

France QUINTESSSENCE

2025



2026

4 VILLES, 4 RENDEZ-VOUS
POUR FAIRE RAYONNER
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

AMUSE-BOUCHE
EVENT
LES SALONS DE DÉGUSTATION

EN PARTENARIAT
AVEC



SM/+HRT
TOULOUSE

SIRH/+
MÉDITERRANÉE

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

DOSSIER EXPOSANT

France QUINTESSSENCE

2025 / 2026

L'ÉVÉNEMENT RÉFÉRENCE DES SPIRITUEUX FRANÇAIS PART EN TOURNÉE

FRANCE QUINTESSSENCE MET
À L'HONNEUR LES PRODUCTEURS
DE SPIRITUEUX 100 % FRANÇAIS.

DEPUIS 2015, IL EST DEvenu LE RENDEZ-VOUS
INCONTOURNABLE DES PROFESSIONNELS :
CAVISTES, RESTAURATEURS, BARTENDERS,
DISTRIBUTEURS, JOURNALISTES.

UNE SÉLECTION POINTUE,
UNE AMBIANCE CONVIVIALE,
UN FORMAT PENSÉ POUR LA DÉGUSTATION
ET LE BUSINESS.



ALLER À LA RENCONTRE DES PROS, PARTOUT EN FRANCE

MULTIPLIER LES OPPORTUNITÉS
COMMERCIALES EN RÉGIONS.

TOUCHER LES PROFESSIONNELS AU PLUS PRÈS
DE LEUR ZONE D'ACTIVITÉ.

ADAPTER LE FORMAT SELON LES PUBLICS LOCAUX
(CHR, CAVISTES, DISTRIBUTION, PRESSE).

France QUINTESSSENCE

4
VILLES

4
**OCCASIONS
DE BRILLER**

PARIS

10 OCTOBRE 2025
BASTILLE DESIGN CENTER

RENNES

AUX VIGNOBLES !
31 OCTOBRE - 1/2/3 NOVEMBRE 2025

TOULOUSE

SMAHRT
25/26/27 JANVIER 2026

MARSEILLE

SIRHA MEDITERRANÉE
15/16/17 MARS 2026



2025 / 2026



PARIS

L'ÉDITION SIGNATURE DE FRANCE QUINTESSENCE

10 OCT. 2025
BASTILLE DESIGN CENTER

SITUÉ DANS LE QUARTIER
DE LA BASTILLE, UN SECTEUR
DYNAMIQUE DE PARIS, LE LIEU BÉNÉFICIE
D'UNE VISIBILITÉ ET D'UN ACCÈS FACILE
POUR LES PROFESSIONNELS
ET LE PUBLIC.

74 BD RICHARD-LENOIR, 75011 PARIS

11H-18H : RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS
18H-22H : OUVERTURE AU GRAND PUBLIC

**UNE JOURNÉE UNIQUE POUR
RENCONTRER, DÉGUSTER, PARTAGER.**

DÉGUSTATION, PROFESSIONNELS CIBLÉS ET RENCONTRE PRESSE

FRANCE QUINTESSENCE PARIS PROPOSE UN FORMAT CONCENTRÉ
SUR UNE JOURNÉE, PENSÉ POUR MAXIMISER LES ÉCHANGES DE QUALITÉ.
EN JOURNÉE, LES PRODUCTEURS PRÉSENTENT LEURS SPIRITUEUX DANS
UN CADRE PROPICE AUX DÉGUSTATIONS, FACE À UN PUBLIC QUALIFIÉ :
CAVISTES, RESTAURATEURS, ACHETEURS, BARTENDERS, DISTRIBUTEURS.
EN SOIRÉE, LE SALON S'OUVRE AUX AMATEURS ÉCLAIRÉS, DANS UNE AMBIANCE
CONVIVIALE ET IMMERSIVE. LA PRESSE SPÉCIALISÉE EST ÉGALEMENT CONVIÉE
POUR DÉCOUVRIR LES NOUVEAUTÉS ET RELAYER LES TENDANCES.

