

NO&LOW  
EN EXCLUSIVITE

# Bibine Club

Communiqué de presse  
été 2023

«Ces boissons sans alcool et faibles en alcool qui secouent la catégorie du No-Low»

*En vue de la tendance pour une consommation plus responsable et du détachement de la pression sociale de devoir toujours boire, Bibine Club a exploré la catégorie du no & low pendant plusieurs mois pour dénicher des flacons inédits !*



Aaron, master kombucha brewer, AMA Brewery

## WHO'S WHO?

Fondé en 2021 par Sarah Armitano et Romain Llobet, Bibine Club importe et distribue des vins vivants, des spiritueux artisanaux ainsi que des boissons « no & low » alcool d'émotions pour les professionnels, mais aussi les particuliers ([www.bibineclub.fr](http://www.bibineclub.fr)).

L'envie principale de Sarah et Romain est de partager l'amour des bons produits avec transparence et beaucoup de dynamisme. Toujours en quête de produits innovants, ils ont pour vision de promouvoir des petits producteurs qui transmettent l'amour de leur terres et leur savoir-faire. Tous leurs produits sont des coups de coeurs, hors du commun, des bombes aromatiques ou parfois simplement la quintessence de leurs appellations. Mais avant tout, Bibine Club c'est une histoire de superbes rencontres, d'amitiés et aujourd'hui nous sommes chanceux de distribuer des produits que nous adorons, fait par des personnes formidables et de travailler avec des bars et restaurants fabuleux allant du bistro de copains au 3 étoiles Michelin.

# LA TENDANCE

« La tendance du NoLo est arrivée jusque dans les cuisines des grands restaurants, puisque l'accord mets/boissons non alcoolisés trouve de plus en plus sa place à la carte. Sans renier le patrimoine gastronomique français, l'idée est de s'adapter aux envies des consommateurs et de contenter ceux qui, par choix ou par contrainte, ne boiront pas d'alcool à table. Dans la haute gastronomie française, la cheffe la plus étoilée du monde Anne-Sophie Pic et sa sommelière, l'Argentine Paz Levinson, imaginent depuis maintenant 2 ans des accords mets / boissons sans alcool. Parmi les nombreux professionnels de la restauration qui ont suivi le mouvement, on retrouve dernièrement le sommelier Benoît d'Onofrio qui, en réponse à une certaine frustration de la clientèle, a élaboré des accords sans alcool pour le Perchoir Ménilmontant, restaurant éphémère de la cheffe

Manon Fleury. Se présentant désormais comme un « sobrelier », il explique s'être inspiré des techniques des vigne-rons (macération, extraction d'arômes), afin de créer ses recettes 0 %. Une expérience réussie puisqu'il en a conclu : « À écouter les retours, je suis conforté dans l'idée que le NoLo a de beaux jours devant lui ». »

**EcoTable**

<https://ecotable.fr/blog/articles/nolo-boissons-sans-alcool>

# LE POINT DE VUE

En vue de la tendance pour une consommation plus responsable et du détachement de la pression sociale de devoir toujours boire, nous avons exploré la catégorie pendant plusieurs mois.

Chez Bibine Club, nous avons aussi besoin d'un produit qui ne soit pas une « simple » désalcoolisation.

Nous avons finalement croisé la route de Muri et de AMA et ces rencontres nous ont vraiment marqués car, non seulement leur proposition est percutante, mais les produits sont emplis d'émotions, bien au delà de la technique.

Ce sont des produits qui apportent de la satisfaction, de la surprise et surtout plus de gêne lors de soirées entre amis!



