

# Tour œnogastronomique des Régions de France

**Évènement Gourmet B2B**  
Milan - 9 et 10 novembre 2026

“Une vitrine d’exception  
pour que chaque région  
française s’invite à la table  
de nos voisins italiens.”

# Tour œnogastronomique des Régions de France

- ▶ **Rendez-vous B2B** avec des **distributeurs italiens** du secteur **horeca premium** et des **opérateurs retail « haut de gamme »**
- ▶ **Show-cooking** avec des **chefs étoilés italiens et français** utilisant les **produits des entreprises participantes**

**Premier évènement de cette envergure** organisé en Italie, sous l'égide de la marque "Taste France", cet évènement se veut une vitrine pour les **produits du terroir français**, pour les spécialités régionales, pour les vins, pour les produits gourmets et les **filières d'excellence** qui contribuent à la renommée internationale de la gastronomie "Made in France".

**Les régions françaises seront à l'honneur** : chacune d'entre elles devra sélectionner **10 entreprises**, ses "pépites", qui selon elle représentent le mieux le savoir-faire régional tout en ayant du potentiel sur le marché italien.

**Près de 1 300 opérateurs italiens** seront invités (distributeurs / importateurs / grossistes et acheteurs "retail").

Des **représentants institutionnels**, des journalistes de la presse spécialisée et life-style, des **food bloggers italiens et français**, seront également conviés à participer aux différents moments phares de cette manifestation afin de donner un maximum de résonance médiatique à l'initiative.

## Au programme :

- **des rendez-vous B2B** personnalisés sur le stand de chaque entreprise dans leur "espace régional" et dans une salle dédiée;
- **un show-cooking animé par des Chefs étoilés** italiens et français à l'heure du déjeuner;
- **des masterclass sur le vin** animées par un sommelier de renom;
- **des masterclass alimentaires** (huîtres, volaille label, fromages d'appellation) animées par des producteurs ou des MOF (format dédié aux interprofessions);
- **des conférences et tables-rondes sectorielles** animées soit par les interprofessions, soit par les régions en collaboration avec des acteurs tels qu'ATOUT FRANCE sur le thème de l'agrotourisme ou avec les ARD sur le thème de l'attractivité.
- **des cocktails de networking** dont les "menus régionaux" seront élaborés par une école de cuisine française de renom (avec les produits des entreprises participantes), menus qui seront ensuite réalisés par l'école hôtelière milanaise "Carlo Porta".



## Typologie de produits recherchés

### VINS, BOISSONS ET SPIRITUEUX REGIONAUX

- Vins AOP
- Spiritueux AOP
- Boissons No Low
- BRSA / soft drinks

### PRODUITS CARNES

- Volailles label (poulet de Bresse, Label Rouge,...)
- Viandes de qualité :
  - viande bovine (Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine,...)
  - agneau (agneau de Sisteron, agneau pré-salé)
- Charcuterie certifiée et régionale (jambon noir de Bigorre, jambon de Bayonne,...)

**PRODUITS DE LA MER** (huîtres, coquillages et crustacés,...)

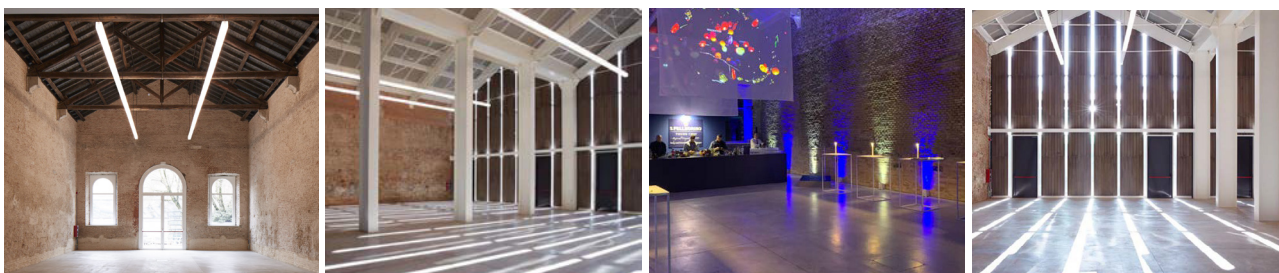
**FROMAGES AOP ET PRODUITS LAITIERS** (beurres artisanaux ou régionaux, crème fraîche,...)

