

AMUSE-BOUCHE *présente*
EVENT

LE SALON DES SPIRITUEUX FRANÇAIS

Tout l'univers de la dégustation



— *France* —
QUINTESSENCE
— 5^{ÈME} ÉDITION —

15 ET 16^{PRO} SEPTEMBRE 2019

PAVILLON LEDOYEN
8 AVENUE DUTUIT – PARIS 8^e

PROGRAMME OFFICIEL

BRANDY

SAINCLAIR

FRANCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE MEILLEUR DES SPIRITUEUX FRANÇAIS.



France **QUINTESSENCE** 5^{ÈME} ÉDITION

Pour la cinquième année, **France Quintessence** réunit un plateau exceptionnel de liqueurs et spiritueux produits sur l'ensemble du territoire français, Antilles, Réunion et Polynésie incluses. L'occasion de (re)découvrir avec quelques unes des plus belles marques ou distilleries historiques, un incroyable patrimoine gastronomique qui s'appuie autant sur le savoir-français que notre capacité – tout aussi reconnue et enviée – à innover et créer.

Avec France Quintessence, réveillons, émerveillons nos sens !

FRANCE QUINTESSENCE 2019
est organisé par

AMUSE-BOUCHE
29-31 rue des Terres au Curé
75013 Paris
SARL au capital de 2 000 euros
RCS Paris 805 199 981

Coordination et commissariat général :
Philippe Jugé & Franck Poncelet
(France Quintessence)
Commercialisation : Bettina Nlend
Chef de projet : Laura Ferron
Direction artistique : Éric Pérez
Régie : Jean-Pierre Boch
Relations publiques : Aurélie Rovnanik
(agence Born to be wine)

Ce programme a été réalisé par
France Quintessence, Éric Pérez (maquette) et
Berger (impression).
Crédit photos : France Quintessence & X

© 2019 - Amuse-Bouche

www.france-quintessence.fr
Facebook : www.facebook.com/francequintessence
Twitter : @FraQuintessence
Instagram : #francequintessence

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



France
QUINTESSENCE
5^{ème} ÉDITION

LES EXPOSANTS

France Quintessence, c'est le salon idéal pour goûter un vaste échantillon représentatif des différents spiritueux de France : grandes marques ou production limitée, stars en devenir ou valeurs sûres. Sans oublier les dernières nouveautés. Et ce dans toutes les catégories de spiritueux : anisé/pastis, armagnac, calvados, cognac, eau-de-vie de fruit, fine et marc, floc, pineau ou ratafia, gin, liqueur et crème, rhum, vodka ou encore whisky.

GT GOLDEN TICKET

N NOUVEAUTÉ

B BIO

C COCKTAIL

ABECASSIS (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 28

ABKG	VSOP	COGNAC	40%
ABKG	XO RENAISSANCE	COGNAC	40%
GRANDS DOMAINES N B		GIN	40%
LEYRAT	ASSEMBLAGE N°1	COGNAC	41%
LEYRAT	XO ÉLITE	COGNAC	40%

ALFRED GIRAUD (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON BYZANCE STAND 6

ALFRED GIRAUD N	HARMONIE	WHISKY	46,1%
ALFRED GIRAUD N	HÉRITAGE	WHISKY	45,9%

A. ROBOREL DE CLIMENS (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON BYZANCE STAND 3

A. ROBOREL DE CLIMENS N	SINGLE MALT 2015 FINITION MERLOT	WHISKY	43%
A. ROBOREL DE CLIMENS N	SINGLE MALT 2015 FINITION SAUVIGNON	WHISKY	40%
A. ROBOREL DE CLIMENS N	SINGLE MALT 2015 FINITION SEMILLON	WHISKY	46%

ARAWAK (GUADELOUPE)

SALON OFFENBACH STAND 46

ARAWAK N	PASSION-ANANAS	RHUM ARRANGÉ	32%
-----------------	----------------	--------------	-----

ARMORIK (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 27

ARMORIK	CLASSIC	WHISKY	46%
ARMORIK	DOUBLE MATURATION	WHISKY	46%
ARMORIK	SHERRY CASK	WHISKY	46%
ROOF RYE		WHISKY	43%

AUGIER (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 47

AUGIER	L'Océanique	COGNAC	40,1%
AUGIER	LE SAUVAGE	COGNAC	40,8%
AUGIER	LE SINGULIER	COGNAC	41,7%

AVÈZE (AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)

SALON OFFENBACH BAR À COCKTAILS A

AVÈZE C		GENTIANE	16%
----------------	--	----------	-----

BERCLOUX (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON BYZANCE STAND 13

BERCLOUX	NATURE	WHISKY	47,8%
BERCLOUX B	GIN BIO	GIN	45%
BERCLOUX B	LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE	LIQUEUR	27%
BERCLOUX N	RHUM	RHUM	45%

BOWS (OCCITANIE)		SALON BYZANCE STAND 11	
BOWS N	ABSINTHE	ABSINTHE	53%
BOWS	AROC	VODKA	41%
BOWS	BANDAREL	GIN	43%
BOWS	BESTIUT	EAU-DE-VIE DE MALT	43%
BOWS GT	HEOC	RHUM	57%
BOWS	VENIDOR	RHUM	45%

BRAASTAD (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH STAND 16	
BRAASTAD	COCKTAIL BY BRAASTAD	COGNAC	45%
BRAASTAD	CRÈME LIQUEUR	LIQUEUR	17%
BRAASTAD B	ORGANIC	COGNAC	40%
BRAASTAD	PINEAU	PINEAU DES CHARENTES	17%

BRANA (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH STAND 13	
BRANA	CÉDRAT	EAU-DE-VIE DE FRUIT	44%
BRANA	CLÉMENTINE	EAU-DE-VIE DE FRUIT	44%
BRANA	FRAMBOISE	EAU-DE-VIE DE FRUIT	45%
BRANA	MARC D'IROULÉGUY	MARC	44%
BRANA	PIMENT D'ESPELETTE	GIN	43%
BRANA	POIRE	EAU-DE-VIE DE FRUIT	44%

BRENNE (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH STAND 26	
BRENNE B	ESTATE CASK	WHISKY	40%

CANTARELLE GIN DE PROVENCE (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)		SALON OFFENBACH STAND 24	
CANTARELLE N	GIN DE PROVENCE	GIN	40%
CANTARELLE N	GIN DE PROVENCE EXCLUSIVE	GIN	43%

CARVIA (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)		SALON BYZANCE STAND 14	
CARVIA N	CARVIA, CARVI SINGLE SPICE VODKA	VODKA	43%

CASANIS (CORSE)		SALON OFFENBACH BAR À COCKTAILS A	
CASANIS C		ANISÉ	45%

CHÂTEAU LABALLE (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON LITTÉRAIRES STAND 2	
CHÂTEAU LABALLE	1979 - BAO	ARMAGNAC	44,5%
CHÂTEAU LABALLE	RÉSERVE	ARMAGNAC	40%
CHÂTEAU LABALLE N	RÉSISTANCE	ARMAGNAC	43%
CHÂTEAU LABALLE GT	2005 - UGN BLANC	ARMAGNAC	50,7%

CHRISTIAN DROUIN (NORMANDIE)		SALON OFFENBACH STAND 30	
CHRISTIAN DROUIN GT	1990	CALVADOS	42%
CHRISTIAN DROUIN N	1999	CALVADOS	42%
CHRISTIAN DROUIN	LA BLANCHE	EAU-DE-VIE	40%
CHRISTIAN DROUIN	LE GIN	GIN	42%
CHRISTIAN DROUIN	VSOP	CALVADOS	40%
CHRISTIAN DROUIN	XO	CALVADOS	40%

COMTE DE GRASSE (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)		SALON OFFENBACH STAND 42	
COMTE DE GRASSE	44°N	GIN	44%

COMTE DE LAUVIA (OCCITANIE)		SALON OFFENBACH STAND 41	
COMTE DE LAUVIA	FINE	ARMAGNAC	40%
COMTE DE LAUVIA	HORS D'ÂGE	ARMAGNAC	40%
COMTE DE LAUVIA	RÉSERVE	ARMAGNAC	40%

CONTE & FILLES (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 7
CONTE & FILLES N	BONS BOIS 2010	COGNAC	44,8%
CONTE & FILLES	PETITE CHAMPAGNE 5 ANS D'ÂGE	COGNAC	40%

