devenu un événement majeur et fédérateur, **PLANÈTE BIÈRE** regroupe tous les acteurs du monde brassicole.

Le succès des premières éditions 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. La France n'est pas en reste et elle a, elle aussi, aujourd'hui son événement d'envergure nationale et fédérateur, entièrement dédié à la découverte de la bière, toutes les bières, pour refléter, accompagner et valoriser cette effervescence.

PLANÈTE BIÈRE ACCUEILLE :

- Les marques et brasseries, qu'elles soient internationales ou artisanales.
- Les amateurs, qu'ils soient novices, réguliers ou avertis.
- Les professionnels, qu'ils soient importateurs/distributeurs, grossistes ou revendeurs (détaillants, grande distribution, CHR).

LE MARCHÉ DE LA BIÈRE EN FRANCE

Depuis plusieurs années, le marché est en croissance, que ce soit en volume ou en valeur : 23,5 millions d'hectolitres (+4,2%) pour 3 900 millions d'euros de CA (+10%) sur le dernier exercice. Cette croissance profite à toutes les catégories et elle tirée par tous les marchés, que ce soit en magasin (+5%) ou dans le CHR (+1,8%). (Source Brasseurs de France)

On compte 1 600 brasseries réparties sur tout le territoire, même si la région Grand Est représente 50% des volumes produits. En Europe, la France est aujourd'hui le 3e pays en nombre de brasseries et le 8e en volumes brassés. Avec 33l consommés par habitant, nous figurons pourtant toujours à la 27e place du classement européen (sur 28).
Les bières artisanales vont générer un CA de 350 millions d'euros cette année en 2019 et ce sera 440 millions d'euros en 2020 (source : Iris).

Parmi les 5 000 cavistes en activité aujourd'hui en France, on compte 450 cavistes bières sur l'ensemble du territoire. 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 7ÈME ÉDITION

PLANÈTE BIÈRE, SALON DE DÉGUSTATION

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 (*Vinexpo, Wine Paris, 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.

LA FORMULE DU SALON DE DÉGUSTATION EST LA SEULE QUI PERMETTE DE :

- ***GOÛTER*** le plus vaste échantillon représentatif de toutes les bières actuellement disponibles sur le marché français : grandes marques ou microcuvées, stars en devenir ou valeurs sûres. Sans oublier les dernières nouveautés.
  ➤ **PLANÈTE BIÈRE PARIS, le salon de la dégustation et de la découverte.**

- ***RENCONTRER*** les brasseurs de tous horizons, les professionnels du commerce de la catégorie bière, les personnalités (experts, spécialistes, journalistes) les plus en vue du monde de la bière ou tout simplement les amateurs, qu'ils soient novices ou avertis.
  ➤ **PLANÈTE BIÈRE PARIS, 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 PARIS, un vecteur d'image.**

- ***DÉCOUVRIR*** de nouveaux modes de consommation par des expériences gustatives qui associent bière et mets, en s'initiant à l'art du cocktail à la bière ou par des approches innovantes de dégustation.
  ➤ **PLANÈTE BIÈRE PARIS, le creuset de l'expérimentation.**

- ***PARTAGER*** un bon moment autour d'une bière dans une ambiance conviviale entre professionnels.
  ➤ **PLANÈTE BIÈRE PARIS, un moment de plaisir.**

LES BONNES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

PLANÈTE BIÈRE ACCORDE ÉGALEMENT UNE GRANDE PLACE À L'EXPÉRIENCE DE LA DÉGUSTATION EN METTANT EN PLACE LES MEILLEURES CONDITIONS :

➤ Accueil des exposants et des visiteurs professionnels dans la grande halle de 6 000m² du Paris Event Center.

➤ Protocoles sanitaires appliqués à la lettre.

➤ Verrerie adaptée à chaque style de bières avec les verres **SPIEGELAU**. Environ 10 000 verres sont utilisés sur les deux jours de salon.

➤ Tireuse pression professionnelle et équipe technique dédiée et disponible tout au long du salon. 100 tireuses sont déployées et réglées individuellement (tête, température, gaz) en fonction de la bière à servir.

➤ Réfrigérateur individuel derrière les stands pour le service en bouteille.