**UN RENDEZ-VOUS STRATÉGIQUE, À TAILLE HUMAINE, OÙ CHAQUE PRISE
DE CONTACT COMPTE.**

FORMAT PREMIUM ET INTIMISTE AU BASTILLE DESIGN CENTER

LE **BASTILLE DESIGN CENTER**, ANCIENNE QUINCAILLERIE DU XIX^e SIÈCLE,
MÊLE HARMONIEUSEMENT HÉRITAGE ET MODERNITÉ. SES MURS DE BRIQUES,
POUTRES MÉTALLIQUES ET VERRIÈRES BAIGNENT LES LIEUX D'UNE LUMIÈRE INSPIRANTE.
MODULABLES ET FLEXIBLES, LES ESPACES OFFRENT UN CADRE IDÉAL
POUR VALORISER LES SPIRITUEUX FRANÇAIS.

UN LIEU OÙ CHAQUE RECOIN PORTE L'HISTOIRE ET STIMULE LA CRÉATION.

EN ÎLE-DE-FRANCE, ET NOTAMMENT À PARIS, LA DENSITÉ DE CAVISTES,
DE BARS ET DE RESTAURANTS EST PARTICULIÈREMENT ÉLEVÉE EN RAISON
DE LA FORTE DEMANDE ET DE LA TRADITION GASTRONOMIQUE DE LA RÉGION.

PARIS



France
QUINTESSENCE

PARIS

L'ÉDITION SIGNATURE DE FRANCE QUINTESSENCE



LES TARIFS

POUR 1 JOURNÉE. MOBILIER, SIGNALÉTIQUE, VERRERIE INCLUS POUR CHACUNE DES OFFRES :

STAND DE DÉGUSTATION

- TARIF UNIQUE / PAR MARQUE : 990 € HT

ESPACE DISTRIBUTEUR (PIÈCE PRIVATISABLE)

- TARIF : SUR DEMANDE

EMPLACEMENT SUR LA COURSIVE EN MEZZANINE

- TARIF UNIQUE : 690 € HT
- LARGEUR DE L'EMPLACEMENT : 1,50 M

GOLDEN TICKET

- GOLDEN TICKET 90 € HT

METTEZ EN AVANT UNE CUVÉE D'EXCEPTION

La référence choisie pour le dispositif **Golden Ticket** doit impérativement répondre à l'un des critères suivants : **édition limitée**, **cuvée épuisée** ou **nouveauté non commercialisée**. Les références **produites de façon récurrente** ne sont pas éligibles. Cette sélection bénéficie d'une **visibilité exclusive** : mise en avant sur le **site internet** et communication via **un communiqué de presse**.

Grâce au coupon **Golden Ticket** remis à chaque visiteur à l'entrée, elle constitue un véritable **levier d'attractivité** sur votre stand. La dégustation s'effectue uniquement sur **présentation de ce coupon**.

GOODIE BAG

- ASILAGE D'UN GOODIE OU D'UNE DOCUMENTATION 300 € HT / JOUR

(400 échantillons remis à chaque visiteur à la sortie du salon)

PACK EXPOSANT

- FRAIS D'INSCRIPTION ET PACK EXPOSANT 190 € HT

Badges exposant x 2
Visibilité sur le site internet
Relations presse
Invitations sur demande



RENNES FRANCE QUINTESSENCE ET AUX VIGNOBLES ! CAP À L'OUEST !

UN SALON GRAND PUBLIC
«VINS, SPIRITUEUX ET
GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS»

31 OCT. > 3 NOV. 2025
37^e ÉDITION
RENNES PARC EXPO

LA HAIE GAUTRAIS - 35170 BRUZ

NOMBRE D'EXPOSANTS : 300
NOMBRE DE VISITEURS : 40 000

FRANCE QUINTESSENCE S'INVITE À RENNES POUR UNE ÉTAPE GOURMANDE ET CONVIVIALE

DANS LE CADRE DU SALON **AUX VIGNOBLES !**, FRANCE QUINTESSENCE PROPOSERA UN PLATEAU DÉDIÉ AUX SPIRITUEUX 100 % FRANÇAIS. L'OCCASION IDÉALE DE DÉCOUVRIR, EN COMPLÉMENT DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE ARTISANALE, UNE SÉLECTION POINTUE DE PRODUCTEURS PASSIONNÉS.