DARTIGALONGUE (OCCITANIE)		SALON OFFENBACH	STAND 12
DARTIGALONGUE	15 ANS	ARMAGNAC	40%
DARTIGALONGUE N	1988 SÉLECTION	ARMAGNAC	45%
DARTIGALONGUE	CUVÉE LOUIS-PHILIPPE 180 ^e ANNIVERSAIRE	ARMAGNAC	42%
DARTIGALONGUE N	DRY-CELLAR	ARMAGNAC	43,4%
DARTIGALONGUE N	UN-OAKED BLANCHE D'ARMAGNAC	ARMAGNAC	43,2%

DELAMAIN (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 5
DELAMAIN N	MILLÉSIMÉ 1979	COGNAC	40%
DELAMAIN	PALE & DRY	COGNAC	40%
DELAMAIN	LE TRÈS VÉNÉRÉ	COGNAC	40%

DISTILLERIE DE GAYANT (HAUTS DE FRANCE)		SALON OFFENBACH	STAND 15 / BAR À COCKTAILS B
DISTILLERIE DE GAYANT C	FLEUR DE HOUBLON	EAU-DE-VIE DE BIÈRE	40%
DISTILLERIE DE GAYANT	FLEURS DU MAL	ABSINTHE	55%
DISTILLERIE DE GAYANT	GIN DE FRANCE	GIN	40%
DISTILLERIE DE GAYANT	VODKA DE FRANCE	VODKA	40%

DISTILLERIE DE PARIS (ÎLE DE FRANCE)		SALON BYZANCE	STAND 1
DISTILLERIE DE PARIS	RHUM PANELA	RHUM	43%
DISTILLERIE DE PARIS	MAPLE SPIRIT DRINK	EAU-DE-VIE	43%
DISTILLERIE DE PARIS	VERMOUTH D'ÉRABLE	VERMOUTH	18,5%
DISTILLERIE DE PARIS	VODKA CARBONE	VODKA	43%
DISTILLERIE DE PARIS	GIN BEL AIR	GIN	43%

DISTILLERIE DE ROZELIEURES (GRAND EST)		SALON LITTÉRAIRES	STAND 9
G. ROZELIEURES	FUMÉ COLLECTION	WHISKY	46%
G. ROZELIEURES GT N	FÛT UNIQUE FINISH VOSNE ROMANÉE	WHISKY	46%
G. ROZELIEURES	ORIGINE COLLECTION	WHISKY	40%
G. ROZELIEURES	RARE COLLECTION	WHISKY	40%
G. ROZELIEURES N	SUBTIL COLLECTION	WHISKY	40%
G. ROZELIEURES	TOURBÉ COLLECTION	WHISKY	46%

DISTILLERIE DES MENHIRS (BRETAGNE)		SALON OFFENBACH	STAND 32
EDDU GT N	2004 PUR MALT DE BLÉ NOIR	WHISKY	45%
EDDU	SILVER BROUÉLIANDE	WHISKY	42%
ED GWENN		WHISKY	45%

DISTILLERIE D'HAUTEFEUILLE (HAUTS DE FRANCE)		SALON LITTÉRAIRES	STAND 7
D'HAUTEFEUILLE	EXPLORATEUR	GIN	44,3%
D'HAUTEFEUILLE N	LA RÉSERVE DU LOUP HARDI N°2	WHISKY	46%

DISTILLERIE DU CENTRE (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 11
LA GAULOISE	JAUNE	LIQUEUR	40%
LA GAULOISE	VERTE	LIQUEUR	48%
LA GAULOISE GT N	VERTE VIEILLIE	LIQUEUR	47%

DISTILLERIE DU VERCORS (AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)		SALON BYZANCE	STAND 8
SÉQUOIA B	1 ^{ère} IMPRESSION	EAU-DE-VIE DE MALT	46%
SÉQUOIA B N	SINGLE MALT BIO	WHISKY	42%
SÉQUOIA B	TOURBÉ	EAU-DE-VIE DE MALT	43%

DISTILLERIE SAINT-GERVAIS MONT BLANC (AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)		SALON OFFENBACH	STAND 52
GIN MONT BLANC		GIN	43,6%

DOMAINE DE LA PERDRIX (OCCITANIE)

SALON OFFENBACH STAND 33

BANDOLER N	AMBRÉ	RIVESALTES	17%
-------------------	-------	------------	-----

DOMAINE DES HAUTES GLACES (AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)

SALON OFFENBACH STAND 4

MOISSONS B	MALT	WHISKY	44,8%
MOISSONS B	RYE	WHISKY	44,8%
OBSCURUS GT B		WHISKY	52,5%

DOMAINE DU CHÊNE (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON BYZANCE STAND 5

DOMAINE DU CHÊNE	LA VIGNE DE MON GRAND-PÈRE	PINEAU DES CHARENTES	17%
DOMAINE DU CHÊNE N	VIEUX ROUGE	PINEAU DES CHARENTES	17%
JEAN DOUSSOUX	FOLLE BLANCHE	COGNAC	40%
JEAN DOUSSOUX N	FOLLE BLANCHE SPIRIT DRINK	EAU-DE-VIE	40%
JEAN DOUSSOUX N	SINGLE CASK	COGNAC	43%

D.U.C. (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 20

D.U.C.	TRIPLE CASK	WHISKY	40%
--------	-------------	--------	-----

ERGASTER (HAUTS DE FRANCE)

SALON OFFENBACH STAND 38

ERGASTER	HERBORISTE	GIN	45%
ERGASTER N	NATURE	WHISKY	45%
ERGASTER B N	TOURBÉ	WHISKY	45%

ERIKA (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 48 / BAR À COCKTAILS **B**

ERIKA	DRY	GIN	45%
ERIKA N	GIN DE PRINTEMPS	GIN	45%
ERIKA N	NAVY STRENGTH	GIN	57%
ERIKA C N	OLD TOM	GIN	40%
ERIKA N	POLKA	VODKA	42%

FARONVILLE (CENTRE-VAL DE LOIRE)

SALON OFFENBACH STAND 49

FARONVILLE N	PETITE EAU	VODKA	40%
FARONVILLE	PREMIUM	VODKA	42%

FOLLE ENVIE (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 43

FOLLE ENVIE B		SPECIALITÉ	11,2%
----------------------	--	------------	-------

GABRIEL BOUDIER (BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ)

SALON LITTÉRAIRES STAND 10

GABRIEL BOUDIER	CRÈME DE CASSIS DE DIJON	LIQUEUR	20%
GABRIEL BOUDIER	CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE	LIQUEUR	18%
GABRIEL BOUDIER	GUIGNOLET DE DIJON	LIQUEUR	18%

GENEROUS GIN (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 6

GENEROUS GIN	CLASSIC	GIN	44%
GENEROUS GIN B	ORGANIC	GIN	44%

GENIÈVRE DE HOULLE (HAUTS DE FRANCE)

SALON OFFENBACH STAND 58 / BAR À COCKTAILS **B**

GENIÈVRE DE HOULLE	CUVÉE XIV	GENIÈVRE	42%
GENIÈVRE DE HOULLE C N	LONG DRINK GENEVER	GENIÈVRE	42%

GODET (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 22

GODET	N°1	COGNAC	42,5%
GODET	XO TERRE	COGNAC	40%

GREY GOOSE (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON CARIATIDES 1	BAR À COCKTAILS A
GREY GOOSE	L'ORIGINAL	VODKA	40%
GREY GOOSE	LA POIRE	VODKA	40%
GREY GOOSE	LE CITRON	VODKA	40%
GREY GOOSE	L'ORANGE	VODKA	40%

GROSPERRIN (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON BYZANCE	STAND 16
GROSPERRIN N	BORDERIES N°79	COGNAC	53,8%
GROSPERRIN N	GRANDE CHAMPAGNE N°67	COGNAC	47,5%
GROSPERRIN GT N	GRANDE CHAMPAGNE N°34	COGNAC	45,1%
GROSPERRIN N	FINS BOIS N°61	COGNAC	
GROSPERRIN	PETITE CHAMPAGNE 1992	COGNAC	46,7%
GROSPERRIN N	GRANDE CHAMPAGNE N°25	COGNAC	42,1%

H. THEORIA (BOURGOGNE-FRANCHE COMTÉ)		SALON OFFENBACH	STAND 44
H. THEORIA	PERFIDIE	LIQUEUR	34,1%
H. THEORIA	HYSTÉRIE	LIQUEUR	25,2%
H. THEORIA	PROCRASTINATION	LIQUEUR	28,6%

HOME DISTILLERS (AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)		SALON LITTÉRAIRES	STAND 3
HOME DISTILLERS	LE PETIT BEURRE	EAU-DE-VIE DE MALT	40%
HOME DISTILLERS	TRADITION	EAU-DE-VIE DE MALT	43%
HOME DISTILLERS B N	POUSSE CAFÉ	EAU-DE-VIE DE MALT	40%

