

SALON

Degré Zéro vise haut

Le premier salon professionnel dédié exclusivement au no & low se tiendra au M - le Musée du vin à Paris le 11 février. L'événement organisé par Break Events (TastyWines, VinOrmed, Organic wine show in Asia...) avait déjà fait le plein d'exposants il y a un mois. Ils seront trente, leur sélection s'est appuyée sur le cadre législatif existant pour les producteurs de vins, spiritueux, bières et boissons désalcoolisées, fermentées et distillées no & low.

Ce positionnement accompagne le développement de la filière et les acteurs qui œuvrent pour la mise en place d'un cadre quali-

tatif, productif et réglementaire pour le consommateur. Côté visiteurs, le salon est ouvert aux professionnels cavistes, sommeliers, restaurateurs, hôteliers, gérants de bars, de cabarets-salles de spectacles, mixologues, bartenders, traiteurs, distributeurs et importateurs internationaux. Pour ce qui est des vins désalcoolisés seront présent Bordeaux Families, Château de Rochefort, Château La Coste, Domaine de la Grenaudière, Domaine de l'Arjolle, Domaine de Brau, Drinks Designer, Kressmann Grands Vins de Bordeaux, Lea Winery, Les Grands Chais de France, Lestonnat - Domaine J.



© Moderato



Le salon Degre Zéro a lieu le 11 février à Paris. La marque de vins désalcoolisés premium Moderato fait partie des 30 exposants.

de Villebois, Maison Bécot, Moderato, Univers Drink, Pierre Chavin, Producta Vignobles, Rhonéa, Terre de Vignerons, Uby et Vignobles Ragueot. Pour ce qui est des bières fermentées no & low seront au rendez-vous la Brasserie Gobrecht, Pink Sun Brewing et Superbeer. Nivers re-

présentera les boissons gastronomiques. La Fermenterÿ et Archipel les kombuchas. L'Atelier du Ferment sera là pour les kéfirs. Seront également présents au salon B&S Tech (développement de boissons légères et sans alcool) et Zénothèque (technologies de pointe dans le domaine de la désalcoolisation de vins). ●