



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

23.09.2026

LE COGNAC PRÉSENT AU WHISKY LIVE 2026

Avec un dispositif porté conjointement par le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), l'Union Générale des Viticulteurs pour l'AOC Cognac (UGVC) et le Syndicat des Maisons de Cognac (SMC), la filière Cognac réaffirme sa présence au Whisky Live Paris 2026. À travers dégustations, cocktails, rencontres professionnelles et initiatives collectives, l'appellation entend valoriser toute sa diversité et accompagner l'évolution des modes de consommation du Cognac auprès des prescripteurs français et internationaux.

La filière Cognac donne rendez-vous au *Whisky Live Paris*, événement incontournable du 26 au 28 septembre 2026, avec un dispositif ambitieux articulé autour d'un stand sur la *Cocktail Street*, d'un espace Cognac dédié au sein du Pavillon France, d'animations professionnelles et de plusieurs initiatives collectives portées par les acteurs de l'appellation.

Objectif : montrer que le Cognac trouve naturellement sa place dans des moments de consommation contemporains, notamment à l'apéritif et en cocktail, tout en mettant en lumière la richesse des savoir-faire des viticulteurs et des maisons de Cognac.

Durant trois jours, la filière Cognac proposera un dispositif immersif permettant aux visiteurs de découvrir toute la diversité de l'appellation :

- **Une expérience cocktail sur la Cocktail Street (stand n°16)**

Le BNIC animera un espace dédié où seront servis plusieurs long drinks emblématiques (recettes ci-bas) à base de Cognac. Les visiteurs pourront découvrir des cocktails simples, accessibles et adaptés aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. Cette activation illustrera la capacité du Cognac à s'intégrer pleinement aux moments apéritifs et aux tendances actuelles de mixologie.

Les maisons Hennessy et Rémy Martin seront également présentes sur la *Cocktail Street* avec leurs propres dispositifs.

- **Un espace Cognac au Pavillon France**

Cet espace rassemblera les maisons participantes afin de faire découvrir la diversité des profils aromatiques de l'appellation. Les visiteurs professionnels pourront échanger avec les équipes présentes, déguster une large palette de cognacs et approfondir leur connaissance des terroirs, des méthodes de production et des styles qui font la richesse de l'appellation.

Parmi les maisons présentes : *Tiffon/Braastad, Delamain, Maison Ferrand, Bache-Gabrielsen, Hine, Vallein Tervinier, François Voyer, Merlet, Larsen, Tesseron, Frapin, Rémi Landier, Grosseperin et Pasquet.*

- **Cognac Syndicate : la force du collectif**

Portée par le Syndicat des Maisons de Cognac, l'initiative Cognac Syndicate sera également mise à l'honneur durant l'événement. Cette collection collective réunissant des maisons de Cognac illustre la diversité et la complémentarité des savoir-faire du négoce cognaçais. Présentée auprès de publics prescripteurs et influenceurs, elle contribuera à renforcer la visibilité de l'appellation et de ses signatures.

Une master class intitulée « Cognac Syndicate : des maisons, des styles, de l'audace collective » sera organisée lundi 28 septembre, de 14h à 15h, en salle 1.

À travers une dégustation commentée de quatre expressions, cette rencontre permettra d'explorer la diversité des Cognacs et de mieux comprendre les choix de terroir, de distillation et de vieillissement qui façonnent leur personnalité. Elle sera animée par :

- Alexandre Gabriel, fondateur et président-directeur général de Maison Ferrand ;
- Floriane Eznack, responsable des opérations eaux-de-vie chez Cognac Larsen ;
- Pierre Vaudon, propriétaire et maître de chai de la Maison François Voyer ;
- Jean-Philippe Bergier, maître de chai de la Maison Bache-Gabrielsen.

Plusieurs maisons participeront également aux French Drinks Awards, mettant en lumière la créativité, la qualité et la capacité d'innovation des acteurs du Cognac sur la scène française et internationale.