ISAUTIER (RÉUNION)		SALON CARIATIDES 3	STAND C
ISAUTIER	ARRANGÉ EXOTIQUE	RHUM ARRANGÉ	40%
ISAUTIER	ARRANGÉ GINGEMBRE CITRON	RHUM ARRANGÉ	40%
ISAUTIER	ARRANGÉ GOYAVE ROOÏBOS	RHUM ARRANGÉ	45%
ISAUTIER	ARRANGÉ VANILLE AGRUME	RHUM ARRANGÉ	55%
ISAUTIER	VIEUX	RHUM	49%

JULIEN CHOPIN (GRAND EST)		SALON OFFENBACH	STAND 40
JULIEN CHOPIN	MEUNIER	RATAFIA	17,5%
JULIEN CHOPIN	PINOT BLANC	RATAFIA	17,5%

KARUKERA (GUADELOUPE)		SALON OFFENBACH	STAND 31
KARUKERA	BLACK EDITION ALLIGATOR	RHUM	45%
KARUKERA	L'EXPRESSION 2008	RHUM	47,5%
KARUKERA	L'INTENSE 2016	RHUM	63,8%

KYSTIN (BRETAGNE)		SALON OFFENBACH	STAND 39
KYSTIN N	KALON	BOISSON SPIRITUEUSE	25%

LACHANENCHE (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)		SALON OFFENBACH	STAND 35
LACHANENCHE B	GIN	GIN	40%
LACHANENCHE B	GÉNÉPI	LIQUEUR	40%
LACHANENCHE B N	VERMOUTH AU GÉNÉPI	VERMOUTH	16%

LA DISTILLERIE GÉNÉRALE (NOUVELLE-AQUITAINE / OCCITANIE)		SALON OFFENBACH	STAND 45
LA DISTILLERIE GÉNÉRALE	2015 COGNAC FINISH	ABSINTHE	68%
LA DISTILLERIE GÉNÉRALE	BORDERIES 1990 - 27 ANS	COGNAC	50%
LA DISTILLERIE GÉNÉRALE	FOLLE BLANCHE 2004 - 12 ANS	ARMAGNAC	53%
LA DISTILLERIE GÉNÉRALE	LIQUEUR DE GENTIANE 1993	LIQUEUR	36%

LA FABRIQUE À ALCOOLS (ÎLE DE FRANCE)		SALON OFFENBACH	STAND 37
VIBRATION N		GIN	43%

LES BRÛLERIES MODERNES (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON LITTÉRAIRES	STAND 1
HOLD UP N		GIN	43%

LES RHUMS DE CED' (PAYS DE LOIRE)

SALON LITTÉRAIRES STAND 11

TI ARRANGÉS DE CED'	FRAISE GOYAVIER	RHUM ARRANGÉ	32%
TI ARRANGÉS DE CED'	GRAAL ANANAS FRAMBOISE	RHUM ARRANGÉ	45,4%
TI ARRANGÉS DE CED'	GRAAL CITRON PASSION	RHUM ARRANGÉ	45,4%
TI ARRANGÉS DE CED' B	ORANGE CITRON	RHUM ARRANGÉ	21%
TI ARRANGÉS DE CED'	VANILLE NOIX DE MACADAMIA	RHUM ARRANGÉ	32%

LHÉRAUD (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON LITTÉRAIRES STAND 4

LHÉRAUD	GRANDE CHAMPAGNE 1979	COGNAC	48%
LHÉRAUD N	PETITE CHAMPAGNE 1990	COGNAC	48%
LHÉRAUD N	VSOP MARIE JEANNE	COGNAC	40%

L'HÉRITIER-GUYOT (BOURGOGNE-FRANCHE COMTÉ)

SALON OFFENBACH BAR À COCKTAILS A

L'HÉRITIER-GUYOT C	CRÈME DE FRAMBOISE	CRÈME	15%
---------------------------	--------------------	-------	-----

LIQUORISTERIE DE PROVENCE (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)

SALON OFFENBACH STAND 2

BITTER DES BASQUES N		AMER	17%
POULPE BLEU N		GIN	41%
PTIT BLEU		PASTIS	45%
VERSINTHE 20 ANS N		ABSINTHE	45%
ZIGA ZAGA N		VODKA	41%

MAISON BENJAMIN KUENTZ (BRETAGNE / GRAND EST)

SALON OFFENBACH STAND 8

MAISON BENJAMIN KUENTZ	AUX PARTICULES VINES	WHISKY	57,9%
MAISON BENJAMIN KUENTZ	(D'UN) VERRE PRINTANIER	WHISKY	46%
MAISON BENJAMIN KUENTZ	FIN DE PARTIE	WHISKY	46%
MAISON BENJAMIN KUENTZ	LE GUIP	WHISKY	55%

MAISON DAUCOURT (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 21

BASTILLE	SINGLE MALT	WHISKY	43%
BASTILLE	BLEND	WHISKY	40%
MOULIN		VODKA	40%

MAISON DE LA MIRABELLE (GRAND EST)

SALON LITTÉRAIRES STAND 9

MAISON DE LA MIRABELLE	VEILLE MIRABELLE DE ROZELIEURES	EAU-DE-VIE-DE FRUIT	45%
------------------------	---------------------------------	---------------------	-----

MAISON FERRAND (NOUVELLE-AQUITAINE)

SALON OFFENBACH STAND 29

CITADELLE	ORIGINAL	GIN	44%
CITADELLE	OLD TOM	GIN	46%
CITADELLE	RÉSERVE	GIN	45,2%
PIERRE FERRAND	10 GÉNÉRATIONS	COGNAC	46%
PIERRE FERRAND	SÉLECTION DES ANGES	COGNAC	40%

MAISON FERRONI (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)

SALON OFFENBACH STAND 25

CHÂTEAU DES GREISSAUDS	MILLÉSIME 2017	PASTIS	45%
------------------------	----------------	--------	-----

MAISON LA MAUNY (MARTINIQUE)

SALON LITTÉRAIRES STAND 8

MAISON LA MAUNY	ANANAS	RHUM AGRICOLE	40%
MAISON LA MAUNY N	ARRANGÉ FÈVES DE CACAO	RHUM ARRANGÉ	30%
MAISON LA MAUNY N	EXTRA	RHUM AGRICOLE	42%
MAISON LA MAUNY N	HONEY	RHUM AGRICOLE	35%
MAISON LA MAUNY	SPICED	RHUM ÉPICE	40%

MALOUIN'S (BRETAGNE)

SALON OFFENBACH STAND 18

MALOUIN'S N	GIN BRETON	GIN	43%
--------------------	------------	-----	-----

MANA'O (POLYNÉSIE FRANÇAISE)		SALON BYZANCE STAND 15	
MANA'O B	BLANC	RHUM PUR JUS	50%
MANA'O GT B	AMBRÉ	RHUM PUR JUS	43%

MANGUIN (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)		SALON BYZANCE STAND 7	
MANGUIN	CARAXÈS	LIQUEUR	45%
MANGUIN GT	CARAXÈS BRUT DE FÛT	LIQUEUR	51,29%
MANGUIN	OL'GIN	GIN	41%
MANGUIN N	MELON	BOISSON SPIRITUEUSE	18%

MAROON (GUADELOUPE)		SALON OFFENBACH STAND 50	
MAROON N	CARIBBEAN SPICE CANNELLE	RHUM ÉPICÉ	42%

METTÉ (GRAND EST)		SALON LITTÉRAIRES STAND 5	
METTÉ	ABRICOT	EAU-DE-VIE	45%
METTÉ	CASSIS	EAU-DE-VIE	45%
METTÉ	KIRSCH	EAU-DE-VIE	45%
METTÉ	MARC DE MUSCAT	MARC	45%
METTÉ	POIVRE DE SICHUAN	BOISSON SPIRITUEUSE	45%

MICLO (GRAND EST)		SALON BYZANCE STAND 10	
MICLO	FRAMBOISE CŒUR DE CHAUFFE	EAU-DE-VIE	45%
MICLO	MIRABELLE CŒUR DE CHAUFFE	EAU-DE-VIE	45%
MICLO	POIRE CŒUR DE CHAUFFE	EAU-DE-VIE	45%
MICLO WELCHE GT	CHERRY CASK	WHISKY	54,3%
MICLO WELCHE	CLASSIQUE	WHISKY	43%
MICLO WELCHE	FINE TOURBE	WHISKY	43%
MICLO WELCHE	TOURBÉ	WHISKY	46%