ICI, LES RÉGIONS SE RACONTENT À TRAVERS LES SAVEURS : LIQUEURS, EAUX-DE-VIE, RHUMS, WHISKIES... LE PUBLIC POURRA ÉCHANGER DIRECTEMENT AVEC LES ARTISANS, GOÛTER, S'INFORMER, ET SAVOURER L'AUTHENTICITÉ DES PRODUITS PRÉSENTÉS. UN MOMENT DE RENCONTRE CHALEUREUX, OÙ L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE SE DÉCLINE SOUS TOUTES SES FORMES.

LE CONCEPT : UN TOUR DE FRANCE DES SAVEURS, EN UN SEUL LIEU

VINS, SPIRITUEUX ET GASTRONOMIE ARTISANALE SE DONNENT RENDEZ-VOUS À RENNES POUR OFFRIR UNE IMMERSION SENSORIELLE UNIQUE. EN QUELQUES HEURES, LES VISITEURS PARCOURENT LES TERROIRS DE FRANCE, DÉCOUVRANT LA RICHESSE DES APPELLATIONS, LA SINGULARITÉ DES SAVOIR-FAIRE, ET LA COMPLÉMENTARITÉ DES PRODUITS. L'ESPACE **FRANCE QUINTESSENCE** VIENT COMPLÉTER CETTE EXPÉRIENCE AVEC UNE SÉLECTION DE SPIRITUEUX FRANÇAIS À DÉGUSTER, COMPRENDRE ET APPRÉCIER. ICI, LA RENCONTRE EST DIRECTE, SINCÈRE, ENTRE PRODUCTEURS PASSIONNÉS ET CURIEUX ÉCLAIRÉS. POUR PROLONGER L'ÉCHANGE, DES CONTENUS PÉDAGOGIQUES SONT PROPOSÉS AUTOUR DES RÉGIONS, DES TERROIRS, ET DES BONNES PRATIQUES DE DÉGUSTATION. UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE, À LA FOIS CULTURELLE ET GOURMANDE.



RENNES FRANCE QUINTESSENCE ET AUX VIGNOBLES ! CAP À L'OUEST !

UN SALON GRAND PUBLIC
«VINS, SPIRITUEUX ET
GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS»

31 OCT. > 3 NOV. 2025
37^e ÉDITION
RENNES PARC EXPO

LA HAIE GAUTRAIS - 35170 BRUZ

NOMBRE D'EXPOSANTS : 300
NOMBRE DE VISITEURS : 40 000

OBJECTIF : VENDRE

UN ÉVENTAIL DE SERVICES POUR LES VISITEURS ET POUR LES VISITEURS

CHARIOTS À DISPOSITION

POUR FACILITER LES ACHATS, DES CHARIOTS SONT MIS À DISPOSITION
AFIN DE TRANSPORTER LES PRODUITS JUSQU'AU
VÉHICULE DU VISITEUR EN TOUTE SIMPLICITÉ.

ESPACE PÉDAGOGIQUE

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ? DES CONTENUS PÉDAGOGIQUES ATTENDENT
LES VISITEURS POUR EXPLORER L'UNIVERS DU VIN, DE LA VIGNE,
DES SPIRITUEUX ET DE LA GASTRONOMIE.

VERRE DE DÉGUSTATION

INDISPENSABLE POUR GOÛTER DANS LES MEILLEURES CONDITIONS :
UN VERRE DE DÉGUSTATION EST MIS À DISPOSITION
(EN VENTE À L'ACCUEIL POUR 2 €).

PARKING ACCESSIBLE

RENNES PARC EXPO BÉNÉFICIE DE VASTES PARKINGS GRATUITS,
ACCESSIBLES AUX VISITEURS COMME AUX EXPOSANTS.

ESPACE RESTAURATION

SUR PLACE, UN ESPACE CONVIVIAL PERMET À CHACUN – VISITEURS COMME
EXPOSANTS – DE SE RESTAURER TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE.



RENNES FRANCE QUINTESSENCE ET AUX VIGNOBLES ! CAP À L'OUEST !

