

Lille Grand Palais

CHAMPAGNE & GOURMET

2015

09-11 Octobre

Première édition dédiée au Champagne
et aux produits d'exception



la passion des saveurs !



C HAMPAGNE & GOURMET : UNE RECONNAISSANCE

La première édition du **salon Champagne & Gourmet** est dédiée aux produits d'exception : du Champagne de récoltants aux produits culinaires et des arts de la table.

Une occasion unique de mise en relation entre le grand public et les récoltants de la région Champagne. De même, une attention particulière sera portée à tous ceux qui illuminent nos tables et accompagnent ce nectar avec des mets délicats.

Un rendez-vous des saveurs à ne pas manquer !

Vous êtes récoltant / manipulant de la région Champagne, vous évoluez dans les métiers de bouche ou vous évoluez dans le secteur des arts de la table ? Le **salon Champagne & Gourmet** vous est destiné :

- Positionnez-vous sur le marché national et rencontrez de nouveaux acheteurs aux portes de l'Europe.
- Faites connaître votre métier et votre production
- Partagez vos recettes et l'art d'accompagner le champagne à un large public

QUI EXPOSE ?

Tous ceux qui cultivent et élaborent les vins de champagne.

« LES VIGNERONS »

LES RECOLTANTS / MANIPULANTS LES RECOLTANTS COOPERATEURS

Enfin mis en lumière, vous pourrez faire découvrir votre champagne et votre savoir-faire !

Les acteurs qui fédèrent des services et des idées gustatives.

« AUTOUR DU CHAMPAGNE »

LES ACCESSOIRES

Parce que nous ne concevons pas de boire du champagne dans un simple verre, les accessoiristes ont leur place sur le salon. Proposez et mettez en scène votre matériel, vos « must have » et les dernières nouveautés du moment.

* matériel de sommellerie : bouchons, bouchons verseurs, tire bouchons, seau, vase et vasque à champagne, rafraichisseurs, matériels à cocktails, tablier sommelier...

* art de la table : cristallerie, coffrets, décors de table, linge de table, verrerie, coutellerie, sac transport...

« LES GOURMETS GOURMANDS »

L'ART CULINAIRE

Nous dégustons un bon champagne souvent accompagné d'un amuse-bouche ou d'une douceur sucrée, les visiteurs apprécieront les idées nouvelles que vous leur apporterez

* Produits alimentaires authentiques et des terroirs, produits sucrés et salés, épicerie fine haut de gamme, cocktails, traiteurs régionaux...

« LES PLUS »

LES SERVICES

- * séjours viticoles, offices de tourisme
- * revues, magazine, éditeurs





Le Salon Champagne & Gourmet sera un lieu de découvertes et de business autour d'une saveur d'exception.

Les visiteurs auront une occasion unique de rencontrer des récoltants/manipulants en direct, de déguster des produits de qualité et d'acheter les produits présentés.

Quand ?

Idéalement positionné dans l'année, Champagne & Gourmet sera un atout pour les récoltants afin de présenter leurs crus du **09 au 11 octobre 2015** et de se faire (re)connaître du grand public.

Où ?

Lille, un avantage géographique : située aux portes de l'Europe
L'Union européenne représente 25% des ventes de la production totale.
La Grande Bretagne, la Belgique, l'Allemagne, les Pays Bas font partie des premiers marchés d'exportation (source CICV 2012).



QUI VISITE ?

Un public avisé ou curieux de nouvelles saveurs :

Un plan marketing ciblé destiné à un public gourmand, épicurien, curieux et attaché aux produits de qualité.
Lille Grand Palais : située à 1 heure de Paris, la proximité de Lille sera un atout supplémentaire pour faire venir un public européen : Belgique, Luxembourg, Allemagne, Grande Bretagne, Pays Bas...

Les professionnels :

Pour ceux qui souhaitent rencontrer des récoltants en direct et dénicher de nouveaux crus pour renouveler leurs cartes.
Le vendredi 09 octobre sera consacré aux professionnels : CHR (Cafés / Hôtels / Restaurants), Night-Club et Comités d'Entreprise seront invités à visiter le salon.

LE CONCOURS CHAMPAGNE & GOURMET 2015

Participez au Concours du meilleur Champagne



Pour une meilleure reconnaissance de votre passion et de votre métier, nous lançons le concours du **meilleur champagne du salon 2015**. Il a pour ambition de sélectionner et de récompenser le meilleur champagne présenté sur le salon.

L'objectif est de :

- Valoriser la profession de récoltant / manipulant
- Distinguer votre champagne sur un marché de produits de qualité

Un jury composé de sommeliers, restaurateurs, professionnels viticoles et journalistes décernera le **prix du meilleur champagne du salon 2015**.

Ce sera évidemment un temps forts de cette première édition.

Le gagnant profitera d'une exposition médiatique à l'issue du concours par les relais presse et sur le site internet.

Vous souhaitez participer ? Contactez-nous : laure.sauvetre@acumen-events.com

DES ANIMATIONS PERMANENTES et PÉTILLANTES

Le champagne dans tous ses états : de l'entrée au dessert !

LES ATELIERS CULINAIRES seront animés par des professionnels de la restauration !
Pour aller plus loin dans l'univers du champagne, les ateliers culinaires apporteront les saveurs et les recettes qui accompagneront votre champagne. Les visiteurs repérant ainsi de nouvelles idées pour cuisiner au champagne.



DELICES IODÉS...

Saumon, caviar, coquillages...
ont rendez-vous sur le salon

ENTRÉES RAFFINÉES

Jambon d'exception, viande premier choix,
foie gras fermier...



DESSERTS GOURMANDS

 Biscuits, macarons, chocolats, fruits
confits...
Découvrez les douceurs sucrées sur le salon



COCKTAILS AU CHAMPAGNE

Idéal pour les soirées festives, le champagne
peut également trouver des partenaires
inattendus alcools forts, fruits, sirop... 1001
façons de revisiter le champagne pendant
ces ateliers cocktails. 



DES RENDEZ-VOUS D'EXPERTS

 Un programme de tables rondes est
proposé aux visiteurs
Les thématiques proposées seront, par
exemple :
*Qu'est-ce qu'un AOC ? AOP ?
*Les arômes, les cépages
*Les assemblages
*Les vins de réserve
*Comprendre les étiquettes
*Comment ouvrir une bouteille de cham-
pagne ? Quand sabrer le champagne ?
*Découvrir les champagnes bio



VOUS SOUHAITEZ EXPOSER, ANIMER UN ATELIER ?

Contactez-nous pour connaître les modalités et l'ensemble des outils pour vous démarquer

laure.sauvetre@acumen-events.com

Tél. 06.13.51.51.52

www.champagne-gourmet.com

Organisé par :
ACUMEN EVENTS