MOUTARD (GRAND EST)		SALON LITTÉRAIRES STAND 6	
MOUTARD	FINE CHAMPENOISE XO	FINE	40%
MOUTARD	RATAFIA CHAMPENOIS SANS SOUFRE	RATAFIA	16%
MOUTARD	TRÈS VIEUX MARC CHAMPENOIS 6 CÉPAGES	MARC	53%

NADÉ (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH STAND 56	
VODKA NADÉ	RÉCOLTE 2017	VODKA	40%
VODKA NADÉ GT N	RÉCOLTE 2017 - VIEILLIE EN FÛT DE FRONSAC	VODKA	40,4%

NAGUELANN (BRETAGNE)		SALON OFFENBACH STAND 17	
NAGUELANN GT N	DIEIL	EAU DE VIE DE MALT	49%
NAGUELANN N	ED UNAN	WHISKY	61,7%
NAGUELANN	GRANDPA	WHISKY	45%
NAGUELANN	MESK	WHISKY	44%

NAUD (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON BYZANCE STAND 4	
NAUD	DISTILLED GIN	GIN	44%
NAUD	FRENCH VODKA	VODKA	40%
NAUD	VS	COGNAC	40%
NAUD	VSOP	COGNAC	40%
NAUD	XO	COGNAC	40%

NOILLY PRAT (OCCITANIE)		SALON CARIATIDES 1 STAND B	
NOILLY PRAT	AMBRÉ	VERMOUTH	16%
NOILLY PRAT	ORIGINAL DRY	VERMOUTH	18%

NORMANDIN-MERCIER (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON BYZANCE STAND 2	
NORMANDIN-MERCIER GT	LA PÉRAUDIÈRE	COGNAC	43,3%
NORMANDIN-MERCIER B N	PETITE CHAMPAGNE VSOP BIO	COGNAC	40%

PARK (DISTILLERIE TESSENDIER) (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 36
PARK	BORDERIES MIZUNARA	COGNAC	43,5%
PARK N	BORDERIES MIZUNARA 10 ANS	COGNAC	44%
PARK	BORDERIES	COGNAC	40%
PARK	CIGAR BLEND	COGNAC	40%
PARK	XO	COGNAC	40%

RÉMY MARTIN (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 3
RÉMY MARTIN	1738	COGNAC	40%
RÉMY MARTIN	VSOP	COGNAC	40%
RÉMY MARTIN	XO	COGNAC	40%

RÉTHA SPIRITUEUX (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 53
RÉTHA	LA BLANCHE	VODKA	40%
RÉTHA	OCEANIC	GIN	40%

RHUM & KO (GUADELOUPE / MARTINIQUE)		SALON OFFENBACH	STAND 23
RHUM & KO N	PIMENT	RHUM ARRANGÉ	42%

RHUM MÉTISS (RÉUNION)		SALON OFFENBACH	STAND 57
RHUM MÉTISS	ANANAS - FRUIT DE LA PASSION	RHUM ARRANGÉ	23,7%
RHUM MÉTISS N	BANANE FLAMBÉE	RHUM ARRANGÉ	23,7%
RHUM MÉTISS	CRÈME DE RHUM VANILLE	CRÈME DE RHUM	20%
RHUM MÉTISS	GINGEMBRE - CITRON	RHUM ARRANGÉ	40%
RHUM MÉTISS	MENTHE - CITRON VERT	RHUM ARRANGÉ	25%

SAINCLAIR (GRAND EST)		SALON OFFENBACH	STAND 55
SAINCLAIR N		BRANDY	43%

SPIRITIQUE (BRETAGNE / NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 1
AMAETHON N		WHISKY	45%
BISTRO N		VODKA	40%
LACOLLINE N		BRANDY	40%
MONNET N	SUNSHINE SELECTION	COGNAC	40%
YU GIN N		GIN	40%

ST-GERMAIN (NORMANDIE)		SALON CARIATIDES 1	BAR À COCKTAILS A
SAINT-GERMAIN C	LIQUEUR DE SUREAU	LIQUEUR	20%

ST RAPHAËL (OCCITANIE)		SALON OFFENBACH	BAR À COCKTAILS A
ST RAPHAËL C	LE QUINA AMBRÉ	APÉRITIF À BASE DE VIN	16%
ST RAPHAËL C	LE QUINA ROUGE	APÉRITIF À BASE DE VIN	18%

STRAW BALE DISTILLERY (OCCITANIE)		SALON OFFENBACH	STAND 54
FIVE O'CLOCK B N		GIN	46%
KNIFEMAKER B N		GIN	46%
PINK PASTAGA B N		PASTIS	46%

TESSERON (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 14
TESSERON	CARAFE 29	COGNAC	40%
TESSERON	CARAFE 53	COGNAC	40%
TESSERON	CARAFE 76	COGNAC	40%
TESSERON	CARAFE 90	COGNAC	40%
TESSERON	COMPOSITION	COGNAC	40%

THE ISLANDS SPIRITS (OCCITANIE)		SALON BYZANCE	STAND 9
THE ISLANDS GIN 	AGED BARREL SPICY «T»	GIN	43%
THE ISLANDS SPIRITS 	L'ORIGINE	GIN	43%
THE ISLANDS SPIRITS 	TRIBAL	GIN	43%

THOMPSON'S (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 34
THOMPSON'S	GIN DE RAISIN	GIN	43%

TIGRE BLANC PARIS (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 19
BARTOLOMEU		GIN	44%
MOONSHADOW 		COGNAC	40%
TIGRE BLANC		VODKA	40%
TIGRE BLANC PARIS 	ALAMBIC ÉDITION	VODKA	40%

T.O.S (HAUTS DE FRANCE)		SALON OFFENBACH	STAND 51
BOUTEFEU		GENIÈVRE	43%
HUMULUS		EAU-DE-VIE DE BIÈRE	42%

TW SPIRITUEUX (OCCITANIE)		SALON BYZANCE	STAND 12
TW 	ESPRIT N°10	EAU-DE-VIE DE MALT	48%

VEUVE CAPET (GRAND EST)		SALON OFFENBACH	STAND 9
VEUVE CAPET 	GIN DU COMTE BY VEUVE CAPET	GIN	42%
VEUVE CAPET  	RATAFIA CARDINAL BY VEUVE CAPET	RATAFIA	18%

VRIGNAUD (PAYS DE LOIRE)		SALON OFFENBACH	STAND 10
KAMOK		LIQUEUR	40%
LA RICHELIEU		LIQUEUR	35%
MENTILLA		LIQUEUR	24%
VRIGNAUD	VERMOUTH ROUGE	VERMOUTH	18%
VRIGNAUD	VERMOUTH BLANC	VERMOUTH	18%



Entrez dans l'univers des spiritueux d'exception. Contre votre billet d'entrée, il vous sera remis un **Golden Ticket**. Ce ticket vous permettra de goûter un spiritueux exceptionnel parmi une sélection à découvrir sur place.

BOWS (OCCITANIE)		SALON BYZANCE	STAND 11
BOWS GT	HEOC	RHUM	57%
CHÂTEAU LABALLE (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON LITTÉRAIRES	STAND 2
CHÂTEAU LABALLE GT	2005 - UGNI BLANC	ARMAGNAC	50,7%
CHRISTIAN DROUIN (NORMANDIE)		SALON OFFENBACH	STAND 30
CHRISTIAN DROUIN GT	1990	CALVADOS	42%
DISTILLERIE DE ROZELIEURES (GRAND EST)		SALON LITTÉRAIRES	STAND 9
G. ROZELIEURES GT N	FÛT UNIQUE FINISH VOSNE ROMANÉE	WHISKY	46%
DISTILLERIE DES MENHIRS (BRETAGNE)		SALON OFFENBACH	STAND 32
EDDU GT N	2004 PUR MALT DE BLÉ NOIR	WHISKY	45%
DISTILLERIE DU CENTRE (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 11
LA GAULOISE GT N	VERTE VIEILLIE	LIQUEUR	47%
DOMAINE DES HAUTES GLACES (AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)		SALON OFFENBACH	STAND 4
OBSCURUS GT B		WHISKY	52,5%
GROSPERRIN (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON BYZANCE	STAND 16
GROSPERRIN GT N	GRANDE CHAMPANGE N°34	COGNAC	45,1%
MANA'O (POLYNÉSIE FRANÇAISE)		SALON BYZANCE	STAND 15
MANA'O GT B	PAILLE	RHUM PUR JUS	43%
MANGUIN (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)		SALON BYZANCE	STAND 7
MANGUIN GT	CARAXÈS BRUT DE FÛT	LIQUEUR	51,29%
MICLO (GRAND EST)		SALON BYZANCE	STAND 10
MICLO WELCHE GT	CHERRY CASK	WHISKY	54,3%
NADÉ (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON OFFENBACH	STAND 56
VODKA NADÉ GT N	RÉCOLTE 2017 - VIEILLIE EN FÛT DE FRONSAC	VODKA	40,4%
NAGUELANN (BRETAGNE)		SALON OFFENBACH	STAND 17
NAGUELANN GT N	DIEIL	EAU DE VIE DE MALT	49%
NORMANDIN-MERCIER (NOUVELLE-AQUITAINE)		SALON BYZANCE	STAND 2
NORMANDIN-MERCIER GT	LA PÉRAUDIÈRE	COGNAC	43,3%
VEUVE CAPET (GRAND EST)		SALON OFFENBACH	STAND 9
VEUVE CAPET GT N	RATAFIA CARDINAL BY VEUVE CAPET	RATAFIA	18%