**BVP** (pain d'épices, croissants pour l'hôtellerie,...)

**FRUITS ET LEGUMES** (pruneaux d'Agen, Princesse Amandine, Noix de Grenoble, Ail rose de Lautrec, abricots)

### AUTRES SPECIALITÉS RÉGIONALES

- Condiments (moutarde de Dijon...);
- Foie gras;
- Produits sucrés (Calissons d'Aix, macarons...)



## Lieu de l'évènement

Le "Tour œnogastronomique des Régions de France" aura lieu au **Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci** (Via San Vittore 21), situé en plein cœur de Milan. Ce lieu emblématique, dédié à l'héritage visionnaire de **Leonardo da Vinci**, offre un cadre à la fois historique et innovant.

La manifestation sera organisée en modalité de "salon/foire", chaque entreprise disposant d'un stand pour présenter ses produits. Ces stands seront organisés en "espaces régionaux" dans un espace unique de 1 600 m<sup>2</sup>, appelé "Le Cavallerizze", subdivisé en plusieurs salles ouvertes.

Chaque salle contiendra 2 espaces régionaux (chacun composé idéalement de 10 entreprises).

## Notre offre pour chaque entreprise : 5000 € HT

La Région Hauts-de-France prend en charge 50 % du coût HT de votre participation à cet événement (plafonné à 2 500 €), selon conditions d'éligibilité et sélection sur dossier.

### EN AMONT

#### POINT DE CADRAGE

- Visio avec l'entreprise pour définir sa cible, son historique sur le marché italien et ses besoins (logistique, attentes, ...).
- Points réguliers avec l'entreprise.

#### SUPPORTS DE COMMUNICATION

- Promotion de l'évènement et de l'entreprise sur les réseaux sociaux; mail auprès des opérateurs professionnels F&B (+ journalistes + influenceurs)
- Élaboration d'un company profile dans le catalogue exposants
- Intégration des produits des entreprises sur la Marketplace de Business France (section dédiée à l'évènement).

#### GESTION ET STOCKAGE MARCHANDISES

- Maintien de la chaîne du froid si besoin, stockage, transport sur le lieu de l'évènement J-1.

#### PROGRAMME DE RDV INDIVIDUELS

- RDV B2B avec des opérateurs italiens (cible définie avec chaque entreprise)

### DURANT

#### MISE EN VALEUR DES PRODUITS DE L'ENTREPRISE

- Utilisation des produits de chaque entreprise lors des cocktails de networking (menu conçu par une école de cuisine française, et élaboré sur place par une école italienne. Chaque région disposant de sa propre table régionale de finger food).

#### MATERIEL ET SUPPORT LOGISTIQUE

- Tout le nécessaire pour mener à bien les rencontres B2B: 1 table et 3 chaises (pour le Vin : glace, verres, vasques, crachoirs, pain,... ou Food : assiettes, planches à découper, four,...)
- Assistance dédiée assurée par les équipes BF Italie du début à la fin de l'événement : logistique (es: maintien de la chaîne du froid), respect du planning de rdv, ...

#### COMMUNICATION

- Communication sur les réseaux sociaux
- Présence de journalistes et influenceurs
- PR avec les participants aux 2 cocktails de networking et le soutien des agents de BF Italie

#### INTERPRETIARIAT

- Interprètes bilingues ita/fra

### POST

#### BILAN

- Débriefing individuel dans les jours suivants et 2 mois après l'évènement
- Debriefing global de l'évènement, élaboration d'un compte-rendu général.

#### COMMUNICATION

- Publication d'un publi-rédactionnel générique de l'évènement dans une revue sectorielle de renom
- Communication post-évènement sur les réseaux sociaux (RS)
- Bilan des retombées sur les RS engendrées par les journalistes et influenceurs participants

