

"L'apéritif à la française" enseigné aux Japonais par des Champenois au restaurant L'atelier de Joël Robuchon

***La CCI de Reims et d'Epernay a initié une mission "Champagne"
au Japon pour faire découvrir la diversité des vins de la région***

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay organise une mission "Champagne" au Japon (Tokyo et Osaka) **du samedi 1^{er} au vendredi 7 avril**.

Cette mission, conçue en collaboration avec la Mission économique du Japon et la Sopexa, est destinée à favoriser la prospection commerciale des professionnels du champagne et leur introduction sur le marché japonais, très porteur pour le secteur.

Le Japon est en effet le 6^e débouché export pour les vins de champagne et, en 2005, la consommation devrait pour la première fois dépasser les 6 millions de cols. Il s'agit donc d'un marché incontournable pour nombre de professionnels du champagne qui n'a pas subi de crise réelle depuis 12 ans, car les exportations ont été multipliées par 6. Associé à des moments de consommation de moins en moins limités au festif, et accessible à une plus grande frange de la population sensible à l'image du produit, le champagne est indiscutablement le produit du moment au Japon.

14 récoltants-manipulants, coopératives et négociants en champagne (*Champagne Ariston Fils, Nicolas Bauget-Jouette, Champagne Berèche & Fils, Champagne Blin, Champagne Bourgeois, Champagne Raoul Collet, Earl Champagne Couche, Champagne Marie Demets, Champagne Jeaunaux-Robin, Champagne René Jolly, CPH, Champagne Bernard Rémy, Champagne Testulat, Domaine des Oullières*) ont saisi cette opportunité pour faire découvrir leurs vins de Champagne aux consommateurs japonais.

Ces professionnels, accompagnés de la Responsable International de la CCI de Reims et d'Epernay, Béatrice de Montrémy, et de Nouria André du cabinet Kan Export, bénéficieront d'un programme complet pour découvrir le marché japonais :

- présentations sur le marché des vins et spiritueux au Japon (circuits de distribution, approche commerciale) et plus particulièrement de celui du champagne
- visite de points de vente (cavistes, GMS)
- mini-expositions à Tokyo et Osaka permettant de proposer des dégustations à de nombreux importateurs et distributeurs japonais invités

Cette mission aura pour événement phare "**l'apéritif à la française**" (*voir plus loin*), **lundi 3 avril, au restaurant L'atelier de Joël Robuchon (Tokyo)**, dégustation qui sera ouverte également à la presse japonaise...

Une belle et fructueuse mission en perspective dont nous ne manquerons pas de vous transmettre photos, bilan et témoignages.

Programme des actions à l'international 2006 en ligne sur
http://www.reims.cci.fr/espacepresse/IMG/pdf/programme_missions_internationales2006.pdf

A propos de l'opération "L'apéritif à la française 2006" :

C'est une opération de promotion des produits agroalimentaires français qui a lieu à travers une vingtaine de pays le 1^{er} juin de chaque année. Cette opération, initiée et financée par le Ministère de l'Agriculture, est organisée par la SOPEXA. Lors de cette journée des animations grand public et plus ciblées (type mini-salon) sont réalisées avec des animations dans des GMS, restaurants à la mode, chez des détaillants, cavistes, épiceries fines... Bien-sûr cela s'accompagne d'une campagne de médiatisation dans les pays concernés offrant ainsi une visibilité accrue aux producteurs français et notamment champenois.

Ce communiqué est émis par la Direction de la communication de la CCI de Reims et d'Épernay (www.reims.cci.fr)

Delphine Déthune - Chargée de communication

Tél. : 03 26 50 66 62 – fax : 03 26 50 62 89 - E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr