vinetur

Rhum Fest Paris ajoute les spiritueux d’agave

Le salon du rhum élargit son édition 2026 avec tequila, mezcal et autres boissons à base d’agave, alors que les organisateurs cherchent à toucher un public plus large.

lundi 20 avril 2026



Le Rhum Fest Paris a fait son retour ce week-end au Parc Floral pour son édition 2026, réunissant plus de 100 marques et distilleries dans un format que les organisateurs disent avoir voulu plus facile à parcourir et davantage axé sur la pédagogie. L’événement de trois jours, qui se poursuit jusqu’à lundi, est devenu l’un des principaux

rendez-vous professionnels et grand public consacrés au rhum en France, mais il élargit cette année son périmètre pour inclure des spiritueux d'agave tels que la tequila, le mezcal, la raicilla et le cocuy.

Cette extension reflète une évolution plus large du marché des spiritueux, où producteurs et consommateurs s'intéressent de plus en plus aux points de convergence entre boissons à base de canne et boissons à base d'agave, en termes de technique, de géographie et d'identité. Aux côtés de noms caribéens bien établis comme Clément, HSE, Saint James et La Favorite, le salon met aussi en avant des producteurs d'Amérique latine et des distilleries issues de ქვეყნებages qui n'ont gagné que récemment en visibilité dans l'univers du rhum, notamment au Vietnam et au Cap-Vert. Les organisateurs ont indiqué que l'objectif n'est pas simplement d'augmenter le nombre d'exposants, mais de montrer à quel point la catégorie s'est diversifiée.

Plus de 500 références sont présentées au salon, si bien que la dégustation ne représente qu'une partie de l'expérience. Le programme de cette année met davantage l'accent sur l'explication et la comparaison, avec des parcours de dégustation guidés et des outils numériques destinés à aider les visiteurs à s'y retrouver entre styles, origines et méthodes de production. Des master classes sont organisées au Pavillon des Chênes et portent sur des thèmes devenus centraux pour la filière, notamment la fermentation, le vieillissement, la réglementation et le rôle du terroir. Plus de 20 sessions sont programmées, ainsi que des tables rondes sur les enjeux actuels auxquels font face les producteurs.

L'espace VIP a lui aussi été agrandi et réorganisé autour de bars thématiques et de salons plus intimistes. Il s'adresse aux visiteurs en quête de cuvées rares, de sorties anciennes et d'un contact direct avec les producteurs. Cette évolution s'inscrit dans une tendance plus large des salons dédiés aux spiritueux vers un accès plus spécialisé plutôt qu'une simple logique de volume.

Le festival déborde désormais du Parc Floral avec ce que les organisateurs appellent la Rhum Week, organisée du 14 avril au 20 avril dans tout Paris. Bars, cavistes et lieux spécialisés accueillent dégustations, lancements et rencontres liés au salon. Dans le même temps, l'événement principal a été légèrement réduit en taille afin d'améliorer la

circulation et de faciliter les échanges entre exposants et visiteurs.

Le public peut venir samedi de midi à 18 h 30 et dimanche de midi à 18 h 30, tandis que lundi est réservé aux professionnels de 10 h 30 à 17 h 30. L’entrée est proposée à partir de 65 €, avec des billets VIP à partir de 115 €.