



UN ÉVÈNEMENT

Terre de Vins

LE TOUR DES CARTES

TROPHÉE DES MEILLEURES CARTES DE VINS EN FRANCE

Comme chaque année depuis sa création en 2017, Le Tour des Cartes récompense **les 100 meilleures cartes de vins et spiritueux en France** et offre aux restaurateurs la possibilité de se distinguer par la qualité de l'offre qu'ils proposent.

Plusieurs années sont parfois nécessaires pour construire une carte des vins qui leur ressemble et ainsi constituer leur cave. Par les choix qu'ils opèrent, ils mettent en valeur le travail des vigneronns et proposent des sélections de vins qui témoignent de la qualité et de la diversité des vignobles français.

Plus de 8 000 cartes des vins sont étudiées pour retenir les 100 meilleures. La sélection, orchestrée par un jury d'experts et de professionnels durant près de quatre mois, est opérée sur la base de plusieurs critères, parmi lesquels : originalité et personnalité, prix/qualité, représentativité et diversité de l'offre, lisibilité et rigueur de la carte, dynamisme et approche commerciale.

Des prix spéciaux qui récompensent les restaurateurs qui se distinguent par une offre plus pointue, en réponse aux attentes des consommateurs.



CATÉGORIES

BISTROT, BRASSERIE ET RESTAURANT BISTRONOMIQUE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE PRESTIGE

RESTAURANT TRADITIONNEL

BAR À VINS

PRIX SPÉCIAUX

L'OFFRE SPIRITUEUX



MÉTHODOLOGIE

CALENDRIER

JUILLET - SEPTEMBRE

Récolte des cartes des vins. E-mailings, opérations de phoning, utilisation des bases Terre de vins, prospection. Sélection des 500 établissements, sur une base de 8 000.

NOVEMBRE

Organisation et encadrement du déjeuner du jury. Accueil, réalisation des dossiers de candidature, grilles de notation et choix des 100.

JANVIER

Organisation amont et production de la cérémonie de remise des prix

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Couverture médiatique. Mise en avant dans le magazine (pendant 1 an + dossier spécial) et sur le site internet.

Présentation du Tour des Cartes sur terredevins.com sur un espace dédié pour un maximum de visibilité sur l'année.



La cérémonie

Le Free Tasting réservé aux 100 restaurateurs :

- nos partenaires de la filière vin pourront proposer une grande sélection de vins à la dégustation,
- nos partenaires hors captif pourront présenter leurs produits,

Le cocktail dinatoire :

- autour du free tasting, le Chef Laurent André proposera une cuisine *sur le pouce*, généreuse et gourmande. Plusieurs univers gastronomiques composés en accord avec les vins de nos partenaires.
- La remise des prix jalonnera la soirée



CATÉGORIE BAR À VINS

LA CEMPOTE - Saint-Étienne, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
LE 5 WINE BAR - Toulouse, OCCITANIE
LA CAVE SUR LE COMPTOIR - Val d'Isère, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CATÉGORIE BRASSERIES,
BISTROTS ET RESTAURANTS
BISTRONOMIQUES

HÔTEL DES BAINS - Charavines, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
LE PETIT SOMMELIER - Paris, ÎLE-DE-FRANCE
VER DI VIN - 45000 Orléans, PAYS DE LA LOIRE

CATÉGORIE RESTAURANTS
TRADITIONNELS

HÔTEL DE LA GARE - Couzon-au-Mont-d'Or, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
LA CÔTE DE BŒUF - Marseille, PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
LE CHEVERNY - Limoges, NOUVELLE-AQUITAINE

CATÉGORIE RESTAURANTS
GASTRONOMIQUES

L'HUÎTRIER PIE - Saint-Emilion, NOUVELLE-AQUITAINE
L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL* - Bordeaux, NOUVELLE-AQUITAINE
LES CÈDRES* - Granges-les-Beaumont, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CATÉGORIE RESTAURANTS
GASTRONOMIQUES DE
PRESTIGE

ANNE DE BRETAGNE** - La Plaine-sur-Mer, PAYS DE LA LOIRE
HOSTELLERIE JÉRÔME** - La Turbie, PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
DAVID TOUTAIN** - Paris, ÎLE-DE-FRANCE

PRIX SPÉCIAUX

La meilleure offre de spiritueux
La meilleure offre de vin au verre
La carte engagée

VER DI VIN - Orléans, CENTRE-VAL DE LOIRE
LE 5 WINE BAR - Toulouse, OCCITANIE
VERVERT - Montsoreau, PAYS DE LA LOIRE

ÊTRE PARTENAIRE

LA SOIRÉE DE REMISE DES PRIX

Lundi 15 janvier 2024 à Paris

- Free Tasting : vous faites goûter vos vins aux 100 restaurateurs tout au long de la soirée. **10 vins maximum**
- Cocktail dinatoire : 5 invitations pour vos ambassadeurs. **Notre conseil** : 2 personnes dédiée au free tasting et 3 au contact des restaurateurs, au cœur de l'assemblée.
- Vous remettrez un prix au cours de la soirée

LE + : nous vous permettrons d'inviter les restaurateurs lauréats (à leur guise) à venir découvrir votre vignoble.

LA COMMUNICATION

Votre logo et votre marque associés à nos différents outils de communication, en tant que **partenaire vin** :

- Après des 100 lauréats : mailings et phoning
- Sur tous nos supports de communication amont/aval : *communiqués de presse, promotion de l'événement dans Terre de vins, sur terredevins.com, diplômes remis aux lauréats, etc...*
- Sur nos outils de communication lors de la soirée de remise des prix
- Votre logo associé à l'**aftermovie** réalisé par nos équipes.

- **Edition d'un dossier spécial** dédié aux 100 lauréats du Tour des Cartes, diffusé au cœur du numéro de mars du magazine Terre de Vins,
- **Plan média** : vous bénéficiez d'une insertion au format page dans le numéro de mars 2024 (valeur 5 700 € HT),
- **Transmission** des coordonnées des établissements du top 100 du Tour des Cartes (dans le respect de la RGPD).

BUDGET

12 000 € HT

Engagement sur 2 ans : 10 000 € HT/an

4 partenaires vin maximum



Nos Partenaires

FRANCE **BOISSONS**
●●●



ARMAGNAC
BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL

OGEU
PYRÉNÉES
Eau minérale des Pyrénées