



LE SEUL CONCOURS OÙ LES CAVISTES VOTENT !

Le secteur des cavistes et épiceries fines était déjà en plein développement avant la pandémie. Celle-ci a accéléré encore la transition vers les commerces de proximité qui présentent une vraie expertise dans les produits qu'ils proposent, plus particulièrement pour des achats « plaisir » ou cadeau.

Le magazine *Cavistes & e-commerce* a créé l'année dernière un prix permettant à ces professionnels - prescripteurs de découvrir les lancements de l'année, puis de noter ces nouveautés. Les trophées décernés le 13 février sur le salon Wine Paris – Vinexpo Paris reflètent donc leurs connaissances des attentes des consommateurs.

Les marques de spiritueux et d'apéritifs ont concouru et décroché un prix dans les catégories suivantes :

- Whisky
- Rhum
- Gin
- Autres spiritueux blancs (tequila, pisco, grappa, vodka...)
- Autres spiritueux bruns (armagnac, brandy, calvados, cognac...)
- Liqueurs, crèmes & spiritueux arrangés
- Apéritifs (pastis, vermouth, amer, cocktail prêt-à-boire...)
- Sans alcool

Deuxième chance !

2 prix spéciaux ont permis aux marques de se distinguer

- Trophée Amorim Top Series du spiritueux ou apéritif français
- Trophée Adelphe du packaging éco-responsable

PRÉSENTATION DU CONCOURS

Le concours Les Spiritueux de l'Année est organisé par le magazine *Cavistes & e-commerce* avec le soutien d'Adelphé et Amorim Top Series.

OBJET

Le concours récompense les lancements de spiritueux et apéritifs de l'année 2022 sur des critères d'innovation, mais également d'adéquation de l'offre au circuit des revendeurs spécialisés en termes de mix communication/positionnement tarifaire/qualités du produit.

MAXIMALISATION DE LA PARTICIPATION

Cavistes et e-commerce a invité dans son magazine, sur ses réseaux sociaux et via son fichier de près de 8000 adresses qualifiées tous les cavistes, épicerie fines, véricistes et e-commerçants spécialisés en spiritueux à participer.

La participation a ouvert la possibilité de remporter 1 bouteille de chaque spiritueux primés (10 flacons pour le gagnant tiré au sort).

MODALITÉS DU VOTE

Un site spécialement créé (www.spiritueuxdelannee.fr) a permis à toutes les marques de présenter leurs nouveautés et aux revendeurs spécialisés de les découvrir ou redécouvrir. Le vote s'est déroulé au mois de janvier, période plus creuse de leur activité.

CALENDRIER

- **Date limite des dépôts de candidature le 31 décembre 2022**
Seuls les lancements de l'année 2022 chez les cavistes, épicerie fines et autres revendeurs spécialisés ont été autorisés à concourir.
- **Pré-sélection du 2 au 31 janvier 2023**
Un site internet a permis de découvrir les lancements 2022, en textes et en images, et aux revendeurs spécialisés de voter pour ceux qu'ils jugent les plus pertinents.
www.spiritueuxdelannee.fr
- **Délibération du jury le 1^{er} février 2023**
La pré-sélection en ligne fut suivie d'une délibération par un jury final composé de journalistes spécialisés et de professionnels compétents.
- **Remise des prix et cocktail le 13 février 2023**
L'annonce des résultats s'est déroulée le 13/02/2023 à 17 h 30 sur Be Spirits, l'espace spiritueux du salon Wine Paris - Vinexpo Paris. Elle a été suivie d'un cocktail mettant en situation les lauréats et auquel furent conviés tous les revendeurs spécialisés et les journalistes du secteur.

LE JURY



● **MEHDI BESBES**

Responsable marché vins & spiritueux d'Adelpho (filiale de Citeo), Mehdi Besbes accompagne le secteur viti-vinicole dans la réduction de l'impact environnemental de ses emballages ménagers. Il conseille et guide les acteurs sur l'ensemble du cycle de vie de leurs emballages, de la conception à la communication responsable auprès des consommateurs. Ingénieur agronome et œnologue de formation, il a travaillé pendant plus de 6 ans à la maison des Vins et Spiritueux en tant que responsable technique & environnement.



