

DRINK
Mania

NOUVEAU
CIDRE, KEFIR,
KOMBUCHA, etc



Planète BIÈRE



DÉGUSTATIONS
ATELIERS
CONFÉRENCES

LE CENTQUATRE - PARIS
19 & LUNDI 20 JOURNÉE PRO MARS 2023

WWW.PLANETE-BIERE.COM    #PB2023 @Planete_Biere

BARMAG BIÈRE
-actu.fr

Bière
Magazine

CAVE
LE DÈME PARAIT

DOSSIER EXPOSANT

DÉGUSTATIONS
ATELIERS
CONFÉRENCES



Planète BIÈRE

La 9^e édition du salon de dégustation se tiendra
le dimanche 19 et le lundi 20 mars 2023
au CentQuatre, Paris 19^e (France).

PLANÈTE BIÈRE, LES INFOS PRATIQUES

Dates : les 19 & 20 mars 2023
Lieu : Le Centquatre – 5 rue Curial (Paris 19^e)
Horaires : Particuliers : dimanche 19 mars de 12h à 19h
Professionnels : lundi 20 mars de 10h à 18h (sur invitation exclusivement)
Prix : À partir de 17 € (particulier le dimanche),
gratuit pour les professionnels (le lundi, sur invitation exclusivement)
Billetterie : www.planete-biere.com, application Fever

– LES ENJEUX –

Après plusieurs années de croissance et d’insouciance, le monde de la bière est entré dans une zone de turbulences. La pandémie a laissé des traces et elle a modifié les habitudes ; Le consommateur est plus volatile et il papillonne désormais entre plusieurs propositions de boissons conviviales ; Le renchérissement des coûts sur l’énergie et les matières premières – sans parler des pénuries – impacte la marge et limite les investissements et/ou l’innovation ; L’éco-responsabilité et le développement durable sont au cœur des enjeux de société et ils dictent des engagements forts ; L’inflation réelle ou ressentie modifie les comportements.

Du producteur au consommateur, en passant par le distributeur, le grossiste ou le détaillant, c’est donc tout l’écosystème bière qui doit aujourd’hui s’adapter.

Pas si simple mais la bière a toutes les cartes en main et plein d’atouts. Elle véhicule des valeurs de plaisir et de partage dans des moments forts de convivialité. Elle reste accessible au plus grand nombre. Elle coche toutes les cases de la traçabilité, tout en bénéficiant d’un lien fort avec son terroir. Elle met en avant des hommes et des femmes formidables, des savoir-faire artisanaux formidables, des outils industriels formidables. A une époque où l’on veut boire moins mais mieux, elle monte en gamme, en couleurs et en saveurs, avec de nombreuses innovations et des recettes inédites.

C’est dans ce contexte que la bière doit continuer sa marche en avant, s’afficher conquérante et dynamique et reprendre la parole de manière positive. Plus que jamais, la catégorie bière a besoin d’une caisse de résonance à l’échelle nationale pour faire passer ces/ses messages. Et c’est l’enjeu et la mission de PLANÈTE BIÈRE depuis sa première édition en 2015.

Cet évènement annuel se fait l’écho des 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, envoyer des signaux positifs.

LA BIÈRE VOIT GRAND. PLANÈTE BIÈRE AUSSI.

– LES NOUVEAUTÉS 2023 –

TARIF EN BAISSÉ !

Nous avons diminué le tarif au m² et le prix du stand 12m² clé en main.
Les autres tarifs restent inchangés par rapport à 2022.
Nous ne voulons pas participer à cette hausse inflationniste généralisée.