UN SALON GRAND PUBLIC
«VINS, SPIRITUEUX ET
GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS»

31 OCT. > 3 NOV. 2025
37^e ÉDITION
RENNES PARC EXPO

LA HAIE GAUTRAIS - 35170 BRUZ

NOMBRE D'EXPOSANTS : 300
NOMBRE DE VISITEURS : 40 000

OBJECTIF : VENDRE

UN ÉVENTAIL DE SERVICES POUR LES VISITEURS ET POUR LES EXPOSANTS

LOGISTIQUE & STOCKAGE

PRISE EN CHARGE DE LA RÉCEPTION ET DU STOCKAGE DES PALETTES AVANT ET PENDANT LE SALON. UNE RÉSERVE DÉDIÉE EST MISE À LA DISPOSITION DES EXPOSANTS, À PROXIMITÉ DES STANDS.

SÉCURITÉ & GARDIENNAGE

POUR TOUTE TRANQUILLITÉ, LE SITE EST SURVEILLÉ CHAQUE NUIT DÈS LE DÉBUT DU MONTAGE JUSQU'À LA FIN DU SALON.

ASSISTANCE TECHNIQUE CONTINUE

UNE ÉQUIPE TECHNIQUE EST PRÉSENTE DÈS LA VEILLE DE L'OUVERTURE ET JUSQU'À LA CLÔTURE, POUR ASSURER LE BON DÉROULEMENT DE L'INSTALLATION ET POUR RÉPONDRE À TOUS LES BESOINS.

ASSURANCE EXPOSANT

CHAQUE EXPOSANT BÉNÉFICIE D'UNE ASSURANCE COUVRANT LES ÉVENTUELS DOMMAGES SUR SON ESPACE.

ATELIERS & COACHING PERSONNALISÉS

DES SESSIONS PRATIQUES SONT PROPOSÉES AUTOUR DE THÉMATIQUES CLÉS : STRATÉGIE RÉSEAUX SOCIAUX, MISE EN AVANT DES PRODUITS, OPTIMISATION MERCHANDISING.

ACCOMPAGNEMENT DÉDIÉ

UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE ACCOMPAGNE LES EXPOSANTS À CHAQUE ÉTAPE, DE LA PRÉPARATION À LEUR PRÉSENCE SUR SITE.

VISIBILITÉ & COMMUNICATION

LA PARTICIPATION COMPREND L'ENVOI D'INVITATIONS PAPIER ET DIGITALES, AINSI QUE L'INTÉGRATION DE L'EXPOSANT DANS LE CATALOGUE OFFICIEL DU SALON.

RENNES



RENNES FRANCE QUINTESSENCE ET AUX VIGNOBLES ! CAP À L'OUEST !

UN SALON GRAND PUBLIC
«VINS, SPIRITUEUX ET
GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS»

31 OCT. > 3 NOV. 2025
37^e ÉDITION
RENNES PARC EXPO

LA HAIE GAUTRAIS - 35170 BRUZ

NOMBRE D'EXPOSANTS : 300
NOMBRE DE VISITEURS : 40 000

OBJECTIF : VENDRE

POURQUOI EXPOSER ?

VENDRE SUR PLACE

ÉCOULER RAPIDEMENT DU STOCK SUR PLUSIEURS JOURS,
PRENDRE DES COMMANDES, DYNAMISER SON ACTIVITÉ
ET OBTENIR UN RETOUR SUR INVESTISSEMENT CONCRET.

ALLER À LA RENCONTRE DES CONSOMMATEURS

PRÉSENTER SES PRODUITS EN DIRECT, FAIRE DÉGUSTER SES CRÉATIONS,
PARTAGER SA PASSION ET SON SAVOIR-FAIRE, SANS INTERMÉDIAIRE.

ENTREtenir SON FICHIER CLIENT

RENFORCER LA FIDÉLITÉ DE SA CLIENTÈLE EXISTANTE
TOUT EN ÉLARGISSANT SA BASE DE CONTACTS
SUR UNE ZONE DE CHALANDISE CIBLÉE.

DÉVELOPPER SA NOTORIÉTÉ

FAIRE CONNAÎTRE SON ENTREPRISE, VALORISER SON HISTOIRE ET SES PRODUITS,
AFFIRMER SON DYNAMISME, ET PROMOUVOIR UNE OFFRE D'AGRITOURISME
OU D'OENOTOURISME.

CRÉER DES LIENS DURABLES

TISSER OU ENRICHIR SON RÉSEAU EN ÉCHANGÉANT
AVEC D'AUTRES EXPOSANTS, MAIS AUSSI AVEC LES PROFESSIONNELS LOCAUX
(RESTAURANTS, CAVISTES, ÉPICERIES FINES...).

