



16–18 March 2025
Düsseldorf, Germany

The World's No 1
International Trade Fair
for Wines & Spirits

→ prowein.com

ProWein 2025 - Communiqué de presse n° 9 : février 2025

L'accord parfait : mets et vin au salon ProWein

Cette année, la ProWein mettra particulièrement l'accent sur le thème du Food & Wine Pairing. Le salon de la restauration urban gastronomy by #asktoni ne sera pas le seul à se consacrer à ce thème. Le programme-cadre très varié abordera également l'accord parfait entre le vin et les mets, dans différents formats.

L'urban gastronomy Lounge by #asktoni passe à sa prochaine édition et sera à nouveau en 2025 le point de contact central pour les restaurateurs - du débutant au professionnel. Cette année, tout tournera autour du thème **Food & Wine Pairing**. Dans le cadre de quatre ateliers différents par jour, l'hôte Toni Askitis (#asktoni) montrera de manière divertissante comment les mets et les vins se marient pour apporter des expériences gustatives inoubliables.

Nouveau concept Live Cooking

L'urban gastronomy Lounge sera présenté pour la première fois avec le soutien de METRO. Ce nouveau concept a été élaboré en collaboration avec ce grossiste alimentaire international basé à Düsseldorf. Dr. Steffen Greubel, CEO de METRO AG, et Martin Behle, Chief Horeca Officer, ont pu s'assurer la collaboration de grands noms de la restauration tels que Björn Freitag, Alina Meissner-Bebrouet et Bobby Bräuer. Ces trois restaurateurs de haut niveau créeront pour la première fois des plats passionnants en direct au salon ProWein, à des dates différentes. Le vin adapté sera fourni par Toni Askitis, qui a été élu meilleur sommelier de l'année 2024 par Rolling Pin. Il n'est pas nécessaire de s'inscrire aux différents ateliers.

Programme des ateliers urban gastronomy by #asktoni



Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
www.messe-duesseldorf.de
info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Marius Berlemann
Bernhard J. Stempfle
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Association of the
German Trade Fair
Industry

 FK M – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center/Verwaltung

- **How to ProWein** : conseils pratiques pour les débutants et les professionnels afin de tirer le meilleur parti de la ProWein. Les bases du Food Pairing : premiers aperçus et bases pour comprendre l'art de l'association des mets et des vins.
- **Musique au verre** : un mariage entre le plaisir du vin et la musique avec des viticulteurs, des DJ et des cuisiniers.
- **Wine.Match** : développement en direct de plats adaptés à des vins sélectionnés – en interaction avec le public.
- **Food & Wine Pairing** : les chefs préparent des plats en direct sur place, pendant que les invités dégustent les vins de vigneron-ne-s qui les accompagnent.

Pourquoi le Food & Wine Pairing ?

Au cœur de la gastronomie, l'accord parfait entre les mets et les vins est au centre de toute expérience culinaire. À un salon professionnel international comme la ProWein, ce thème est non seulement une tendance, mais une composante indispensable du secteur du vin et de la restauration. « Le thème du Food & Wine Pairing offre un énorme potentiel pour le secteur du vin et de la restauration, car il va bien au-delà de la simple présentation de produits. Il associe les univers sensoriels des mets et des vins en une unité harmonieuse qui suscite des émotions et crée des expériences inoubliables. Cet art de la combinaison est non seulement enrichissant pour le client, mais aussi un important facteur de différenciation pour les entreprises sur un marché très concurrentiel », déclare Peter Schmitz, Director de la ProWein.



Food & Wine Pairing dans toutes les zones de la ProWein

Le programme-cadre de la ProWein propose également de nombreuses autres suggestions sur le thème du Food & Wine Pairing, par exemple dans les programmes de séminaires de Wines of Portugal, d'ICEX/Wein aus Spanien, de Pfalzwein ou d'ICE/Vini



16–18 March 2025
Düsseldorf, Germany

The World's N°1
International Trade Fair
for Wines & Spirits

→ prowein.com

d'Italia. Le **dimanche de la ProWein**, à **11h30**, un autre Food & Wine Pairing de grande classe sera un moment fort particulier : **Curly**, connu du podcast *Terroir & Adiletten*, partira en découverte gastronomique à la ProWein ! Au **Pavillon France, stand 10F120 (Le Forum #BonjourProWein)**, il choisira l'accord parfait entre les mets et les vins.

Contacts presse ProWein auprès de Messe Düsseldorf :

Christiane Schorn

tél. : +49 (0)211 4560 - 991

SchornC@messe-duesseldorf.de

Anne Schröer

tél. : +49 (0)211 4560 - 465

SchroeerA@messe-duesseldorf.de

Caroline Herbertz

tél. : +49 (0)211 4560-7141

HerbertzC@messe-duesseldorf.de

Luisa Harnau

tél. : +49 (0)211 4560 - 539

HarnauL@messe-duesseldorf.de