5 BIÈRES ET PLUS

Pour des raisons techniques, logistiques mais aussi par expérience et pour inciter à la modération, nous recommandons de limiter à 5 le nombre de bières en dégustation sur le salon. Mais parce les enjeux ne sont pas les mêmes pour la journée grand public du dimanche et celle du lundi réservée aux professionnel(le)s, parce que la créativité et la nouveauté sont les marqueurs forts de la bière, marques et brasseries peuvent désormais présenter un plus grand nombre de références, dans la limite des deux bacs à disposition (si le stand est fourni par PLANÈTE BIÈRE) et d'un litrage maximum de 250l en cumulés pour les deux jours de salon. A partir de 5 références ou plus en bouteille, nous imposerons la privatisation du réfrigérateur (+250 €).

SURFACE AU MÈTRE CARRÉ

Il est désormais possible d'exposer en achetant une surface au mètre carré commercialisée nue :

- À partir de 6m² pour les brasseries commercialisant moins de 5 000hl sur le territoire français.
- À partir de 9m² pour les brasseries commercialisant plus de 5 000hl sur le territoire français.

BIENVENUE AUX DISTRIBUTEURS ET AUTRES METTEURS EN MARCHÉ

Le monde de la bière évolue et sa distribution aussi ; Il est donc désormais possible d'exposer avec plusieurs marques ou brasseries (3 maximum) sur une surface minimum de 12m², nue ou fournie clé en main.

ILS FONT LEUR RETOUR !

Le dîner des Épicuriens, Le dîner des exposants et La Capsule d'Or font leur grand retour. Ils vous avaient manqués ? À nous aussi.
Pour rappel, le Dîner des Épicuriens est un dîner à la bière, en partenariat avec un restaurant et un chef. Il se tiendra le samedi 18 mars en ouverture du salon. La Capsule d'Or récompense deux bières – une bière d'apéritif et une bière de dégustation – selon les votes du public le dimanche 19 mars. Les gagnants seront annoncés et récompensés lors du Dîner des exposants qui se tiendra le dimanche 19 mars au Grand Central, au sein même du 104.

– LA SENSATION DRINK MANIA –

DRINK MANIA, c'est depuis deux ans l'espace innovation de notre salon Liquid Passion qui se tient en octobre. Il a accueilli des boissons sans alcool ou faiblement alcoolisées, des kefirs, des kombuchas, des cidres, des cocktails prêts à boire, des hard seltzers, des softs. Devant l'effervescence de ces nouveaux acteurs liquides ou le renouveau de catégories historiques, nous avons décidé de multiplier **DRINK MANIA** par trois en l'intégrant aussi à Planète Bière en mars, France Quintessence en septembre.

Dans l'espace dédié sur Planète Bière DRINK MANIA s'ouvrira à toutes les boissons fermentées : cidre, kéfir, kombucha en priorité mais aussi hard-seltzer, vière ou vin... de fruit.

CIDRE

Des bulles, une couleur dorée, de la mousse... Nombre de producteurs de cidre souhaitent s'associer aux codes de la bière tandis que d'autres s'approchent de l'univers du champagne... C'est le grand écart... Le cidre est en train de sortir son bouchon des traditionnelles crèperies. Et de nouveaux réseaux prescripteurs l'affichent sur leur carte. 50 millions de bouteilles sont consommées chaque année en France. De nouveaux acteurs ont rajeuni la catégorie. Les cidres anglo-saxons aimeraient faire une percée sur le marché français... Cidres et cidres seront présents.

KEFIR – KOMBUCHA

Du DIY à la commercialisation en grande échelle, les kombuchas et kefirs sont désormais associés à la mouvance « bien-être ». Ces deux boissons naturelles, aux vertus probiotiques, représentent déjà outre-Atlantique un marché à plusieurs milliards de dollars (2 pour le kombucha, 1 pour le kéfir).
En France, de nouveaux entrepreneurs font tout pour que ces deux catégories décollent, portées par l'attention nouvelle aux aliments bien-être.

ETC...

Toutes les boissons fermentées ont leur place sur Drink Mania. Vière, bière de vigne ou grape ale mais aussi hydromel ou vin de fruit sont les bienvenus. Tout comme le saké, à la frontière du vin et de la bière et les hard-seltzers dont le succès n'est pas gagné. Sans oublier les bières sans alcool. Drink Mania, c'est le labo de la conso d'aujourd'hui et de demain.





