

APPEL À PROJET ACCUEIL DU BANQUET DU BAN DE LA DISTILLATION 2026

CONTEXTE & AMBITION

À l'occasion du Ban de la Distillation 2026, l'Agglomération de Grand Cognac lance un appel à projet à destination de toute entreprise du territoire de Grand Cognac en capacité d'accueillir le banquet officiel de l'événement.

Temps fort emblématique du Ban, ce dîner réunit partenaires institutionnels, professionnels de la filière, élus, ambassadeurs du territoire, invités privilégiés et grand public autour d'une célébration du savoir-faire et de l'excellence.

Accueillir le banquet, c'est :

- Ouvrir les portes de votre lieu dans un cadre singulier
- Mettre en lumière votre identité, votre activité et votre vision
- Faire vivre une expérience immersive autour des cognacs et des savoir-faire du territoire
- Associer votre image à l'un des événements majeurs de l'agglomération, engagé pour la valorisation du cognac et de son écosystème

Nous souhaitons proposer aux convives une expérience élégante, immersive et mémorable, au sein d'un lieu emblématique ou inattendu : entreprise, site de production, lieu patrimonial, espace événementiel, bâtiment industriel, salle de réception, espace VIP, lieu habituellement non accessible au public...

UNE EXPÉRIENCE À FAIRE VIVRE

- ✓ Nombre de convives : 100 à 150 personnes
- ✓ Date : 24 octobre 2026 (soirée)
- ✓ Tarif cible : 80 € par personne maximum

Le format attendu est un dîner assis de type banquet, avec un service soigné et fluide.

Au-delà du repas, il s'agit de proposer une véritable expérience :

- Scénographie valorisant le lieu et son identité
- Accords mets & cognacs
- Mise en avant des produits locaux et des circuits courts
- Installation, accueil, service et rangement inclus

Le menu devra être conçu en cohérence avec une sélection de cognacs (amuse-bouche, entrée, plat, dessert...), en mettant en valeur leurs caractéristiques aromatiques.

Les catégories à intégrer dans les accords incluront :
VS, VSOP, VS Frozen, XO ou Pineau des Charentes vieille réserve.

Intégration conseillée au menu d'un cocktail à base de Cognac.

Le cognac ne devra pas être utilisé dans la préparation culinaire, mais présenté comme un produit d'exception, sublimé par des accords subtils et harmonieux.

MODALITÉS DE MANIFESTATION D'INTÉRÊT

Dans un premier temps, les entreprises intéressées sont invitées à se manifester **avant le 22 mai 2026**.

Cette première prise de contact vise à partager une intention, et non un dossier exhaustif.

Nous vous invitons à nous transmettre :

- La confirmation de votre souhait de candidater
- Une présentation synthétique du lieu envisagé (photos appréciées)
- Les grandes lignes de l'expérience imaginée (ambiance, mise en scène, valorisation des cognacs, parti pris...)
- Une indication préliminaire de la capacité d'accueil et de la faisabilité

Cette étape permettra d'identifier les propositions les plus prometteuses.

Les structures présélectionnées seront ensuite accompagnées par les équipes de Grand Cognac pour approfondir leur projet (logistique, menu, scénarisation détaillée, valorisation des cognacs, budget prévisionnel, moyens humains mobilisés), avant décision finale – **courant juin**.

PRINCIPES D'APPRÉCIATION

Une attention particulière sera portée à :

- La singularité et la qualité du lieu proposé
- La capacité à proposer une expérience différenciante
- La cohérence entre l'identité de la structure et l'esprit du Ban
- La mise en valeur qualitative des cognacs
- La faisabilité technique et organisationnelle
- L'ancrage sur le territoire de Grand Cognac

MODALITÉS DE CONTACT

Les manifestations d'intérêt sont à adresser **avant le 22 mai 2026** à :

bandeladistillation@grand-cognac.fr

Pour toute information complémentaire :

bandeladistillation@grand-cognac.fr

Nous invitons les entreprises du territoire à voir cet accueil comme une opportunité de rayonnement et de mise en lumière, au cœur d'un événement fédérateur célébrant l'excellence du cognac et du territoire.

Nous avons hâte de découvrir vos ambitions pour faire de ce banquet un moment d'exception.