● **SÉBASTIEN DATHANÉ**

Consultant, maître de conférence à l'Université de Poitiers, secrétaire général du Syndicat des Élaborateurs et Négociants en Spiritueux, Sébastien Dathané développe depuis 25 ans une approche globale du secteur des spiritueux à travers les enjeux de production, réglementations, stratégies, marques et marchés, tendances et innovations, et analyse des catégories.



● **FRANÇOIS DROUNAU**

François Drouneau a fait toute sa carrière dans le monde des vins et spiritueux d'abord pour Inter-Rhône, puis Pernod-Ricard et Belvédère (actuellement Marie Brizard Wine & Spirit). Il est aujourd'hui le correspondant de *V&S news* et de *Cavistes & e-commerce* en Charentes ainsi que le dirigeant - fondateur de l'agence conseil en vins et spiritueux L'Assemblage.



● **CÉDRIC FERREIRA**

Président-fondateur de SO Whisky Bordeaux depuis 4 ans, association qui a pour but de faire découvrir le whisky au travers d'événements et dégustations, Cédric Ferreira est également le co-fondateur de la Journée des Spiritueux Français qui met en avant pendant une journée les spiritueux français.



● **CÉCILE FORTIS**

Rédactrice en chef de *Cavistes & e-commerce*, Cécile Fortis s'est depuis longtemps spécialisée dans l'univers très prolifique des spiritueux et de la mixologie. D'abord pendant près de dix ans en tant que rédactrice en chef de *Cigares Spirits & Co*, puis en collaborant pour plusieurs titres de la presse spécialisée comme *Whisky Magazine & Fine Spirits*.



● **THOMAS GUELLER**

Journaliste multi-supports pendant de nombreuses années, toujours dans le domaine des vins et spiritueux, Thomas Gueller a fondé en 2010 la lettre économique hebdomadaire *V&S news*, puis en 2011 le magazine *Cavistes & e-commerce*. Un sondage réalisé en 2021 a consacré ce magazine comme étant la première source d'informations professionnelles des cavistes.



● **JEAN-LOUIS LABOISSIÈRE**

Avec 24 ans d'expérience dans les spiritueux comme journaliste pour le magazine *Rayon Boissons*, puis consultant, chargé de mission sur le spiritourisme à la Fédération Française des Spiritueux (FFS), Jean-Louis Laboissière a rejoint fin 2020 le Centre International des Spiritueux (CIDS) en tant que chargé des relations extérieures.



● **CHRISTOPHE SAUVAUD**

Christophe Sauvaud a rejoint l'univers des vins et spiritueux en intégrant en 1993 le groupe Moët-Hennessy où il reste 8 ans avant de rejoindre Marie Brizard Wine & Spirits, puis Amorim, leader mondial du liège, et un groupe tonnelier. Il est aujourd'hui directeur général d'Amorim Top Series France, filiale française de bouchage pour spiritueux du Groupe Amorim.

LES LAURÉATS 2023

CATÉGORIE WHISKY

LE SINGLE MALT FRANÇAIS ARMORIK 15 ANS, ÉDITION 2022

La distillerie Warenghem (distribution La Maison du Whisky) s'est lancée dans l'aventure du malt dès 1983 et s'impose comme la pionnière du whisky français. L'arrivée d'un single malt de 15 ans d'âge dans sa gamme permanente en est la plus belle preuve. Ce whisky, l'un des plus vieux comptes d'âge proposés par la distillerie bretonne, témoigne en effet de son histoire et de son expertise de distillateur depuis plus de trente ans. Il est le résultat d'un vieillissement prolongé de leur single malt de 10 ans d'âge. Élevé neuf ans en ex-fûts de bourbon et six ans en ex-fûts de xérès avant d'être mis en bouteille sans filtration et sans ajout, c'est aussi l'un des rares single malts français à avoir passé quinze ans en fûts.

70 cl, 46° - PVC : 100 €



Mention complémentaire

LE SINGLE MALT FRANÇAIS ÉVADÉ SINGLE MALT RUM CASK FINISH

Le jury a tenu à distinguer les efforts de création de marques du distributeur Whiskies du Monde avec ses single malts français, dont le dernier en date a été produit à partir d'orge cultivée dans l'Hexagone et double-distillé en alambic charentais, avant de bénéficier d'un *finish* de vingt mois en fûts de chêne français ayant précédemment contenu du rhum agricole.