- 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, par 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'événement à part entière.

Vous l'aurez noté : une odyssee 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'événement au moins une fois par an en France. Devenu un événement 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, EN CHIFFRE

- 150 marques et brasseries, qu'elles soient internationales ou artisanales.
- 3 000 amateurs, qu'ils soient novices, réguliers ou avertis.
- 2 500 professionnels, qu'ils soient importateurs/distributeurs, grossistes ou revendeurs (détaillants, grande distribution, CHR).

Depuis 2015, PLANÈTE BIÈRE est le salon leader français.



– PLANÈTE BIÈRE, LES CLEFS DU SUCCÈS –

PLANÈTE BIÈRE, UN SALON UNIQUE

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.

- **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 de progresser. 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.

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 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

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

BUDGET COMMUNICATION = 70 K€.

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

LE SITE INTERNET DÉDIÉ

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, LinkedIn 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

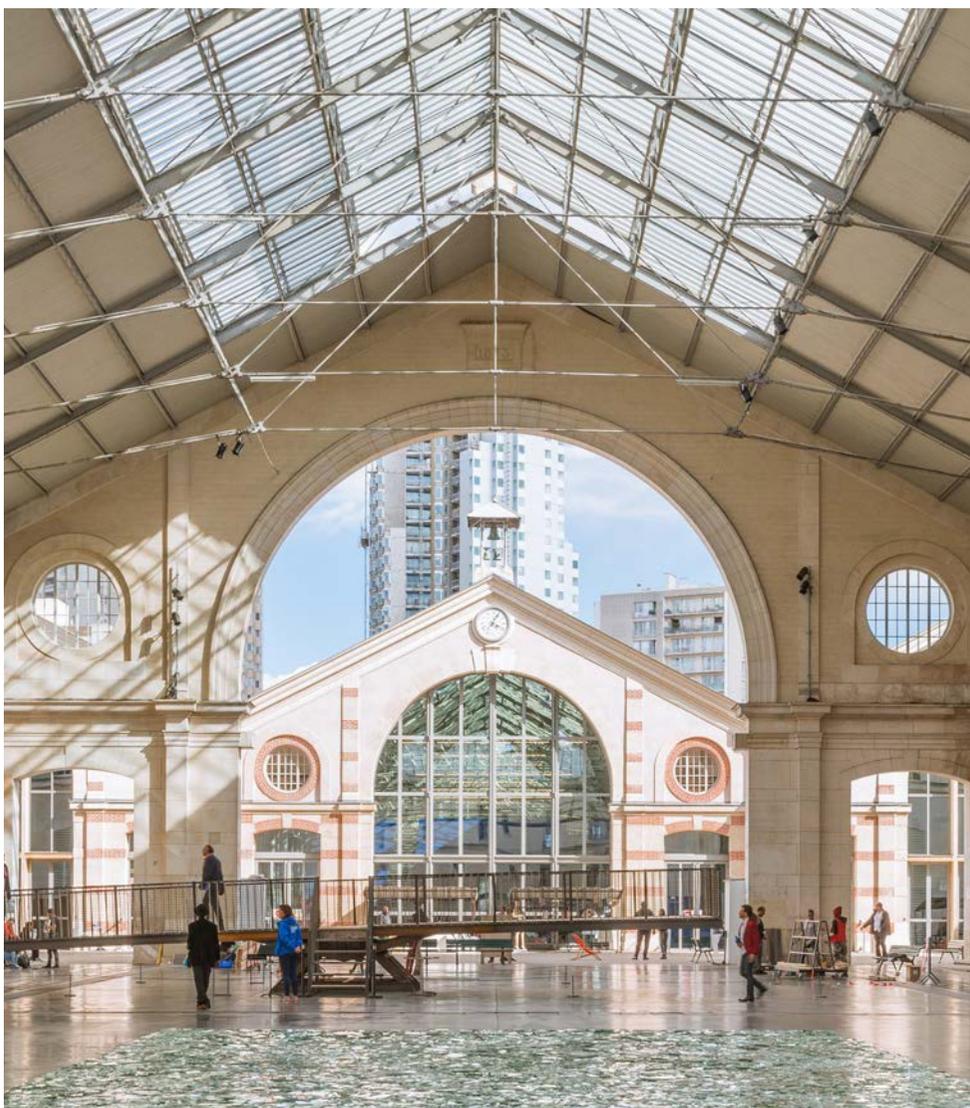
Avec les principaux acteurs médiatiques du monde de la bière : **Bière Magazine**, **Bières Actus**, **Barmag** et **Caveman**.