LES EXPOSANTS

A	ABECASSIS	Offenbach 28	F	FARONVILLE	Offenbach 49
	ALFRED GIRAUD	Byzance 6		FLASHMAT	Offenbach
	AMAETHON	Offenbach 1		FOLLE ENVIE	Offenbach 43
	ARAWAK	Offenbach 46	G	GABRIEL BOUDIER	Littéraires 10
	A. ROBOREL DE CLIMENS	Byzance 3		GENEROUS GIN	Offenbach 6
	ARMORIK	Offenbach 27		GENIÈVRE DE HOULLE	Offenbach 58 / B
	AUGIER	Offenbach 47		GODET	Offenbach 22
	AVÈZE	Offenbach A		GRANDS DOMAINES	Offenbach 28
B	BANDOLER	Offenbach 33		GREY GOOSE	Cariatides 2 A
	BASTILLE	Offenbach 21		GROSPERRIN	Byzance 16
	BARTOLOMEO	Offenbach 19		G. ROZELIEURES	Littéraires 9
	BERCLOUX	Byzance 13	H	HOLD UP	Littéraires 1
	BISTRO	Offenbach 1		HOME DISTILLERS	Littéraires 3
	BNIC	Cariatides 3 B		H. THEORIA	Offenbach 44
	BOWS	Byzance 11	I	ISAUTIER	Cariatides 3 C
	BRAASTAD	Offenbach 16		JEAN DOUSSOUX	Byzance 5
	BRANA	Offenbach 13	J	JULIEN CHOPIN	Offenbach 40
	BRENNE	Offenbach 26	K	KAMOK	Offenbach 10
C	CANTARELLE GIN DE PROVENCE	Offenbach 24		KARUKERA	Offenbach 31
	CARVIA	Byzance 14		KYSTIN	Offenbach 39
	CASANIS	Offenbach A	L	LACHANENCHE	Offenbach 35
	CHÂTEAU DES CREISSAUDS	Offenbach 25		LACOLINE	Offenbach 1
	CHÂTEAU LABALLE	Littéraires 2		LA DISTILLERIE GÉNÉRALE	Offenbach 45
	CHRISTIAN DROUIN	Offenbach 30		LA FABRIQUE À ALCOOLS	Offenbach 37
	CITADELLE	Offenbach 29		LA GAULOISE	Offenbach 11
	COMTE DE GRASSE	Offenbach 42		LA MAISON DE LA MIRABELLE	Littéraires 9
	COMTE DE LAUVIA	Offenbach 41		LA MAISON DE LA VODKA	Byzance 14
	CONTE & FILLES	Offenbach 7		LES BRÛLIERES MODERNES	Littéraires 1
				LES RHUMS DE CED'	Littéraires 11
				LEYRAT	Offenbach 28
D	DARTIGALONGUE	Offenbach 12		L'HÉRAUD	Littéraires 4
	DELAMAIN	Offenbach 5		L'HÉRITIER-GUYOT	Offenbach A
	D'HAUTEFEUILLE	Littéraires 7		LIQUORISTERIE DE PROVENCE	Offenbach 2
	DISTILLERIE DE GAYANT	Offenbach 15 / B	M	MAISON BENJAMIN KUENTZ	Offenbach 8
	DISTILLERIE DE LAGUIOLE	Byzance 12		MAISON DAUCOURT	Offenbach 21
	DISTILLERIE DE PARIS	Byzance 1		MAISON FERRAND	Offenbach 29
	DISTILLERIE DES MENHIRS	Offenbach 32		MAISON FERRONI	Offenbach 25
	DISTILLERIE DU CENTRE	Offenbach 11		MAISON LA MAUNY	Littéraires 8
	DISTILLERIE DU VERCORS	Byzance 8		MALOUIN'S	Offenbach 18
	DISTILLERIE SAINT-GERVAIS MONT-BLANC	Offenbach 52		MANA'O	Byzance 15
	DISTILLERIE TESSENDIER	Offenbach 36		MANGUIN	Byzance 7
	DOMAINE DE LA PERDRIX	Offenbach 33		MAROON	Offenbach 50
	DOMAINE DES HAUTES GLACES	Offenbach 4		METTÉ	Littéraires 5
	DOMAINE DU CHÊNE	Byzance 5		MICLO	Byzance 10
	D.U.C	Offenbach 20		MONNET	Offenbach 1
E	EDDU	Offenbach 32		MOONSHADOW	Offenbach 19
	ED GWEN	Offenbach 32		MOULIN	Offenbach 21
	ERGASTER	Offenbach 38		MOUTARD	Littéraires 6
	ERIKA	Offenbach 48 / B			



PAVILLON LEDOYEN



15

N NADÉ
NAGUELANN
NAUD
NOILLY PRAT
NORMANDIN-MERCIER

O OLIV'GIN

P PARK
PERSYN
PIERRE FERRAND

R RÉMY MARTIN
RÉTHA SPIRITUEUX
RHUM & KO
RHUM MÉTISS
ROOF RYE

Offenbach 56
Offenbach 17
Byzance 4
Cariatides 2 B
Byzance 2

Byzance 7
Offenbach 36
Offenbach 58 / B
Offenbach 29

Offenbach 3
Offenbach 53
Offenbach 23
Offenbach 57
Offenbach 25

S SAINCLAIR
SEQUOIA
SPIÉGELAU
SPIRITIQUE
ST-GERMAIN
ST RAPHAËL
STRAW BALE

T TESSERON
THE ISLANDS SPIRITS
THOMPSON'S
TIGRE BLANC PARIS
T.O.S.
TWELVE

V VEUVE CAPET
VRIGNAUD

W WARENGHEM
WELCHE

Y YU GIN

Z ZÉRO ©

Offenbach 55
Byzance 8
Cariatides 3 A
Offenbach 1
Cariatides 2 A
Offenbach A
Offenbach 54

Offenbach 14
Byzance 9
Offenbach 34
Offenbach 19
Offenbach 51
Byzance 12

Offenbach 9
Offenbach 10

Offenbach 27
Byzance 10

Offenbach 1

Accueil 1

ABSINTHE / ANISÉ

BOWS
CASANIS
CHÂTEAU DES CREISSAUDS (MAISON FERRONI)
DISTILLERIE DE GAYANT
LA DISTILLERIE GÉNÉRALE
LIQUORISTERIE DE PROVENCE
STRAW BALE
VERSINTHE (LIQUORISTERIE DE PROVENCE)

AMER

BITTER DES BASQUES (LIQUORISTERIE DE PROVENCE)

APÉRITIF À BASE DE VIN

FOLLE ENVIE
ST RAPHAËL

ARMAGNAC

CHÂTEAU LABALLE
COMTE DE LAUVIA
DARTIGALONGUE
LA DISTILLERIE GÉNÉRALE

BRANDY

LACOLINE
SAINCLAIR

CALVADOS / EAU-DE-VIE DE CIDRE

CHRISTIAN DROUIN
KYSTIN

COGNAC

ABK6
AUGIER
BRAASTAD
CONTE&FILLES
DELAMAIN
GODET
GROSPELLIN
JEAN DOUSSOUX
LA DISTILLERIE GÉNÉRALE
LEYRAT
LHÉRAUD
NORMANDIN-MERCIER
PARK (DISTILLERIE TESSENDIER)
PIERRE FERRAND (MAISON FERRAND)
RÉMY MARTIN
TESSERON

CRÈME

L'HÉRITIER-GUYOT
MÉTIS

EAU-DE-VIE

BRANA
DISTILLERIE DE PARIS
MAISON DE LA MIRABELLE
MANGUIN
METTÉ
MICLO

EAU-DE-VIE DE BIÈRE

DISTILLERIE DE GAYANT
T.O.S.