RENNES



RENNES

FRANCE QUINTESSENCE ET AUX VIGNOBLES ! CAP À L'OUEST !

UN SALON GRAND PUBLIC
«VINS, SPIRITUEUX ET
GASTRONOMIE DE NOS RÉGIONS»

31 OCT. > 3 NOV. 2025
37^e ÉDITION
RENNES PARC EXPO

LA HAIE GAUTRAIS - 35170 BRUZ

NOMBRE D'EXPOSANTS : 300
NOMBRE DE VISITEURS : 40 000



LES TARIFS

POUR 4 JOURNÉES. MOBILIER, SIGNALÉTIQUE INCLUS.

STAND DE DÉGUSTATION

- TARIF UNIQUE / PAR MARQUE :

1 200 € HT

CE TARIF INCLUT AUSSI :

- LE PACK EXPOSANT (ACCÈS À L'ESPACE EXPOSANT, PLACE DE PARKING, BADGES, WI-FI)
- L'INSCRIPTION SUR LE SITE WWW.AUXVIGNOBLES.FR/RENNES
- UN LOT D'INVITATIONS



SM/+HRT
TOULOUSE

TOULOUSE
L'INCONTOURNABLE
SMAHRT

L'ÉVÈNEMENT 100% PROFESSIONNEL
DES MÉTIERS DE BOUCHE,
DANS LE NOUVEAU PARC EXPO TOULOUSAIN,
RÉUNIT DANS 3 HALLS LES SECTEURS
ALIMENTAIRES, BOISSONS ET CAFÉ.

25/26/27 JANVIER 2026
9^e ÉDITION
MEETT - PARC DES
EXPOSITIONS

CONCORDE AVENUE - 31840 AUSSONNE

**SIRHA FOOD ET AMUSE-BOUCHE EVENT UNISSENT
LEURS FORCES POUR FAIRE ÉMERGER LES SPIRITUEUX
FRANÇAIS DANS LE SECTEUR FOOD.**

FRANCE QUINTESSENCE S'IMPLANTE AU COEUR DU SALON CHR
DE RÉFÉRENCE DANS LE SUD-OUEST.

TRÈS FRÉQUENTÉ PAR LES RESTAURATEURS, HÔTELIERS ET ACHETEURS,
CE RENDEZ-VOUS ALLIE QUALITÉ DES ÉCHANGES ET CONVIVIALITÉ PROPRE
À LA RÉGION. DEPUIS 2024, **SMAHRT TOULOUSE** A INTÉGRÉ LA MARQUE
ET L'ÉCOSYSTÈME D'ÉVÉNEMENTS **SIRHA FOOD**, QUI ORGANISE EN FRANCE
PLUSIEURS RENDEZ-VOUS DU FOOD SERVICE, TELS QUE LES SALONS
SIRHA LYON, SIRHA BAKE & SNACK, LE CONCOUR BOCUSE D'OR ET
LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE.

**UN SALON À TAILLE HUMAINE, ANCRÉ DANS SON
TERRITOIRE, AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU
GRAND SUD-OUEST.**

DU DIMANCHE 25 AU MARDI 27 JANVIER 2026, **SMAHRT TOULOUSE** ACCOMPAGNERA
LES ARTISANS, PRODUCTEURS ET ENTREPRISES RÉGIONALES EN LEUR PERMETTANT
DE FAIRE CONNAÎTRE LEURS PRODUITS, DE VALORISER LEUR SAVOIR-FAIRE
ET D'AFFIRMER LEUR PRÉSENCE LOCALE SUR LA RÉGION DU GRAND SUD-OUEST,
TOUT EN BÉNÉFICIANT DE LA NOTORIÉTÉ RENFORCÉE, DU RÉSEAU D'EXPERTS
ET DE LA DYNAMIQUE COMMERCIALE UNIQUE DE L'ÉCOSYSTÈME **SIRHA FOOD**.

UN SALON À TAILLE HUMAINE, ANCRÉ DANS SON TERRITOIRE,
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GRAND SUD-OUEST.

