



1^{ÈRE} ÉDITION – RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS

Le rendez-vous des Terroirs

GRANDE MENUISERIE DE PARIS



13 - 14 SEPT 2026

66 RUE ST. DOMINIQUE, 75007 PARIS

Rencontres entre producteur.ices et
cuisinier.es passionné.es,
démonstrations culinaires, food court,
speed-tasting,
témoignages inspirants ...

GRATUIT pour les adhérents de l'association
10€ un jour
18€ deux jours

LE TOUR DES TERROIRS, ORGANISATEUR DE L'ÉVÉNEMENT



Depuis 2017, l'association valorise les professionnels des métiers de bouche, producteurs et artisans soucieux de qualité. Elle crée une dynamique collective et **fédère les acteurs du Bien Boire et du Bien Manger** pour dynamiser nos territoires, les circuits courts et redonner leur place et leur importance à nos producteurs.

Organisatrice de nombreux événements et activités, Le Tour des Terroirs **fait rayonner le potentiel gastronomique et culturel de nos régions** en valorisant les savoir-faire et produits de nos terroirs.

Aujourd'hui, l'association regroupe plus de **450 chefs et 400 producteurs et artisans** . Depuis 2017, l'association a **organisé et participé à +170 événements** notamment "Le Festival des Terroirs", "Les Toqués de l'Agriculture", Village des Terroirs x SIRHA Lyon, et de nombreuses journées chefs x producteurs !



29k abonnés



18k destinataires



+850 adhérents



+300 retombées

UN RENDEZ-VOUS DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS DU GOÛT

- 2 jours de fête autour des bonnes pratiques - **13 & 14 septembre 2026**
- 10h - 22h le dimanche & 9h - 18h le lundi
- **1ère édition parisienne**
- 1 500 m² de terrain d'expression, en plein coeur de Paris (7ème arrondissement)
- **3 000 professionnels du goût attendus**

UN ÉVÉNEMENT QUI LIE CULTURE GASTRONOMIQUE ET AGRICOLE



LE LIEU : LA GRANDE MENUISERIE

Un **lieu brut et inspirant au cœur de Paris**, dans le 7ème arrondissement, où le cachet artisanal d'antan mettra en valeur le savoir-faire de nos adhérents producteurs, artisans, chefs et partenaires.



UN RENDEZ-VOUS RICHE ET VARIÉ

Laboratoire
des savoir-faire



DES ESPACES POUR VIVRE, APPRENDRE & CRÉER DU LIEN

SCÈNE TERROIRS

Là où les idées s'affrontent et les talents s'expriment

Tables rondes qui lient témoignages, démonstrations culinaires & débats

Mais aussi : battles, dégustations à l'aveugle, concours d'éloquence, speed tasting..

LABO DES SAVOIR-FAIRE

La mise en pratique des savoir-faire et le coeur de l'expertise

Ateliers pratiques, têtes-à-têtes avec d'experts pour trouver des solutions concrètes pour faire évoluer et s'améliorer dans son activité

Formats en petit comité, sur réservation.

ESPACES BIEN BOIRE & BIEN MANGER

L'endroit où rencontrer ceux qui font nos terroirs et sourcer de nouvelles pépites

Des comptoirs, anti-stands passifs, occupés par 55 producteurs présents, favorisant la convivialité, l'échange et la dégustation

ESPACE BIEN FAIRE

Un espace liant artisanat et services engagés

Des artisans et entreprises de services permettant d'optimiser, structurer et développer son activité

FOOD COURT

Lieu de régalade, networking informel & découvertes produits

Plats réalisés par nos chefs adhérents, valorisant les produits de nos producteurs et partenaires

UN RENDEZ-VOUS PONCTUÉ DE TEMPS FORTS

- Un **dîner d'opening exclusif le samedi** pour les partenaires majeurs
- L'annonce des **lauréats des Trophées des Terroirs 2026 le dimanche à 19h**
- Une tombola par jour avec des lots à faire gagner aux professionnels présents
- Un petit-déjeuner entre nos membres le lundi, organisé sur l'événement pour permettre des rencontres privilégiées et participer à l'**Assemblée Générale de l'Association**



RÉSERVER SON ESPACE CLÉ EN MAIN



Simulation 3D
imagine non contractuelle

- 1 comptoir
- Signalétique personnalisée
- Accès à la plonge
- Accès à la réserve collective
- 30 invitations offertes pour le Rendez-vous des Terroirs

Prix de vente adhérent : 950€ HT

Prix de vente non adhérent : 1 300€ HT

JE PRÉ-RÉSERVE MON STAND

En option sur demande :

- tabouret haut
- verrerie

PARTENAIRE VISIBILITÉ

Associer son image à l'événement et y contribuer

Communication :

- Logo sur le site internet
- Présence dans le programme officiel
- Visibilité sur les écrans de la Scène Terroirs
- 2 publications social media (post + stories)
- Mention dans un mailing de présentation
- Droit d'utilisation des images

Récéptifs :

- 50 invitations au Rendez-vous des Terroirs

À partir de : 2 000 € HT

FOURNISSEUR OFFICIEL

Valoriser son savoir-faire sur les différents espaces

Visibilité :

- Présence et mise à disposition de vos produits pour les professionnels des métiers de bouche intervenants, sur les différents espaces de l'événement (Scène Terroirs, food court)
- Privatisation d'1h15 dans le Laboratoire des savoir-faire pour mettre en pratique votre savoir-faire de manière privilégiée avec un groupe réduit

Communication :

- Logo sur le site internet
- Présence dans le programme officiel
- Logo sur les écrans de la Scène Terroirs
- 2 publications social media (post + stories)
- Mention dans un mailing de présentation
- Droit d'utilisation des images

Récéptifs :

- 50 invitations au Rendez-vous des Terroirs

À partir de : 2 550 € HT

PACK SUR MESURE - OPTIONS DE PARTICIPATION

Espace sur l'événement :

- Comptoir clé en main
- Espace nu
- Dégustations et ventes autorisées

Contenu sur événement :

- Thématique au choix sur la Scène Terroirs (3 à 4 intervenants) - 45 min
- ½ journée ou 1 journée de têtes-à-têtes d'experts
- Atelier dans le Laboratoire des savoir-faire
- Valorisation sur le Food Court
- Lot à faire gagner sur la tombola
- Partenaire d'un espace - naming associé
- Partenaire d'une catégorie des Trophées des Terroirs

Acquisition clients / networking :

- Mise en relation avec les professionnels
- Participation et prise de parole sur les temps forts

Communication print et digitale :

- Logo sur l'affiche, les invitations, site internet, photobooth...
- Présence sur les communiqués de presse
- Parution dans le programme officiel
- Visibilité sur les écrans de la Scène Terroirs
- Posts, story dédiés au partenaire
- Mailing de présentation
- Droit d'utilisation des images

Soirée Terroirs :

- Mise en avant sur le cocktail dinatoire
- Prise de parole

Réceptifs :

- Entrées gratuites pour le RDV des Terroirs
- Quota d'invitations aux temps forts

NOTRE FESTIVAL À LYON



CONTACTS



Élise GRANDIDIER

FONDATRICE

elise@letourdesterroirs.fr

+33 6 50 33 18 35



Louise LOBBENS

CHEF DE PROJETS

louise@letourdesterroirs.fr

+33 6 61 61 75 31