EAU-DE-VIE DE MALT

BESTIUT (BOWS)
DISTILLERIE DU VERCORS
HOME DISTILLERS
SEQUOIA
NAGUELANN
TW SPIRITS

FINE

MOUTARD

GENEPI

LACHANENCHE

GENIÈVRE

GENIÈVRE DE HOULLE
PERSYN
T.O.S.

GENTIANE

AVÈZE

GIN

BARTOLOMEO
BERCLOUX
BOWS
BRANA
CANTARELLE GIN DE PROVENCE
CHRISTIAN DROUIN
CITADELLE (MAISON FERRAND)
COMTE DE GRASSE
D'HAUTEFEUILLE
DISTILLERIE DE GAYANT
DISTILLERIE DE PARIS
ERGASTER
ERIK
GÉNEROUS GIN
GIN DU MONT-BLANC
GRANDS DOMAINES
HOLD UP
LA FABRIQUE À ALCOOLS
LACHANENCHE
MALOUIN'S
MANGUIN
NAUD
OCEANIC (RETHA SPIRITS)
OLI'GIN (MANGUIN)
POULPE BLEU (LIQUORISTERIE DE PROVENCE)
STRAW BALE
THE ISLANDS GIN
THOMPSON'S
VEUVE CAPET
YU GIN

LIQUEUR

BERCLOUX
BRAASTAD
GABRIEL BOUDIER
H. THÉORIA
LA DISTILLERIE GÉNÉRALE
LA GAULOISE
LACHENENCHE
MANGUIN
ST-GERMAIN
VRIGNAUD

MARC & FINE

BRANA
METTÉ
MOUTARD

MISTELLE

JULIEN CHOPIN
MOUTARD

PINEAU DE CHARENTES

BRAASTAD
DOMAINE DU CHÊNE

RHUM ARRANGÉ

ARAWAK
ISAUTIER
LES RHUMS DE CED'
MAISON LA MAUNY
RHUM & KO
RHUMÉ METISS
MAROON

RHUM

BERCLOUX
DISTILLERIE DE PARIS
HEOC (BOWS)
ISAUTIER
KARUKERA
MAISON LA MAUNY
MANA'O

RIVESALTES

BANDOLER (DOMAINE DE LA PERDRIX)

SPECIALITÉ

LACHANENCHE
FOLLE ENVIE
GUIGNOLET (GABRIEL BOUDIER)
H. THEORIA
HEDONIST
LA GAULOISE
LIQUORISTERIE DE PROVENCE
MANGUIN

VERMOUTH

DISTILLERIE DE PARIS
LACHANENCHE
NOILLY PRAT
VRIGNAUD

VODKA

BOWS
CARVIA
DISTILLERIE DE GAYANT
DISTILLERIE DE PARIS
ERIK
FARONVILLE
GREY GOOSE
MOULIN (MAISON DAUCOURT)
NADÉ
NAUD
RÉTHA LA BLANCHE
TIGRE BLANC
ZIGA ZIGA

WHISKY

A. ROBOREL DE CLIMENS
ALFRED GIRAUD
AMAEATHON (SPIRITIQUE)
ARMORIK
BASTILLE (MAISON DAUCOURT)
BERCLOUX
BRENNÉ
D'HAUTEFEUILLE
DISTILLERIE DES MENHIRS
DOMAINE DES HAUTES GLACES
D.U.C
EDDU
ERGASTER
G. ROZELIEURES
MAISON BENJAMIN KUENTZ
NAGUELANN
ROOF RYE (ARMORIK)
SEQUOIA
WELCHE



LE DÎNER DES ÉPICURIEUX

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE



YANNICK ALLÉNO.



Le repas gastronomique à la française a été inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2010. Il fait référence à cet art de vivre qui participe au rayonnement de la France depuis des dizaines d'années. Les spiritueux y ont évidemment toute leur place.

Au même titre qu'un grand vin, un spiritueux peut s'avérer un compagnon de choix tout au long du dîner. De l'entrée au dessert, viande ou poisson, les spiritueux se jouent de tous les accords gourmands. Sans oublier de les retrouver dans un registre plus classique, en apéritif ou en digestif.

Le **Dîner des Épicuriens** se décline en quatre étapes, signées **Yannick Alléno**, chef 3 étoiles Michelin et 5 toques Gault & Millau, élu chef de l'année 2015. Une expérience inoubliable.

INFOS PRATIQUES :
LE DIMANCHE 15 SEPTEMBRE À 20H
PAVILLON LEDOYEN
8 AVENUE DUTUIT (PARIS 8^e)
150 € PAR PERSONNE

APÉRITIF

Alfred Giraud Héritage
Cocktail St Raphaël

ENTRÉE

Accord : Noilly Prat Original Dry

PLAT

Accord :
Whisky G. Rozelieures
Vosne Romanée finish

DESSERT

Cognac ou rhum ?
Surprise !

En raison de la grande attention portée par le chef à la fraîcheur des produits, le menu ne sera établi qu'à la dernière minute.

France
QUINTESSENCE
5^{ème} ÉDITION



LES ANIMATIONS

DÉCOUVREZ DE NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION PAR DES EXPÉRIENCES GUSTATIVES AUTOUR DES SPIRITUEUX, EN SUCCOMBANT À L'ART DU COCKTAIL OU PAR DES APPROCHES INNOVANTES DE DÉGUSTATION.



18

BOUCHÉES GASTRONOMIQUE* PAR NOILLY PRAT

La riche palette aromatique de Noilly Prat permet de proposer un large éventail de modes de consommation : Pur, en long drink ou en cocktail mais aussi en accord avec des mets. En effet, ce vermouth français, façonné par la mer dans le sud de la France, se marie parfaitement avec des mets variés, de l'entrée au dessert. Découvrez sur l'espace **Atelier Noilly Prat** des accords avec des produits régionaux : deux bouchées à base de produits de l'Hérault pour accompagner deux références de la gamme *Noilly Prat Ambré* et *Noilly Prat Original Dry*. Ces accords ont été élaborés par le chef **Cédric Coulaut** et la sommelière **Oriane Chambon**.

- NOILLY PRAT ORIGINAL DRY
HÙÎTRES TARBOURIECH DE L'ÉTANG DE THAU GRANITÉ D'AGRUMES ET CAMOMILLE
- NOILLY PRAT AMBRÉ
TOMME DE VACHE DU SALAGOU, ÉMULSION SOYEUSE AU LARD FUMÉ ET OIGNON DOUX, CROQUANT AUX AMANDES DES GOURMANDISES DE CLÉMENT À AGDE

 **STAND NOILLY PRAT, SALON CARIATIDES**



BNIC / NONOISEUR

France **QUINTESSENCE** 5^{ME} ÉDITION

* LES ANIMATIONS
 SONT ACCESSIBLES,
 GRATUITEMENT, SUR
 PRÉSENTATION DU TICKET
 QUI VOUS SERA REMIS
 LORS DE VOTRE ARRIVÉE
 SUR LE SALON.

SPIRITUEUX & COCKTAILS*

Depuis plusieurs années maintenant, la mixologie, devenue un art à part entière, a gagné ses lettres de noblesse, grâce à des barmans de grand talent. Parmi eux, **Stephen Martin** est l'une de ces figures qui compte dans notre pays. Désireux de replacer le comptoir et les spiritueux français au centre du plaisir et la convivialité, il promeut depuis de longues années le bar à la française. Il vous attend avec une carte *so vintage* et pourtant résolument moderne. Mais le cocktail, sans des établissements singuliers, ne serait rien.

L'officine, le **bar de l'Hôtel du Louvre** est assurément l'un d'entre eux. Son bar à cocktails – animé par **Marie Picard** – sera délocalisé le temps de France Quintessence au Pavillon Ledoyen.

Enfin, l'emblématique marque Grey Goose et la liqueur de sureau St-Germain investissent le troisième bar à l'étage, pour transformer le **speakeasy Cariatides** en *place to be*. Grands classiques ou créations pures, on vous laisse faire votre choix.

