

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 25-26 septembre – Paris Porte de Versailles Hall 7.1 Stand A 005

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.

Griottes & Fruits à la liqueur, Absinthes, Liqueurs, Eaux de Vie, Gins, Crèmes, Apéritifs, Whiskies... La gamme de la maison reconnue pour son savoir-faire de distillateur-liquoriste, se décline presque à l'infini tant le nombre de références produites est impressionnant ! Parmi cette large gamme, sa toute dernière création s'est fait une place remarquée.

LIQUEUR DE CITRON

Dernière-née de la gamme des liqueurs « Douce France », c'est le grand succès de cet été 2022 !

La Liqueur de Citron met en avant les notes acidulées des citrons de plusieurs origines du bassin méditerranéen : Corse, Sicile, Nice. Cette diversité permet de mieux exhaler les senteurs et les saveurs de cet agrume plein de fraîcheur.

La Liqueur de Citron se consomme toujours bien fraîche, de préférence nature, en digestif ou sur un sorbet citron.

Autre nouveauté du côté de la Brasserie du Pays Welche : la BIÈRE AU SAFRAN

Propriété de la Distillerie Paul Devoille, la brasserie est située sur les contreforts alsaciens du massif des Vosges. Elle propose régulièrement des brassins éphémères, au gré de l'inspiration du brasseur et des saisons.

Assez atypique, la Bière au Safran développe un nez légèrement floral. On apprécie un bel équilibre entre le safran et la douce amertume des houblons. Elle s'apprécie bien fraîche à l'apéritif et se marie avec des fruits de mer (moules, coquille Saint-Jacques...) et des viandes blanches.

LA DISTILLERIE PAUL DEVOILLE

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

Cette maison 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** (épiceries fines, cavistes, jardinerie, ...) dans toute la France, mais aussi à l'export (Europe, USA, Canada, Japon, Israël...). Certains produits de la gamme sont certifiés Kasher et Kasher Passover.

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

Son expérience et sa vaste gamme lui permettent de développer des produits répondant à des demandes spécifiques : absinthes, liqueurs ou gins. L'innovation tient aussi une large part avec la création de nouveautés.

LE SALON

Gourmet Sélection est le **salon de référence des professionnels de l'épicerie fine et du secteur Gourmet** : épiciers fins, cavistes, métiers de bouche, traiteurs, torrificateurs 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 25 et 26 septembre pour 2 jours de rencontres, de dégustations et de conférences.**

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, à l'image de la Distillerie Paul Devoille

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 mixologistes permet au marché français de se redessiner tout en affichant une consommation stable.

Le gin, star des cocktails connaît un véritable essor. 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 %),** 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", à l'image de ceux de la Distillerie Paul Devoille, 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 25 & lundi 26 septembre 2022

Lieu

Paris – Parc des Expos Porte de Versailles

Stand GOURMET SELECTION

Hall 7.1 Stand A 005

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