TOULOUSE



SM/+HRT TOULOUSE

TOULOUSE L'INCONTOURNABLE SMAHRT

L'ÉVÈNEMENT 100% PROFESSIONNEL
DES MÉTIERS DE BOUCHE,
DANS LE NOUVEAU PARC EXPO TOULOUSAIN,
RÉUNIT DANS 3 HALLS LES SECTEURS
ALIMENTAIRES, BOISSONS ET CAFÉ.

25/26/27 JANVIER 2026
9^e ÉDITION
**MEETT - PARC DES
EXPOSITIONS**

CONCORDE AVENUE - 31840 AUSSONNE

LE SMAHRT EN CHIFFRES CLÉS



RÉPARTITION DES VISITEURS PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ

RESTAURATION COMMERCIALE : **38%**

METIERS DE BOUCHE : **27%**

COMMERCE ET DISTRIBUTION : **20%**

RESTAURATION COLLECTIVE : **10%**

HÔTELLERIE : **5%**

18 000 M²
DE SURFACE D'EXPOSITION

300
EXPOSANTS PRÉSENTS

95%
ONT NOUÉ DE NOUVEAUX
CONTACTS QUALIFIÉS

**15 000 VISITEURS
PROFESSIONNELS**
(CHEFS, ARTISANS, ACHETEURS,
DISTRIBUTEURS...)

87%
PRÉVOIENT DE COLLABORER
AVEC AU MOINS UN EXPOSANT

89%
DES VISITEURS SONT ORIGINAIRES
DE LA RÉGION OCCITANIE

91%
DES EXPOSANTS RECOMMANDENT
LE SALON, CE QUI TÉMOIGNE
DE LEUR SATISFACTION ET DE
LA RÉUSSITE DE L'ÉVÈNEMENT

TOULOUSE



SM+HRT TOULOUSE

TOULOUSE L'INCONTOURNABLE SMAHRT

L'ÉVÈNEMENT 100% PROFESSIONNEL
DES MÉTIERS DE BOUCHE,
DANS LE NOUVEAU PARC EXPO TOULOUSAIN,
RÉUNIT DANS 3 HALLS LES SECTEURS
ALIMENTAIRES, BOISSONS ET CAFÉ.

25/26/27 JANVIER 2026
9^e ÉDITION
**MEETT - PARC DES
EXPOSITIONS**

CONCORDE AVENUE - 31840 AUSSONNE



TOULOUSE

LES TARIFS

POUR 3 JOURNÉES. MOBILIER, SIGNALÉTIQUE, VERRERIE INCLUS POUR CHACUNE DES OFFRES.

STAND DE DÉGUSTATION

• TARIF UNIQUE / PAR MARQUE : 1 440 € HT

CE TARIF INCLUT AUSSI :

- LE PACK EXPOSANT (ACCÈS À L'ESPACE EXPOSANT, PLACE DE PARKING, BADGES, WI-FI)
- L'INSCRIPTION SUR LE SITE WWW.SMAHRT.COM ET DANS LE CATALOGUE VISITEURS
- UN LOT D'INVITATIONS PROFESSIONNELLES
- LE LAVAGE DES VERRES ET LA FOURNITURE DE GLAÇONS



SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

**SIRH/+
MÉDITERRANÉE**

MARSEILLE
**NOUVEAU PUBLIC,
NOUVELLES
OPPORTUNITÉS.**

15/16/17 MARS 2026
1^{ère} ÉDITION
MARSEILLE CHANOT

AVEC LE SOUTIEN DE L'UMIH
ET DE PROVENCE TOURISME.

**SIRHA FOOD ET AMUSE-BOUCHE EVENT UNISSENT
LEURS FORCES POUR FAIRE ÉMERGER LES SPIRITUEUX
FRANÇAIS DANS LE SECTEUR FOOD.**

**FRANCE QUINTESSENCE S'ANCRE DANS LE SUD-EST
AVEC LE SIRHA MÉDITERRANÉE.**

SIRHA MÉDITERRANÉE RÉVÈLE L'ÉNERGIE DU BASSIN MÉDITERRANÉEN,
ENTRE ART DE VIVRE, GASTRONOMIE ET HOSPITALITÉ. INSTALLÉ À MARSEILLE,
LE SALON INCARNE UN CARREFOUR STRATÉGIQUE DU CHR ET DE L'EXPORT,
OÙ TRADITIONS, INNOVATION ET BUSINESS SE RENCONTRENT.
IL VALORISE UNE OFFRE PLURIELLE ET ENGAGÉE, FAIT DIALOGUER LES TALENTS,
ET CONNECTE LES ACTEURS DU FOOD & LIFESTYLE AUTOUR DE CONTENUS RICHES :
CONFÉRENCES, DÉMONSTRATIONS, RENCONTRES.