LA PLV ET CAMPAGNE D'AFFICHAGE

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

LE GUIDE DU VISITEUR

25 000 ex diffusés à partir du 1^{er} mars 2023.



- LE CENTQUATRE -

Le **Centquatre** est un centre culturel, ouvert depuis le 11 octobre 2008 sur le site de l'ancien Service municipal des pompes funèbres, au 104 rue d'Aubervilliers, (entrée par le 5 rue Curial) dans le 19^e arrondissement de Paris. Il est devenu un lieu important de la culture dans le nord de Paris.

Le bâtiment a été inauguré en 1874, après deux ans de construction. Il est l'œuvre des architectes Debay et Godon, sous la houlette de Victor Baltard, architecte de la ville de Paris. Ils ont conçu un bâtiment dans le style de l'architecture industrielle de l'époque, celle des grandes gares et des halls d'exposition universelle, utilisant largement le verre et la brique et des structures de fonte et d'acier. Le bâtiment qui a une superficie équivalente à celle de la place de la République est composé de deux grandes halles, surplombées de deux verrières majestueuses, et d'écuries en sous-sol sur plus de 270 mètres de long. Le Centquatre est inscrit à l'inventaire des monuments historiques depuis 1997.

2 500M² D'EXPOSITION

1 salle de conférence, 1 salon réservé aux exposants, 2 offices, 2 stocks, 1 vestiaire.
1 parking de 160 places réservées aux exposants.

► Le **PARIS EVENT CENTER**, pratique et facile d'accès.

- LES ORGANISATEURS -

La société **Amuse-bouche** a été créée par **Philippe Jugé** et **Franck Poncelet**, deux professionnels de la communication, de l'édition et de l'événement, acteurs reconnus depuis de nombreuses années dans le monde de la bière, du cocktail et des spiritueux.

Amuse-Bouche a lancé **Planète Bière** et **France Quintessence** en 2015.

Elle a racheté le salon **Paris Cocktail Festival** en 2016. En 2021, la société a inauguré un nouveau format avec **Liquid Passion**, un événement réunissant l'univers du rhum, du whisky, du gin, des spiritueux et du cocktail mais aussi cette nouvelle offre de boissons conviviales : craft beer, hard seltzer, ready to drink, nolo spirits, kefir et kombucha. **Brasser Distiller Solutions (Bradis)**, un salon du matériel et des services pour les brasseurs, marques et distillateurs, a été lancé en 2022.

La qualité de l'organisation et le contenu - valeurs fondamentales des salons - sont unanimement reconnus par les exposants et le public. En 2021, **Amuse-Bouche** a renforcé son équipe avec le recrutement de **Stéphane Aymé**, commercial. Une équipe complétée en 2022 par l'arrivée de **Ludovic Gazikian** en tant que chef de projet et d'**Ilona Baillia**, assistante communication.



Vos contacts chez Amuse-Bouche

Stéphane AYMÉ – stephane@ab-event.fr – Tél. 06 27 66 00 25

Philippe JUGÉ – philippe@ab-event.fr – Tél. 06 81 82 49 49

Franck PONCELET – franck@ab-event.fr – Tél. 06 63 82 54 72

AMUSE-BOUCHE

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