

VOUS ETES CAFETIER, HOTELIER, RESTAURATEURS, VOUS AVEZ
RENDEZ-VOUS à CidrExpo

Réservez dès maintenant vos billets en ligne :

https://ticket.anixy.com/FR/Tarif.awp?P1=Cidrexpo_2020&P2=dZgZuO0d&P3=1&=&AWPID191FCA69=8CA5475FF9D3B99A6DA85C7AF9B5B37E51EE0CC4



FÉVRIER 2020
CAEN | NORMANDIE

PROFESSIONNELS	GRAND PUBLIC
13 14	15

CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Cidre | Cider | Sidra | Apfelwein | Cidre pression | Extra-brut | Cidre de glace | Poirés...

PARC EXPO | CAEN



Avec le soutien de  Partenaires  Un événement  **CAENA** NORMANDIE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. WWW.CIDREXPO.COM

> Déjà 70 exposants et plus de 20 intervenants et conférenciers.



> Un événement sans précédent en France.

| Le plus grand bar à cidres du monde : Avec plus de 150 références, c'est le carrefour des découvertes. Dégustations, masterclass et animations vous y attendent !

| Le Calva Lounge by IDAC : un espace pour découvrir les spiritueux et leurs cocktails...

| Des conférences et tables rondes qui concernent l'hôtellerie et la restauration.

Qu'ils viennent d'Espagne, Etats-Unis, Lettonie, Mexique, Royaume-Uni, Danemark, Belgique, Espagne, Suisse... retrouvez-les à CidrExpo pour la première fois du 13 au 15 Février 2020.

Réservez dès maintenant vos billets en ligne :

https://ticket.anixy.com/FR/Tarif.awp?P1=Cidrexpo_2020&P2=dZgZuO0d&P3=1&=&AWPID191FCA69=8CA5475FF9D3B99A6DA85C7AF9B5B37E51EE0CC4

www.cidrexpo.com Une co-production



Plus d'infos sur les animations et conférences sur nos réseaux sociaux :

Instagram [@cidrexpo_fr](#)

Twitter [@CidrExpo](#)

Facebook [Cidrexpo](#)

Linkedin [CidrExpo](#)

Une co-production



> Retrouvez le programme intégral des interventions en ligne

>>(lien vers la page programme : <https://www.cidrexpo.com/programme-1>)

// Vers une sommellerie des cidres

Les cidres s'invitent de plus en plus sur les comptoirs des bars et pubs comme sur les tables des plus grands restaurants. Jane Payton, « pommelier » en Grande Bretagne rencontre Mark Glenonec, expert breton des cidres ainsi que Yann Gilles, représentant de l'Institut Français des Productions Cidricole pour mieux comprendre ce virage.

Matinée du 14|02|2020.



// Domaine Antoine Marois

Antoine Marois revient au domaine familial en 2016 après avoir travaillé longtemps avec des négociants en vin. Il replante un verger et s'attache à livrer des cuvées parcellaires

Sa gamme élégante et raffinée est présente sur les tables de grands restaurants ou chez des noms aussi célèbres que L'Atelier de Joël Robuchon ou Pomze à Paris.

| <https://www.domaine-am.com/> ■



// Témoignage : Julien de Bellaigue unique importateur à Mexico

Gérant du seul bar à cidres de Mexico, avec pas moins de 45 références sur sa carte, Julien Bellaigue, 7 fois entrepreneur dans le domaine de la restauration, vient partager son expérience atypique et évoquer les opportunités et difficultés de son rôle d'importateur.

Après-midi du 14|02|2020.

| INSTAGRAM >> @juliendebellaigue ■