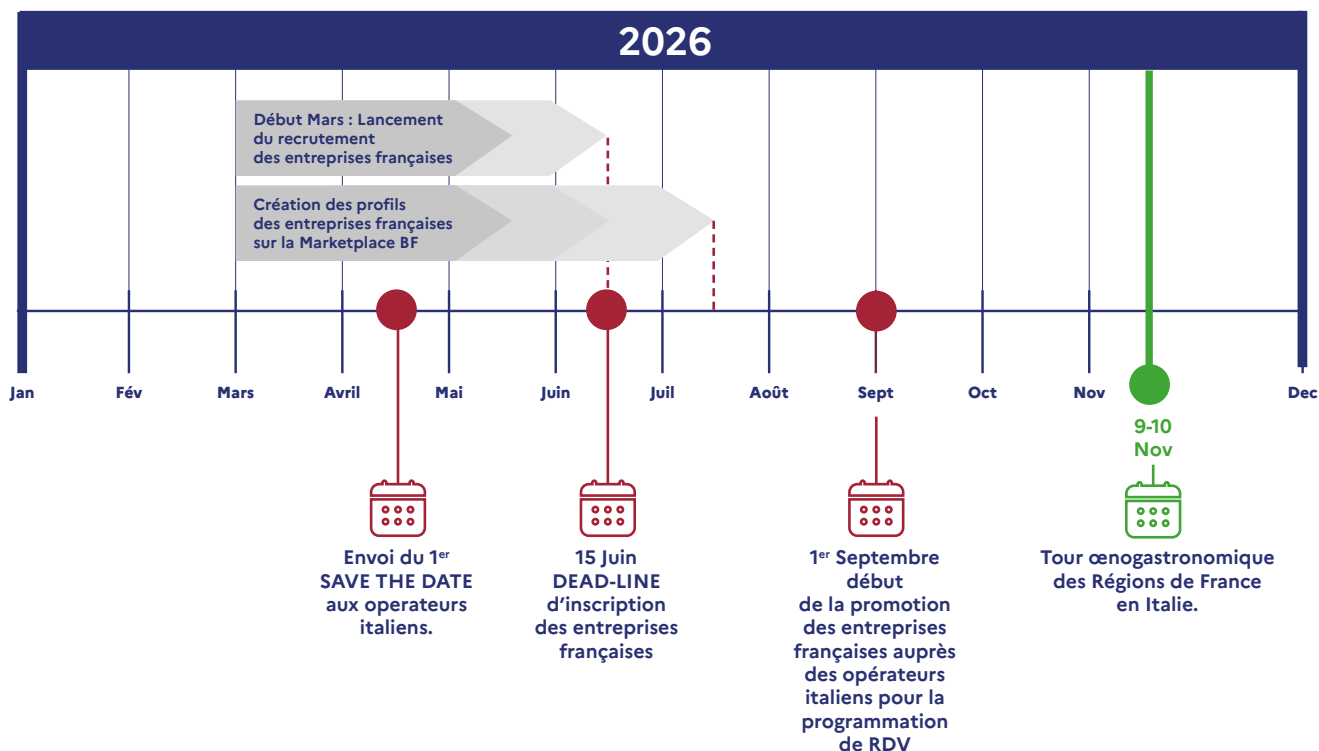
#### GESTION DES ECHANTILLONS NON UTILISES


- Les échantillons de produits ambiants (food et vin) pourront être stockés dans les locaux de BF pour une durée max. de 2 mois et être distribués aux prospects intéressés (pas d'expédition, les opérateurs devront venir personnellement retirer les échantillons)

#### SUIVI DE CONTACTS (OPTIONNEL)

- Possibilité de réaliser un suivi individuel des contacts rencontrés lors de l'évènement

## Le Planning de l'évènement





Les Hauts-de-France, première région française labellisée « Région européenne de la gastronomie » et reconnue pour son patrimoine culinaire, vous propose de valoriser vos savoir-faire en participant à cette manifestation.

Pour consulter le site internet de l'évènement : [cliquez ici](#)

Pour vous inscrire au Tour de France Food and Wine 2026 : [cliquez ici](#)

Pour le lieu de l'évènement : [cliquez ici](#)

Pour plus d'informations contactez :

**David Besengez**  
Project Manager – Export Dept.  
Région Hauts-de-France  
[david.besengez@hautsdefrance.fr](mailto:david.besengez@hautsdefrance.fr)  
+33 3 74 27 07 05

**Allison Maigret**  
Business France Italia  
Trade Advisor Food  
[allison.maigret@businessfrance.fr](mailto:allison.maigret@businessfrance.fr)  
+39 337 14 49 945

**Angélique Petelet**  
Business France Italia,  
Trade Advisor VSB  
[angelique.petelet@businessfrance.fr](mailto:angelique.petelet@businessfrance.fr)  
+39 337 144 64 37

**Oksana Plashenko**  
Business France Paris,  
Cheffe de projet – Pôle VSB-Food (inscriptions)  
[oksana.plashenko@businessfrance.fr](mailto:oksana.plashenko@businessfrance.fr)  
06 98 42 71 24