À LA CARTE DU BAR À COCKTAILS

BLMHD

Avèze (gentiane)
 Casanis (pastis)
 L'Héritier Guyot (crème)
 St-Raphaël (amer)

BARS À COCKTAILS, OFFENBACH

À LA CARTE DU BAR À COCKTAILS

L'OFFICINE DU LOUVRE

Erika Old Tom (gin)
 Original Fleur Fizz (eau-de-vie de bière)
 Long Drink Genever (genièvre)

BARS À COCKTAILS, OFFENBACH

À LA CARTE DU BAR À COCKTAILS

SPEAKEASY CARIATIDES

Grey Goose (vodka)
 St-Germain (liqueur de sureau)

BARS À COCKTAILS, SALON CARIATIDES



LES ANIMATIONS

COMPTOIR DES GLACES*

PAR ISAUTIER & LA TROPICALE

Après les rhums et fromages en 2017, rhum et produits de la mer en 2018, la maison familiale réunionnaise **Isautier** revient cette année avec une proposition autour des glaces artisanales, **La Tropicale**. Associer des saveurs, proposer des parfums d'humeur, créer ce qui n'existe pas, voilà ce que se sont fixés comme objectifs **Thai Thanh Dang** et **Gilles Rivet**. Avec La Tropicale, ils bousculent les idées reçues, aiment à expérimenter de nouvelles sensations et surprendre vos papilles.



- RHUM VIEUX 7 ANS
- RHUM ARRANGÉ EXOTIQUE
- RHUM ARRANGÉ GINGEMBRE-CITRON
- RHUM ARRANGÉ GOYAVE-ROOIBOS
- RHUM ARRANGÉ VANILLE-AGRUMES



STAND ISAUTIER, SALON CARIATIDES

ACCORDS COGNACS & METS*

PAR LE BNIC FEAT. SYMBIOSE

- COGNAC VS / TARTELETTE PÂTE SABLÉE, CAVIAR D'AUBERGINE À L'ENCRE DE SEICHE, MOULE IBÉRIQUE, HUILE AU CURRY (ACCORD FROID)
- COGNAC VSOP, BOUILLON TIÈDE DE CHAMPIGNON THÉ PUER'H / SUCETTE D'ÉRYNGII CONFIT, HUILE INFUSÉE AU PUER'H, CROUSTILLANT CACAHUËTE & PANDAN (ACCORD CHAUD)
- COGNAC XO, LIQUEUR 30&40, CASCARA FERMENTÉ AU SUCRE DE PALM, TONIC ARCHIBALD / COMPOTÉE DE POMMES DÉGLACÉES AU COGNAC, SUCRE DE PALM, SIPHON CASCARA, NOIX DE MACADAMIA RÂPÉE (ACCORD FROID)

La riche palette aromatique des cognacs permet de proposer un large éventail de modes de consommation : pur, en long drink ou en cocktail mais aussi en accord avec des mets variés, de l'entrée au dessert. Découvrez sur l'espace « **Cognac** » des accords cognacs et mets originaux : 2 bouchées froides et 1 bouchée chaude pour accompagner trois cognacs distincts.

Les accords ont été élaborés par le bar à cocktails bordelais **Symbiose**.



STAND BNIC, SALON CARIATIDES

SPIRITUEUX A L'AVEUGLE*

PAR SPIEGELAU

Amateur averti ou simplement occasionnel, saurez-vous différencier à l'aveugle un cognac d'un whisky, un armagnac d'un calvados, un rhum d'un marc ? Entre histoire, technique de fabrication et analyse sensorielle, découvrez les facettes cachées des spiritueux. La dégustation à l'aveugle est l'école de l'humilité mais un bon élève a toujours les bons outils. Si les verres **Spiegelau** ont gagné leur notoriété en France et à l'international par le biais des professionnels du vin et de la gastronomie, la marque a aussi investi depuis longtemps l'univers des spiritueux. Aussi complexes que le vin, les eaux-de-vie ont besoin d'une verrerie parfaitement adaptée. Goûtez la différence.



 STAND SPIEGELAU, SALON CARIATIDES



 STAND ZÉRO@, ACCUEIL

SPIRITUEUX & LIVRES

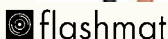


Retrouvez sur le stand de la librairie éphémère **Zero@**, tous les auteurs présents sur le salon – Alexandre Vingtier, Philippe Jugé – pour des séances de dédicaces ainsi qu'une sélection de livres consacrés aux spiritueux et aux cocktails : *Iconic Whisky*, *101 Rhums À Découvrir*, *Le whisky pour les nuls*, *101 Cocktails*.

BORNE PHOTO

La star, c'est vous ! Repartez avec la photo souvenir de votre passage à France Quintessence avec notre animation photo. Seul(e) ou accompagné(e), prenez la pose avec votre spiritueux préféré. Une expérience inoubliable.

 STAND FLASHMAT, SALON OFFENBACH



* LES ANIMATIONS
SONT ACCESSIBLES,
GRATUITEMENT, SUR
PRÉSENTATION DU TICKET
QUI VOUS SERA REMIS
LORS DE VOTRE ARRIVÉE
SUR LE SALON.



LES CONFÉRENCES

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE



Avec le réchauffement climatique, la température moyenne des chais augmente progressivement. Que vont devenir les chais dit humides, si propices au vieillissement des eaux-de-vie ?

CHAI HUMIDE À ROZELIEURES.

“LES SPIRITUEUX OUBLIÉS”

13H30 PAR GUILLAUME FERRONI

On se souvient encore des marques de spiritueux du début du 20^{ème} siècle qui ornaient les étagères de nos anciens bistros. Mais qu'y avait-il avant l'émergence du bar tel qu'on le connaît aujourd'hui ? Que buvaient les Français avant la révolution française ? Où se consommaient les spiritueux ? Quels étaient les débits de boissons de l'époque et que buvait-on ? Guillaume Ferroni vous fera découvrir les spiritueux disparus du siècle des lumières et leurs histoires surprenantes. Vous pourrez même déguster leur réédition à partir des recettes originales des années 1700.

“LES RHUMS DE MÉTROPOLÉ”

14H30 PAR NICOLAS JULHÈS (DISTILLERIE DE PARIS)
& BENOIT GARCIA (BOWS)

D'un côté, le rhum n'a jamais connu un tel succès. De l'autre, le nombre de distilleries ne cesse d'augmenter. C'est la raison pour laquelle depuis quelques mois sont apparus les premiers rhums métropolitains. Malgré le réchauffement climatique, il n'y a pas encore de canne à sucre en métropole. En revanche, il est relativement simple d'importer différents ingrédients (mélasse, miel ou sirop de canne, sucres) d'Asie ou des Caraïbes. Est-on en train d'assister à l'émergence d'une nouvelle catégorie ?

CHACQUE CONFÉRENCE
(40 MINUTES) S'ACCOMPAGNE
DE LA DÉGUSTATION
DE DEUX SPIRITUEUX
SÉLECTIONNÉS PAR
LES CONFÉRENCIERS.

Attention, le nombre de places est limité à 50 personnes maximum par conférence. Pour y assister, vous devrez mentionner le numéro de commande de votre billet d'entrée ou, sur place, en vous inscrivant auprès de nos hôtesses s'il reste des places disponibles.

“LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE”

15H30 PAR CHRISTOPHE DUPIC (ROZELIEURES) & DOMINIQUE TOUTEAU (DELAMAIN)

Véritable enjeu de société, le réchauffement climatique a aussi une incidence de plus en plus préoccupante sur la filière de spiritueux. Car au-delà des intempéries qui peuvent toucher les récoltes de fruits et de céréales, il y a aussi l'enjeu du vieillissement sous bois avec des chais de plus en plus secs. Quelles sont les solutions au niveau des variétés et des bonnes pratiques, que disent les cahiers des charges, quelles sont les mesures à prendre ? Autant de questions dont les différentes réponses vont faire changer nos spiritueux et/ou nos habitudes de consommation. Ou pas.

“LES NOUVEAUX DISTILLATEURS”

16H30 PAR MARIE-ANNE CONTAMIN (COMTE DE GRASSE), ERIC CORDELLE (VERCORS)
& BÉRANGER MAYOUX (DISTILLERIE DES BUGHES)

La France a une longue tradition de distillation, accompagnée de savoir-faire séculaires. Mais derrière cette réalité, on oublie souvent que notre expertise s'est appuyée et s'appuie encore aujourd'hui sur de l'innovation. Nos marques et distillerie ont toujours été innovantes. C'est encore et toujours le cas aujourd'hui : distillation basse température ou sous vide, technique nouvelle de vieillissement, d'assemblage, ou de réduction, l'imagination des nouveaux producteurs est sans limite. Ou presque.