70 cl, 43° - PVC : 55 €



CATÉGORIE RHUM

LE RHUM GUADELOUPÉEN BOLOGNE OLD BLACK CANE

Fondée en 1887, la distillerie Bologne (distribution Grands Chais de France) est la plus ancienne de Guadeloupe. Au-delà de son histoire et de son savoir-faire, elle est connue pour sa certification HVE niveau 3 qui récompense son engagement écoresponsable. Bologne se distingue également grâce à sa collection de rhums 100% canne noire qui fait partie intégrante de son ADN. La distillerie de Basse-Terre est en effet la seule de l'île à cultiver cette variété de canne réputée pour ses qualités aromatiques exceptionnelles, mais délaissée par les producteurs de rhum en raison de son faible rendement. L'an passé, la collection s'est agrandie avec le lancement de la cuvée Old Black Cane, le premier rhum vieux mono-variétal 100% canne noire. Il a été élevé pendant trois à six ans dans des fûts de chêne français ayant précédemment contenu du cognac.

70 cl, 45° - PVC : 59 €



CATÉGORIE GIN

LE GIN FRANÇAIS MELIFERA EDIZIONE CORSA

En 2020, Christophe et Cécile Amigorena dévoilaient Melifera, le premier gin français artisanal et bio, distillé avec des fleurs d'immortelles plantées et récoltées à la main sur l'île d'Oléron. Un choix qui va même plus loin puisque Melifera est engagé dans un programme de défense et de préservation de l'abeille noire, une espèce originaire de l'île, essentielle lors des phases de pollinisation des immortelles. Pour sa deuxième création, le couple s'est, là encore, laissé guider par cette fleur, jusqu'en Corse cette fois. En effet, comme son nom l'indique, Melifera Edizione Corsa est élaboré avec des fleurs d'immortelles bio cultivées dans le sud de l'île de Beauté. Ce nouveau gin artisanal, qui offre une nouvelle interprétation des fleurs d'immortelles, se distingue également par sa « recette » composée de dix-huit botaniques dont le myrte, le thym, le romarin et le genévrier cade.

70 cl, 43° - PVC : 50 €

Mention complémentaire

LE GIN FRANÇAIS VIVANT IRIS

Le jury a salué la philosophie de Vivant, petite société pionnière du bio en Charente, propriétaire d'une ferme en polyculture et productrice de cognac, pour sa collection de spiritueux, tous bio et principalement élaborés à partir de matières premières issues de productions françaises.

70 cl, 40° - PVC : 51 €

CATÉGORIE SPIRITUEUX BLANCS

LA VODKA FRANÇAISE PYLA DES VIGNES

Après avoir lancé la vodka Pyla (distribution Whiskies du Monde), Valdronne, qui élabore des spiritueux à Bordeaux depuis 1928, a dévoilé Pyla des Vignes. Avec cette nouvelle création, la famille Bernard, à la tête de la société bordelaise, s'attache à mettre le terroir bordelais à l'honneur. Cette vodka a en effet la particularité d'être produite exclusivement à partir de raisins cultivés dans la région bordelaise. Des raisins utilisés dans leur intégralité puisque, à des fins écoresponsables, même les marcs et les lies sont distillés. La volonté d'ancrer Pyla des Vignes dans son territoire se traduit également par une filtration originale sur du sable océanique, prélevé au pied de la dune du Pyla. Cette vodka française se distingue aussi par sa bouteille, fabriquée à partir de verre 100% recyclé, et son étiquette, faite en papier aux fibres organiques recyclées.

70 cl, 40° - PVC : 37 €





CATÉGORIE SPIRITUEUX BRUNS

LE PUR MALT SOLIGNY CHANT DU COQ N°1

En 2020, Véronique et Vincent Godier, ingénieurs agronomes de formation et vignerons en Bourgogne, fondaient la Distillerie de Soligny (distribution Free Spirits) avec la volonté de produire une eau-de-vie de terroir s'inspirant de la diversité et de la précision de chaque parcelle, à l'image des plus grands vins de Bourgogne et de Champagne. Leur premier embouteillage, le Chant du Coq N°1, un pur malt, est encore trop jeune pour revendiquer l'appellation whisky. Cette eau-de-vie de malt est élaborée à partir d'orge de printemps Planet issue des champs de Soligny, la famille de Vincent Godier cultivant des céréales depuis plusieurs générations. Le Chant du Coq N°1 a également la particularité d'être distillé dans un alambic Istill de 2 000 litres, « le "perfect mix" entre Thermomix et Tesla », affirme le couple de distillateurs. Comme tous les malts de la Distillerie de Soligny, il a été élevé exclusivement en fûts de chêne français à la chauffe « douce » : des fûts neufs et des barriques ayant précédemment contenu des vins de bourgogne.