LE BASSIN MÉDITERRANÉEN ENGLOBE PLUS DE 20 PAYS RÉPARTIS
SUR TROIS CONTINENTS, AVEC DES MILLIONS D'HABITANTS ET UNE CULTURE
GASTRONOMIQUE PROFONDÉMENT ANCRÉE. LA DIVERSITÉ DES CUISINES
MÉDITERRANÉENNES, ALLANT DES TAPAS ESPAGNOLES AUX MEZZÉS LIBANAIS, EN
PASSANT PAR LES PÂTES ITALIENNES ET LES TAJINES MAROCAINS,
REFLÈTE LA RICHESSE CULINAIRE DE LA RÉGION.

SIRHA MÉDITERRANÉE : LE GOÛT DES AFFAIRES, L'ÂME DE LA MÉDITERRANÉE.

MARSEILLE



SIRH/+ FOOD

A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

**SIRH/+
MÉDITERRANÉE**

MARSEILLE
NOUVEAU PUBLIC,
NOUVELLES
OPPORTUNITÉS.

15/16/17 MARS 2026
1^{ère} ÉDITION
MARSEILLE CHANOT

AVEC LE SOUTIEN DE L'UMIH
ET DE PROVENCE TOURISME.



LES TARIFS

POUR 3 JOURNÉES. MOBILIER, SIGNALÉTIQUE, VERRERIE INCLUS POUR CHACUNE DES OFFRES.

STAND DE DÉGUSTATION

• TARIF UNIQUE / PAR MARQUE : 1 440 € HT

CE TARIF INCLUT AUSSI :

- LE **PACK EXPOSANT** (ACCÈS À L'ESPACE EXPOSANT, PLACE DE PARKING, BADGES, WI-FI)
- L'INSCRIPTION SUR LE SITE ET DANS LE **CATALOGUE VISITEURS**
- UN LOT D'INVITATIONS PROFESSIONNELLES
- LE **LAVAGE DES VERRES** ET LA FOURNITURE DE **GLAÇONS**

MARSEILLE



**L'ÉVÉNEMENT RÉFÉRENCE
DES SPIRITUEUX FRANÇAIS
PART EN TOURNÉE**

GAGNEZ EN VISIBILITÉ ET EN IMPACT

- DES ÉVÉNEMENTS CIBLÉS, AVEC UN PUBLIC PROFESSIONNEL QUALIFIÉ ET DES AMATEURS ENGAGÉS.
- UNE FORMULE ADAPTABLE : 1, 2, 3 OU 4 RENDEZ-VOUS.
 - UNE COMMUNICATION FORTE, UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE.
 - UNE VISIBILITÉ LOCALE ET NATIONALE.
- PRÉSENCE DIGITALE : SITE, RÉSEAUX SOCIAUX, INFLUENCEURS BIÈRE/VINS/SPIRITUEUX/GASTRONOMIE.

DES FORMULES SOUPLES ET ACCESSIBLES

- STANDS INDIVIDUELS CLÉS EN MAIN OU SURFACES NUES.
- DES TARIFS DÉGRESSIFS SI PARTICIPATION À PLUSIEURS DATES.
 - TOUS LES SERVICES INCLUS : MOBILIER, SIGNALÉTIQUE, LOGISTIQUE, VISIBILITÉ EXPOSANT.

RÉSERVEZ VOTRE EMPLACEMENT DÈS MAINTENANT

Franck Poncelet – Tél. 06 63 82 54 72 – e-mail : franck@ab-event.fr

Philippe Jugé – Tél. 06 81 82 49 49 – e-mail : philippe@ab-event.fr



France
QUINTESSENCE

**« FRANCE QUINTESSENCE,
LÀ OÙ LES SPIRITUEUX FRANÇAIS
SE DONNENT RENDEZ-VOUS »**

WWW.FRANCE-QUINTESSENCE.FR