➤ Des rince-verres à disposition sur tout le salon de dégustation pour pouvoir passer d'une bière à l'autre sans souci.

➤ De l'eau à volonté, des seaux pour vider son verre ou recracher la bière sont à disposition sur les stands.

PLANÈTE BIÈRE 7ÈME ÉDITION

PLANÈTE BIÈRE, UN PROGRAMME RICHE ET VARIÉ

LE SALON **PLANÈTE BIÈRE** PROPOSE DE VIVRE UNE EXPÉRIENCE UNIQUE AUTOUR D'AXES FORTS :

LA DÉGUSTATION

Afin de replacer la dégustation au centre de l'attention, tous les exposants bénéficient d'un équipement adapté, offrant les meilleures conditions.

PLANÈTE BIÈRE rassemble un visitorat exigeant : les professionnels et les journalistes. C'est la raison pour laquelle nous demandons aussi à tous les exposants de jouer le jeu : il faut que ce soit des brasseurs derrière chaque stand. Pour transmettre la bonne information aux visiteurs, il est essentiel de parfaitement maitriser son sujet et donner une image crédible de la marque ou de la brasserie que l'on représente. C'est l'une des conditions essentielles du succès pour la catégorie bière dans son ensemble.

LES ANIMATIONS

Notre programme d'animations permet de découvrir la bière sous un autre jour, en accord ou par des expériences nouvelles de dégustation. Bière en accord (huîtres, fromage, charcuterie, etc…), dégustation à l'aveugle, bière sans alcool ou ateliers découverte du malt ou du houblon. Sans oublier notre borne photo et une librairie éphémère dédiée à la bière.

LES 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.
Cette année, elles se tiendront uniquement en visio et seront diffusées en direct sur plusieurs plateformes. Pour une audience démultipliée.

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

Dans tous les pays occidentaux et depuis une cinquantaine d'années maintenant, 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 prémiumisation 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 PROFESSIONNELS

Face à la diversité de l'offre actuelle des bières, recruter de nouveaux clients ou fidéliser les existants demande énergie et inventivité. À tel point que leur coût d'acquisition ou de fidélisation est même de plus en plus souvent l'un des secrets les mieux gardés des entreprises. Soit parce qu'elles ne le savent pas exactement, soit parce qu'il est très élevé. Exposer sur un salon, c'est rencontrer ses clients professionnels dans un contexte convivial, en dehors de leur cadre de travail habituel. Et le coût contact est bien moins élevé.

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. 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 sixième édition ; ciblée car **PLANÈTE BIÈRE PARIS** ne souhaite pas attirer de badauds. La réussite du projet passe aussi par la qualité des visiteurs. La communication de **PLANÈTE BIÈRE PARIS** (budget d'environ 70K€) passe par un certain nombre d'outils et de moyens mis en œuvre progressivement, en fonction d'un rétroplanning qui commence dès aujourd'hui.

LE SITE INTERNET DÉDIÉ

www.planete-biere.com est la vitrine du salon. Simple et très visuel, il se veut ergonomique et très informatif. Son but, donner une bonne image du salon et de ses exposants tout en facilitant la venue des visiteurs professionnels. **www.planete-biere.com** permettra de préparer sa visite (programme, accès, billetterie), de connaître la liste des exposants mise à jour en temps réel et au fur et à mesure des inscriptions. Il sera le relais du « guide du visiteur », avec un descriptif de chacun des exposants et des bières en dégustation. Il présentera toutes les animations et chacun des intervenants.

LES RÉSEAUX SOCIAUX

Devenus incontournables, les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram) seront au cœur de la stratégie de communication de **PLANÈTE BIÈRE PARIS**. Un salon est un média qui met en relation des exposants et des visiteurs mais c'est aussi une communauté qui partage ses informations. L'échange et la rencontre étant au cœur de l'ADN et du projet **PLANÈTE BIÈRE PARIS**, les interventions (posts ou photos) seront nombreuses en amont du salon, pendant le salon lui-même mais aussi entre deux éditions. Pour ne pas perdre le contact.

LES RELATIONS PRESSE

Le contact avec les journalistes et les blogueurs sera très régulier en amont du salon via une série de communiqués de presse sur les points forts de **PLANÈTE BIÈRE PARIS** : son concept, ses exposants, ses animations, son succès. Une nouvelle fois, c'est l'agence ***Born To Be Wine***, dirigée par **Aurélie Rovnanik,** qui aura la charge des relations publiques du salon.

DES PARTENAIRES MÉDIAS

PLANÈTE BIÈRE reconduit ses partenariats avec les principaux acteurs médiatiques du monde de la bière (**Barmag**, **Bière Magazine**, **Rayon Boissons**), en France et à l'international, afin de relayer la communication et l'affiche du salon via des échanges publicitaires.

LES INVITATIONS

Des invitations seront envoyées en amont aux exposants et aux professionnels.

LE GUIDE DU VISITEUR

Tiré à 30 000 ex et diffusé à partir du 1er octobre, le **Guide du Visiteur** présente l'ensemble des exposants et des animations du salon. Il reprendra aussi les informations pratiques et propose un plan d'implantation. Il sera aussi diffusé en amont du salon dans les lieux de consommation (cavistes, bars) et il sera remis en main propre à l'entrée du salon à chacun des visiteurs professionnels.

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).
➤ Le Paris Event Center, pratique et accessible.

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 Quintessence** (lancés en 2015) et **Paris Cocktail Festival** (racheté en 2016).

LES PARTENAIRES MÉDIAS

PLANÈTE BIÈRE s'appuie sur des médias reconnus pour promouvoir la bière, le salon et ses exposants auprès de cibles précises : **Barmag** pour le public familier des lieux de consommation et les professionnels de la boisson, **Bière Magazine** pour communiquer auprès d'un public captif et passionné et **Rayon Boissons**, la référence pour les professionnels de la distribution en grande et moyenne surfaces.

BARMAG Bière Magazine RayonBoissons LE MAGAZINE DES BOISSONS EN GRANDE DISTRIBUTION

LES PARTENAIRES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

PLANÈTE BIÈRE vous propose de livrer vos bières (fûts et bouteilles) dans les quinze jours qui précèdent le salon. **PLANÈTE BIÈRE** s'attache les services de spécialistes de la fourniture de solution boissons. Leurs équipes assurent la mise en place du matériel et une veille technique sur le site pendant toute la durée de l'événement. Elles sont en mesure de répondre à l'ensemble de vos souhaits et/ou contraintes techniques, dans le respect de votre cahier des charges.

PLANÈTE BIÈRE 7ÈME ÉDITION

PLANÈTE BIÈRE 7ÈME ÉDITION

Pendant Planète Bière, des affaires naissent.

“Il y a des rencontres qui font office d’accélérateur. Celle d’Anthony Berthelot, propriétaire de la brasserie des Gabariers et de Louis Verdier, chargé de gamme boissons sans alcool et bières chez Lidl, en fait certainement partie. En effet, c’est lors du salon Planète Bière 2018 à Paris que les deux hommes échangent pour la première fois et évoquent une possible collaboration. Un an plus tard, c’est chose faite puisque les quatre recettes signées Atlantic de la brasserie des Gabariers sont référencées sur trois entrepôts de l’enseigne allemande : Baziège (31), Vars (16) et Cestas (33). ”

Rayon Boissons n°290 – Décembre 2019. Par Camille Bourigault.

–

Une histoire parmi tant d’autres. Cette année, quelle sera la vôtre ?

PLANÈTE BIÈRE

7ÈME ÉDITION

#PB2021
@Planete_Biere

WWW.PLANETE-BIERE.COM

SARL AMUSE-BOUCHE / PLANÈTE BIÈRE
29/31 RUE DES TERRES AU CURÉ - 75013 PARIS
Philippe : 01 44 23 10 61 / 06 81 82 49 49 – philippe@ab-event.fr • Franck : 01 44 23 10 60 / 06 63 82 54 72 – franck@ab-event.fr
Laura : 01 44 23 10 62 – laura@ab-event.fr • Stéphane : 01 44 23 10 61 / 06 27 66 00 25 – stephane@ab-event.fr

CRÉATION & RÉALISATION : ÉRIC PÉREZ • PHOTOS : ÉRIC PÉREZ & X