70 cl, 46° - PVC : 55 €

CATÉGORIE LIQUEURS, CRÈMES ET SPIRITUEUX ARRANGÉS

LE RHUM INFUSÉ EL PASADOR DE ORO PASIÓN

Lancée en 2016 par Les Bienheureux, société fondée par Alexandre Sirech et Jean Moueix, la collection El Pasador de Oro est composée de rhums du Guatemala assemblés et affinés en anciens foudres de cognac dans leurs chais de Charentes. La gamme, qui comptait déjà trois références, s'est étoffée avec El Pasador de Oro Pasión, un rhum infusé avec des fruits de la passion, qui a la particularité d'être élaboré à base de rhums vieillis, contrairement à la majorité des rhums infusés ou arrangés produits à partir de rhums blancs. Pasión est en effet élaboré à partir du rhum El Pasador de Oro XO, issu d'un assemblage d'eaux-de-vie de canne à sucre de 8 ans d'âge minimum, dans lequel infusent des fruits de la passion frais. Si, avec cette nouvelle création, Les Bienheureux se positionnent sur le segment des rhums arrangés en fort développement, ils offrent ainsi une alternative très premium.

70 cl, 38° - PVC : 49 €





CATÉGORIE APÉRITIFS

L'ABSINTHE AWEN NATURE HYP SOLINE

Depuis dix ans, Awen Nature (distribution La Maison de l'Hédonisme) élabore des spiritueux bio respectueux de l'environnement à La Bouëxière, non loin de Rennes. Si elle s'est notamment fait connaître avec ses gins et ses vodkas, la distillerie bretonne fondée par Julien Fanny, ancien forgeron passionné de botanique, a également développé une gamme d'absinthes. Quant à Hypsoline, dévoilée l'an passé, elle est née de sa rencontre avec Marlon Magnée, l'un des chanteurs du groupe La Femme, et de leur amour commun pour l'un des plus emblématiques spiritueux français. Cette absinthe d'exception, dont les dix plantes qui composent sa recette – comme la citronnelle, l'hysope, la verveine citronnée et la menthe verte – ont été sélectionnées par le groupe de rock, porte d'ailleurs le nom d'une des chansons du groupe français. Quant à l'étiquette d'Hypsoline, elle a été réalisée par Yoan Delastre, peintre, illustrateur et tatoueur.

70 cl, 60° - PVC : 69 €

CATÉGORIE SANS ALCOOL

GIMBER N°2 BRUT

« Pas d'alcool, mais du caractère. » C'est ainsi que se présente Gimber, une boisson 100% naturelle, bio et sans alcool, élaborée en Belgique à partir de gingembre du Pérou, de citron, d'herbes et d'épices, qui se déguste simplement allongée d'eau pétillante ou en cocktail. À 40 ans, Dimitri Oosterlynck, son créateur, n'a pas hésité à quitter sa carrière dans le cinéma d'animation pour imaginer une alternative aux boissons alcoolisées autre que les softs, souvent trop sucrés. Une prise de risque largement récompensée : Gimber connaît aujourd'hui un véritable succès, et ce bien au-delà des frontières de son pays d'origine. L'an passé, l'entreprise a même réalisé une deuxième levée de fonds de 10 M€ qui lui permettra « de rester en tête sur un marché qui a explosé ces dernières années », selon Dimitri Oosterlynck. Gimber innove avec ce Brut N°2. S'il est fidèle au caractère épicé de l'Original, il se démarque par sa recette qui contient 50% de sucre en moins et met le yuzu et le thym citron à l'honneur.

