

7-9 Rue des Moines Hauts
70220 FOUGEROLLES - France

Tél. (33) 03 84 49 10 66
Tél export (33) 03 89 47 28 14

contact@devoille.com
www.devoille.com



Distillerie Paul Devoille

depuis 1859

FOUGEROLLES

SAS au capital de 259 740 €

RCS Vesoul - Siret 675 550 073 00018

TVA FR 34 675 550 073

FAB 509 005 - NAF 11.01Z

ACCISES FR092509E0004



COMMUNIQUE DE PRESSE

La Distillerie Paul Devoille présente au salon GOURMET SELECTION - Paris

Toujours à la recherche de saveurs nouvelles à proposer à ses clients, **la Distillerie Paul Devoille innove** en permanence. Le Salon Gourmet Selection est l'occasion de faire découvrir ses produits incontournables et ses nouveautés à ses clients et futurs clients. Après avoir produit de la **solution hydro-alcoolique** dès mars 2020 pour aider dans la lutte contre la pandémie de covid-19, toute l'équipe de la Distillerie Paul Devoille se réjouit de présenter ses spécialités.

Griottes & Fruits à la liqueur, Absinthes, Liqueurs, Eaux de Vie, Gins, Crèmes, Apéritifs, Whisky... La gamme de la Distillerie Paul Devoille se décline presque à l'infini, tant le nombre de références produites est impressionnant ! Parmi cette large gamme, ses dernières créations se sont fait une place remarquée.

BIRSAPIN®, l'Amer méchamment sapin

Un de nos derniers-nés dans la gamme des apéritifs. C'est le grand succès de cette année 2021 ! Birsapin® met en avant les notes végétales du sapin des montagnes vosgiennes. On le consomme soit nature, bien frais, soit allongé d'une bière blonde bien fraîche.

SCHRIK®, le produit d'une filière qui se remue !

Né de la volonté du Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles, SCHRIK® est un apéritif à base de Kirsch lancé début juillet 2021.

A l'occasion des 10 ans de la reconnaissance en AOC, le lancement d'un nouveau produit s'est imposé à tous, afin de conquérir de nouvelles papilles. SCHRIK® est le vaisseau amiral de cette découverte.

Sans oublier les nouvelles bières de la Brasserie du Pays Welche, la brasserie de la Distillerie Paul Devoille, située sur les contreforts alsaciens du massif des Vosges : **bière IPA ou la bière au pain** qui permet de recycler les pains invendus de la boulangerie du village.

LA DISTILLERIE PAUL DEVOILLE

Fondée en 1859, la Distillerie Paul Devoille est une **entreprise familiale et artisanale**.

Cette distillerie labellisée « **Entreprise du Patrimoine Vivant** » travaille dans le respect d'un savoir-faire ancestral et artisanal avec un souci permanent : la **qualité de ses produits**. Ceux-ci obtiennent d'ailleurs très régulièrement des médailles dans les plus grands concours.

De l'apéritif au digestif, elle accompagne ses clients dans tous leurs moments de convivialité avec sa large gamme de spécialités.

La Distillerie Paul Devoille commercialise ses produits dans les **réseaux de distribution traditionnels** (épicerie fines, cavistes, jardinerie, ...) dans toute la France, mais aussi à l'export (Europe, USA, Canada, Japon, Ukraine, Israël...). Certains produits de la gamme sont certifiés Kashé et Kashé Passover.

Son expérience et sa vaste gamme lui permettent de développer des produits répondant à des demandes spécifiques : absinthes, liqueurs ou gins.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

LE SALON

Gourmet Sélection est le **salon des professionnels de l'épicerie fine et du secteur Gourmet** : épiciers fins, cavistes, métiers de bouche, traiteurs, torréfacteurs mais aussi les jardinerie ou salons de thé.

Dans un cadre qui favorise les échanges, Gourmet Sélection est le rendez-vous incontournable pour le secteur de l'épicerie fine : **producteurs, distributeurs, prescripteurs et journalistes se réunissent les 12 et 13 septembre pour 2 jours de rencontres, de dégustations et de conférences.**

Après une annulation du salon en 2020 pour cause de covid-19, le salon parisien se tient à des dates où les commerçants indépendants sont disponibles pour se déplacer : dimanche et lundi, traditionnels jours de fermeture hebdomadaire.

La mission de Gourmet Sélection est de mettre en relation les acteurs de la filière pour promouvoir les ventes et dynamiser les marchés. Point de rencontre de la profession, Gourmet Sélection est le lieu privilégié pour découvrir les dernières nouveautés du secteur.

LE MARCHÉ DES SPIRITUEUX : entre tradition et innovation

Les boissons alcoolisées ont toujours le vent en poupe. **1 français sur 3 prend l'apéritif chaque semaine.** Si le succès est toujours au rendez-vous, ce marché a tout de même subi des évolutions du fait des **nouvelles habitudes de consommation.**

Les spiritueux inspirent et montent en gamme.

Dans la catégorie des boissons alcoolisées, les spiritueux ont l'avantage de proposer de nombreuses perspectives de **création et d'innovation.** L'inventivité des producteurs, tout comme des mixologues permet au marché français de se redessiner tout en affichant une consommation stable.

Le rhum et le gin, stars des cocktails connaissent ainsi un véritable essor. Selon une étude IWSR, ces spiritueux pourraient connaître un taux de croissance annuel de plus de 5 % d'ici à 2022. Le secteur du gin est de plus en plus inventif avec une tendance sur le "rosé" et des notes travaillées et parfumées. Dans cette lignée, le reste des spiritueux et liqueurs de façon générale affiche également de belles perspectives de développement. **Le whisky quant à lui reste le spiritueux le plus consommé en France (40 %),** loin devant les anisés (20%).

Enfin, ce secteur n'échappe pas à la **tendance de la premiumisation.** Ce phénomène s'explique notamment par l'émergence des "spiritueux craft" qui répondent aux demandes des consommateurs : dimension locale, origine et traçabilité des ingrédients, qualité du produit, production artisanale, etc.

Infos pratiques salon GOURMET SELECTION

Dates

dimanche 12 & lundi 13 septembre 2021

Lieu

Paris – Parc des Expos Porte de Versailles

Stand GOURMET SELECTION

Hall 6 Stand J 026

Contact salon

Céline de MISCAULT

celine.de.miscault@devoille.com

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter :

e-mail

contact@devoille.com

internet

www.devoille.com

Tel

03.84.49.10.66