“LA DIVERSITÉ DES COGNACS EN DÉGUSTATION”

17H30 PAR DAVID BOILEAU (BNIC)

Les cognacs sont réputés riches, complexes et élégants, avec une large gamme de nuances et de saveurs. Ils doivent être dégustés lentement pour permettre à toute la palette des saveurs de se manifester et constituent un moment de dégustation rare. Sous l'appellation générique cognac, se cache une formidable diversité qui montre qu'il n'y a pas deux maisons, deux styles identiques.

Avec la participation des maisons Tessendier, Lhéraud et Martell.

LES ALAMBICS DE LA DISTILLERIE DU VERCORS.



Une installation absolument unique avec un alambic en acier pour la première passe qui distille à basse température et un alambic traditionnel charentais en cuivre pour la repasse.



LES CONFÉRENCES

LUNDI 16 SEPTEMBRE

“LA BELLE HISTOIRE DES RHUMS ARRANGÉS”

11H30 PAR CÉDRIC BRÉMENT (LES RHUMS DE CED’)

C’est un succès qui a pris tout le monde un peu par surprise mais le rhum arrangé a connu ces dernières années un développement sans précédent. Des beaux fruits, du bon rhum, voilà la recette qui a permis de convertir une nouvelle génération d’amateurs. Pionnier et aujourd’hui leader incontesté de ce segment qui constitue presque une nouvelle catégorie, *Les Rhums de Ced’* a été lancé par Cédric Brément dans un petit atelier au sud de Nantes. Retour sur une aventure qui mélange tradition et innovation.

24

“LE PASTIS, UN SUCCÈS FRANCO-FRANÇAIS”

12H30 PAR GUILLAUME FERRONI (FERRONI) & ADRIEN SCOTTO (LIQUORISTERIE DE PROVENCE)

Avec 100 millions de bouteilles, le pastis est toujours le second spiritueux le plus vendu en France. Ce qui a permis à plusieurs marques de connaître un regain d’intérêt ou à d’autres de pouvoir émerger. Contrairement à une idée reçue, on ne le déguste pas uniquement qu’au sud de la Loire même s’il est étroitement associé à la Provence, ses parfums et sa douceur de vivre. Petit cours d’histoire et de géographie avec deux spécialités en la matière.

“LE NOUVEAU RÈGLEMENT EUROPÉEN DES SPIRITUEUX”

13H30 PAR CAMILLE MARCHAND
(FÉDÉRATION FRANÇAISE DES SPIRITUEUX)

Le nouveau règlement européen des spiritueux a été publié en avril dernier. Il introduit de nombreuses nouveautés sur la définition même de certaines catégories (rhum ou single malt par exemple) tout en intégrant au niveau européen les Appellations d’Origine Contrôlées et les Indications Géographiques. Un texte majeur donc, que Camille Marchand, directrice des affaires réglementaires au sein de la Fédération Française des Spiritueux, viendra décoder.



FRANCE QUINTESSENCE accueille deux grandes personnalités des spiritueux : Cédric Brément fondateur des *Rhums de Ced’* et François Thibault, le créateur et maître de chai de la vodka *Grey Goose*. Christophe Laudamiel est l’un des grands maîtres-parfumeurs français dont les créations actuelles s’appuient sur les spiritueux.

CHAQUE CONFÉRENCE
(40 MINUTES) S’ACCOMPAGNE
DE LA DÉGUSTATION
DE DEUX SPIRITUEUX
SÉLECTIONNÉS PAR
LES CONFÉRENCIERS.

Attention, le nombre de places est limité à 50 personnes maximum par conférence. Pour y assister, vous devrez mentionner le numéro de commande de votre billet d’entrée ou, sur place, en vous inscrivant auprès de nos hôtesse s’il reste des places disponibles.



CÉDRIC BRÉMENT • FRANÇOIS THIBAUT • CHRISTOPHE LAUDAMIEL

“MAÎTRE DE CHAI, UNE FONCTION VODKA COMPATIBLE”

14H30 PAR FRANÇOIS THIBAUT (GREY GOOSE)

Pour certains, la vodka est ce spiritueux blanc sans odeur, ni saveur, tout juste bon à être dégusté mélangé en cocktail. Et pourtant, depuis plusieurs années maintenant, de nombreuses marques ont investi le segment des vodkas premium. A l'origine de cette petite révolution du goût et des textures, une marque française réputée dans le monde entier : Grey Goose. Retour sur cette révolution de palais avec François Thibault, créateur et ambassadeur de la marque.

“UN PARFUM DE SPIRITUEUX ”

15H30 PAR MARLÈNE STEIGER (H THEORIA), NICOLAS JULHÈS (DISTILLERIE DE PARIS)
& CHRISTOPHE LAUDAMIEL (DREAM AIR)

Depuis la mise au point de la distillation à la vapeur pour élaborer l'eau de rose, parfums et spiritueux partagent de nombreux points communs : choix des ingrédients, mise au point des formulations, techniques d'assemblage. Commentaires de dégustation (nez, bouche, finale) et analyses sensorielles sont un même exercice de style, que nos trois experts démontreront concrètement au public. Même la mixologie recourt de plus en plus souvent aux techniques de la parfumerie (macération, clarification ou enfleurage proche du *fat wash*). Échanges entre un maître-parfumeur, un distillateur devenu parfumeur et une nez passée du parfums aux liqueurs, incluant “mise-en-nez” sur parfums et dégustation sur spiritueux.

“LA DIVERSITÉ DES COGNACS EN COCKTAIL”

16H30 PAR GUILLAUME LE DORNER (BAR LUCIOLE)

Le cognac a été la base spiritueux des premiers cocktails, créés en tant que tel. Tous les grands classiques du bar étaient des boissons mélangées à base de cognac. Et à l'origine, l'ajout d'ingrédients n'avait pas pour but de masquer les imperfections du spiritueux mais bien pour en magnifier les caractéristiques gustatives et organoleptiques. Car le cognac, qu'il soit boisé ou fruité, floral ou épicé est un formidable révélateur et exhausteur de goûts. Avec la participation des maisons Abk6, Moonshadow et Rémy Martin.



France
QUINTESSENCE
5^{ÈME} ÉDITION

BILLETTERIE :

www.france-quintessence.fr
ou Réseau France Billet (FNAC, Carrefour, Géant, U,
Intermarché, Printemps, Bon Marché)

**POUR VOTRE SÉCURITÉ,
UTILISEZ LES TRANSPORTS EN COMMUN
ET LES SERVICES DE TAXI.**



#FRANCEQUINTESSENCE

WWW.FRANCE-QUINTESSENCE.FR

BARMAG RUMPORTER **SPIEGELAU**
THE CLASS OF GLASS

INFORMATIONS PRATIQUES

DATES & HORAIRES :

Dimanche 15 septembre : 12h à 19h

Lundi 16 septembre : 11h à 18h

ADRESSE :

Pavillon Ledoyen
8 avenue Dutuit – Paris 8^e

INFOS :

Tél. : 01 44 23 10 61

www.france-quintessence.fr

ACCÈS :

Métro :

- (M) 1 8 12 station Concorde
- (M) 9 station Franklin Roosevelt
- (M) 13 station Champs Élysées-Clémenceau
- (RER) C station Invalides

Bus Lignes :

N°24, 42, 52, 72, 73, 84 et 94 (arrêt Concorde)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



La référence des spiritueux *made in France** !



**Free Spirits Distribution accompagne
des producteurs *nouvelle génération*
avec une démarche engagée et des produits de goût.
Free Spirits Distribution revendique
l'amour du travail bien fait et des jolies choses.**



NOUVELLE
AQUITAINE
Gin • Liqueur
Rhum • Whisky



OCCITANIE
Absinthe • Gin
Rhum • Vodka
Pur malt



POLYNÉSIE
Rhum



GRAND EST
Eau-de-vie
Whisky



Auvergne
RHÔNE-ALPES
Pur malt
Whisky



OCCITANIE
Pur malt

* Mais pas que ! Pour consulter la liste de tous nos spiritueux, rendez-vous sur :

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 — capucine@free-spirits.fr / guillaume@free-spirits.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



NOILLY PRAT

Façonné par la mer...

...dans le sud de la France



Noilly Prat® Original Dry est élaboré à Marseillan, un agréable village, au milieu des vignobles ensoleillés du Sud de la France. La Maison Noilly Prat est située sur le port de Marseillan, non loin de la Méditerranée. Une partie des vins est élevée dans des fûts, qui restent à l'extérieur tout au long de l'année, au contact du soleil, du vent, de la pluie et de l'air marin, ce qui contribue au style unique de Noilly Prat® Original Dry.

FAÇONNÉ PAR LA MER... DANS LE SUD DE LA FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.