20 cl – PVC : 16 € — 50 cl – PVC : 26 € — 70 cl – PVC : 30 €





PRIX ADELPHÉ – PACKAGING ÉCORESPONSABLE

LE BAS ARMAGNAC DARTIGALONGUE ORGANIC

Avec l'arrivée de Virginie et Benoît Hillion, représentants de la sixième génération, un vent de nouveauté souffle sur la plus ancienne maison de négoce d'armagnac, installée à Nogaro, dans le Gers, depuis 1838. En plus de leur gamme classique d'assemblages et de millésimes, ils ont lancé la gamme Expérience (distribution Vintage Spirit Garage) qui a l'ambition de faire découvrir une autre facette de l'armagnac. Après avoir dévoilé Un-Oaked, une blanche d'armagnac, Dry-Cellar et Double-Oaked, ayant connu des vieillissements différents, ils étoffent leur collection avec Organic, un armagnac bio. Élaboré à partir de vins de baco et folle blanche, non soufrés et certifiés AB, il a été élevé entre 5 et 10 ans exclusivement en fûts de chêne gascon. Quant à sa bouteille, légère, elle est produite dans l'Hexagone, tout comme son étiquette, fabriquée à partir de déchets de l'industrie du coton et imprimée en région Aquitaine. Par ailleurs, pour être totalement vertueux, l'étui de Dartigalongue Organic est conçu à partir de carton recyclé et réalisé à Condom, dans le Gers.

70 cl, 42,6° - PVC : 62 €



PRIX AMORIM TOP SERIES – SPIRITUEUX FRANÇAIS

LE BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE CURIOSITÉ XF

AMORIM TOP SERIES

Avec sa collection « Les Curiosités de Laubade », créée en 2019, la famille Lesgourgues a l'ambition d'inventer l'armagnac de demain (distribution Maison Léda).

Pour cela, elle explore des affinages inédits, souvent originaux, parfois même très audacieux, quitte à perdre

l'appellation armagnac. Après avoir réalisé des *finish* dans des fûts ayant précédemment contenu des spiritueux comme du rhum ou du whisky, ou encore avec d'anciennes barriques de vin, elle a exploré les différentes modalités de chauffe, également appelée « bousinage », en partenariat avec la tonnellerie Doreau. Si le Château de Laubade privilégie traditionnellement des chauffes dites « moyennes » ou « moyennes+ » pour élever ses bas armagnacs afin d'offrir un équilibre entre le fruit, le bois et l'alcool, il a misé pour XF sur un fût ayant bénéficié d'une chauffe « extraforte ». Un véritable parti pris. Issu de ce fût unique, XF est élaboré à partir d'ugni blanc cultivé sur la propriété familiale, vinifié sur place et distillé dans l'alambic armagnacais de la maison.

50 cl, 43° - PVC : 55 €



Le caviste gagnant est...

ARNAUD BARDOU (CAVES BARDOU – PARIS 10^e)

L'heureux gagnant du tirage au sort des cavistes et épiceries fines ayant voté pour Les Spiritueux de l'Année est Arnaud Bardou (Caves Bardou- Paris 10^e). Il recevra une bouteille de chaque produit lauréat. Vous pourrez retentez votre chance l'année prochaine !

LA 2^e ÉDITION DES SPIRITUEUX DE L'ANNÉE

Invitées à présenter leurs lancements majeurs de l'année 2022 dans le circuit des revendeurs spécialisés, près d'une centaine de marques ont déposé leur candidature au trophée des Spiritueux de l'Année organisé par votre magazine *Cavistes & e-commerce*.

Pour commencer, nous tenons à remercier les marques qui ont concouru à cette deuxième édition des Spiritueux de l'Année et, bien sûr, les nombreux cavistes et épicerie fines qui ont pris le temps de voter durant tout le mois de janvier dernier. Leurs votes ont été déterminants au même titre que ceux du jury de professionnels réunis autour de l'équipe de *Cavistes & e-commerce*. Ce même jury a également voté pour les 2 prix spéciaux parrainés par nos partenaires : le prix Adelphe du packaging écoresponsable et le prix Amorim Top Series du spiritueux français.