LE COGNAC EN APÉRITIF, ASSOCIÉ AUX LONG DRINKS

Déjà incontournable sur les grandes scènes de la mixologie internationale, le Cognac confirme sa place parmi les spiritueux les plus polyvalents pour la création de cocktails. Porté par l'engouement croissant pour les long drinks, le Cognac révèle toute sa modernité dans des recettes simples. Frais, équilibrés et peu complexes à réaliser, ces cocktails répondent aux nouvelles attentes des consommateurs à la recherche de boissons légères, aromatiques et adaptées aux moments de partage.

Cognac Collins – l'esprit classique revisité

Cognac • Jus de citron • Sirop de sucre de canne • Eau gazeuse • Citron jaune • Glace

Une version revisitée du Tom Collins, rafraîchissante et équilibrée, idéale pour initier à la mixologie Cognac.

Cognac Mule – la modernité épicée

Cognac • Jus de citron vert • Ginger beer • Citron vert • Glace

Inspirée du Moscow Mule, cette version au Cognac révèle toute l'intensité aromatique du spiritueux sublimée par le gingembre et dans un format moderne.

Cognac Paloma – la fraîcheur fruitée

Cognac • Citron vert • Soda pamplemousse • Tranche de pamplemousse • Glace

Un cocktail frais et acidulé mêlant Cognac et saveurs d'agrumes.

Cognac Tonic – l'iconique charentais

Cognac • Tonic • Rondelle de citron • Glace

Ce classique intemporel fait l'unanimité depuis bien longtemps en Charentes. Une introduction simple et efficace aux usages apéritifs du Cognac à généraliser dans toute la France.

UNE MOBILISATION COLLECTIVE DE TOUTE LA FILIÈRE

Cette présence renforcée au *Whisky Live Paris* s'inscrit dans une démarche collective portée par le BNIC, l'UGVC et le SMC. En réunissant viticulteurs, maisons de Cognac et interprofession autour d'un même dispositif, la filière affirme sa volonté commune de développer la visibilité du Cognac, de soutenir les professionnels dans leurs pratiques et de promouvoir des usages contemporains en phase avec les attentes des consommateurs.

Au-delà de l'événement parisien, cette mobilisation contribue à renforcer l'attractivité de l'appellation et à rappeler que le Cognac est aujourd'hui un spiritueux de dégustation, de partage et de convivialité, capable de s'exprimer aussi bien pur qu'en cocktail.

- **Informations pratiques :**

Du samedi 26 au lundi 28 septembre 2026

Horaires d'ouverture : samedi 26 et dimanche 27 septembre de 13h30 à 19h – lundi 28 septembre (pros) de 10h à 18h

Adresse : La Grande Halle de la Villette, 211 Avenue Jean Jaurès, 75019 Paris

- **Pour plus d'informations sur l'événement :** <https://www.whiskylive.fr/>

Réservation : <https://www.whiskylive.fr/billetterie/>

En savoir plus sur le Cognac et ses modes de dégustation :

<https://www.cognac.fr/deguster/mode-de-consommation/>

À PROPOS DU BNIC

Le BNIC, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, représente, développe et protège l'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac en France et dans le monde.

Dans près de 140 pays où le Cognac est présent, cette AOC confère au consommateur la garantie d'une eau-de-vie d'exception. Composé à parité de professionnels de la viticulture et du négoce, le BNIC est le lieu de concertation et de décision de plus de 4 400 viticulteurs et bouilleurs de cru, 130 bouilleurs de profession et plus de 240 négociants de l'appellation.

Le BNIC agit au service de l'intérêt de ceux qui font le Cognac et de ceux qui le consomment, dans une préoccupation constante de responsabilité vis-à-vis de tous les publics de l'appellation.

Cognac.fr



@Cognac-Official/BNIC-Cognac

CONTACTS PRESSE

Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC)

Yoann Brechet
M. 07 87 32 80 54
ybrechet@bnic.fr

Syndicat des Maisons de Cognac (SMC)

Tatiana Métais
M. 06 86 38 90 91
tatiana.metais@maisons-cognac.fr

Union Générale des Viticulteurs pour l'AOC Cognac (UGVC)

Marine Maucouard
M. 07 64 41 78 68
mmaucouard@ugvc.fr