LE « MADE IN FRANCE », GRAND GAGNANT DE CETTE 2^e ÉDITION

Le constat est sans appel : les spiritueux français ont plus que jamais le vent en poupe. Si l'an passé, l'attachement au terroir a été récompensé, cette année, c'est le « made in France » qui a raflé la mise. Onze des douze prix décernés par le trophée des Spiritueux de l'Année ont été remportés par des produits élaborés dans l'Hexagone, à commencer par celui de la catégorie whisky reçu par la distillerie Warenghem qui élabore les single malts Armorik à Lannion, avec son 15 ans d'âge. Quant à la mention spéciale, une distinction accordée par le jury en raison d'un score élevé, proche de celui du gagnant, elle a été décernée à Évadé Single Malt Rum Cask Finish, un autre single malt français. D'ailleurs, c'est également un malt français, trop jeune pour concourir avec les whiskies, qui remporte le prix des spiritueux bruns : le pur malt Soligny Chant du Coq N°1. Du côté des rhums, c'est la Guadeloupe qui a été consacrée avec Old Black Cane, le premier rhum vieux mono-variétal 100% canne noire, produit par la distillerie Bologne. « Ce prix récompense le travail de Bologne et, plus généralement, celui des producteurs de rhum des Antilles françaises qui ont non seulement innové ces dernières années avec le lancement de cuvées parcellaires et mono-variétales, mais qui se sont aussi engagés dans la premiumisation de leurs rhums vieux », a souligné le jury. Enfin, dans la grande famille des eaux-de-vie vieilles en fûts, les spiritueux traditionnels français, et plus particulièrement l'armagnac, ont brillé. Le prix Adelphe du packaging écoresponsable a en effet été attribué au bas armagnac Dartigalongue Organic, et le prix Amorim Top Series du spiritueux français a été accordé au bas armagnac Château de Laubade Curiosité XF. *Last but not least*, le rhum infusé El Pasador de Oro Pasión a été primé dans la catégorie liqueurs, crèmes et spiritueux arrangés. S'il est élaboré à partir de rhums vieux du Guatemala, il s'agit une fois encore d'une création française.

L'ENGAGEMENT ÉCORESPONSABLE, UN CHOIX QUI COMPTE

Français et engagés : telle est la recette gagnante de Melifera Edizione Corsa qui remporte le premier prix de la catégorie gin, et de Vivant Iris qui décroche une mention spéciale. Quant à la vodka française Pyla des Vignes, très largement plébiscitée par les cavistes dans la catégorie spiritueux blancs, elle est produite exclusivement à partir de raisins cultivés dans la région bordelaise et, à des fins écoresponsables, elle s'attache à les utiliser dans leur intégralité. En Bretagne, le respect de l'environnement s'impose également comme une évidence pour la distillerie Awen Nature qui produit exclusivement des spiritueux bio, à l'image de son absinthe Hypsoline distinguée dans la catégorie apéritifs. Enfin, avec son prix dans la catégorie sans alcool, Gimber N°2 Brut se démarque à plus d'un titre. Tout d'abord, il ne s'agit pas d'une création française puisque cette nouveauté est originaire de Belgique. Qui plus est, ce n'est pas un spiritueux sans alcool mais une boisson naturelle à base de gingembre.

LES PARTENAIRES

• ADELPHÉ

Agréée par l'État avec une mission d'intérêt général, Adelphe est une société à but non lucratif qui a pour ambition de développer le recyclage des emballages ménagers des entreprises en France. Particulièrement active dans le secteur des vins et spiritueux depuis plus de 25 ans, Adelphe s'adresse aussi à la boulangerie, aux métiers de bouche et aux entreprises du médicament. Adelphe permet à ses clients de remplir leur responsabilité environnementale liée à la Responsabilité Élargie du Producteur (REP).

Site web : www.adelphe.fr



• AMORIM TOP SERIES

Amorim Top Series propose une large gamme de bouchons à tête sur 4 segments de « marché » : Prestige, Élégance, Premium et Classic Value en utilisant tous types de matériaux.

Grâce à des conseils techniques personnalisés, la société développe des solutions créatives répondant aux besoins de ses clients. Elles permettent d'augmenter la valeur perçue des produits à travers le packaging. Par ailleurs, Amorim Top Series renforce ses propositions sur les solutions environnementales que ce soit avec du liège, du bois ou d'autres matériaux éco-conçus.

Site web : www.amorimtopseries.com/fr



• CAVISTES & E-COMMERCE

Créé en 2011, *Cavistes & e-commerce* a d'abord été un hors-série de la lettre hebdomadaire *V&S news* avant de devenir un trimestriel indépendant en 2018. Il paraît dorénavant 4 fois par an avec des reportages métiers, des dossiers assortiments et de nombreuses informations sur la profession. Un sondage en ligne mené en mars 2021 l'a consacré comme étant la première source d'informations professionnelles de ce circuit de distribution.

Site web : www.cavistes-et-commerce.fr



Contact presse : Carole Nicolas
cnicolas@ideesenforme.com – Port. : 06 74 08 92 57

Contact Cavistes & e-commerce :
contact@cavistes-et-commerce.fr – Tél. : 01 43 55 97 25

Les visuels haute définition des lauréats et de la cérémonie de remise des Trophées sont disponibles à l'adresse suivante : contact@cavistes-et-commerce.fr