# AMA BREWERY

*Ama est une délicieuse nouvelle boisson cassant les codes du Kombucha, finement pétillante, affinée au moins 6 mois et faible en alcool (entre 1,5% et 3%).*

*Ces boissons ont été conçues pour être bu seules, en accord avec un plat voir même en cocktails, sans compromis sur l'expérience.*

*Elles ont été créées par Dani Lasa & Ramon Perisé, les chefs R&D du Mugaritz. Il se sont associés au sommelier Sancho Rodriguez et ont fait appel à l'experte du thé Henrietta Lovell pour développer des recettes hors du commun.*

*C'est dans les cuisines du restaurant Mugaritz que Dani et Ramon essaient le SCOBY (la mère de tout kombucha) en tant qu'aliment. Et finalement à force de recherches et expériences, ils en ont fait des boissons surprenantes. Les « pet nat tea » sont brassées avec passion au Pays Basque Espagnol avec de l'eau de source locale, du thé et des herbes de haute qualité. L'eau pure des montagnes basques du massif d'izarratx a une minéralité exceptionnellement faible et met en valeur les saveurs complexes créées lors de la fermentation. En fonction de la composition de ces infusions et de l'action des SCOBY, les micro-batches sont prêts à être mis en bouteille entre une et trois semaines plus tard, lorsque les sucres simples, les levures et les bactéries ont atteint le juste équilibre. L'environnement fermé de la bouteille signifie que les bactéries sont privées d'air et incapables d'acidifier excessivement la boisson. Les levures, quant à elles, continuent de transformer les sucres simples en bulles. Au fur et à mesure que les bulles mûrissent, leur taille diminue, devenant plus intégrées dans le liquide. Les arômes s'intensifient, les saveurs s'harmonisent et la bouche devient soyeuse. Le Pet Nat Tea est fait en micro-lots de 250 à 280 bouteilles et est mis sur le marché après un minimum de six mois d'affinage en bouteille.*

*Les brasseurs recommandent de le servir comme un bon vin, champagne ou encore bière artisanale. A l'apéritif ou tout au long du repas !*

## AMA BREWERY



### AMA - BI

Bi est produit avec de la citronnelle du Sri Lanka. Il développe des arômes d'agrumes et d'herbes aromatiques avec une forte dominante de citron. En bouche les fleurs blanches se mélangent au gingembre, au genièvre, le galanga avec une final sur le poivre blanc. Sa texture est croquante avec d'élégantes et fines bulles. Bi se boira entre 9 et 11°C à l'apéritif dans un verre à vin. Très polyvalent, il se marie également très bien avec les crustacés, les poissons grillés, les plats asiatiques et les desserts aux agrumes ou lactés. Il est également parfait pour préparer des cocktails rafraîchissants.

### AMA - HOJICHA ELUSIVE CUVÉE

Houjicha est produit avec du thé vert torréfié «Houjicha» de la préfecture de Kyoto au Japon. Il offre des notes enveloppantes de caramel, de blé grillé, de cacao, de chicorée et de fumée de bois. Ses bulles sont douces et délicates. Houjicha se boira entre 9 et 11°C à l'apéritif dans un verre à vin. Il fonctionne à merveille avec des plats riches, complète la charcuterie et le poisson fumé, comme le salami, le chorizo ou le saumon. Il se mariera aussi avec un plat à base de riz, de boulgour ou encore un couscous!





# MURI

Murray Paterson a fondé Muri en 2020 après avoir travaillé comme distillateur chez Empirical Spirits au Danemark. Ioakeim Goulidis l'a ensuite rejoint après un passage au Noma Fermentation Laboratory. Muri est inspiré par la communauté gastronomique de Copenhague, en particulier l'expertise de la ville en matière de fermentation. Ils utilisent des techniques culinaires et des ingrédients inhabituels pour créer des mélanges avec un vrai savoir-faire et une véritable histoire. Ils sont obsédés par le développement des saveurs et l'évolution des perceptions autour de la catégorie sans alcool. Leur maître mot est la qualité, c'est pourquoi ils travaillent avec de petits agriculteurs et une cueilleuse ramassant les plantes dans les forêts danoises voisines. En utilisant des saveurs et des techniques liées à une sphère culinaire, leurs boissons sont un compagnon idéal pour toute assiette. Une approche progressive de l'accord mets-vins traditionnel que l'on connaît aujourd'hui.

Muri utilise la fermentation comme leur point de départ, alors que de nombreux producteurs No & Low évitent la fermentation, car elle crée naturellement de l'alcool. Plutôt que de simplement faire un kombucha ou une infusion, ils utilisent par exemple simultanément des levures cultivées, des grains de kéfir et un démarreur au levain comme cultures séparées pour la même boisson. L'expérience de Murray en tant que distillateur chez Empirical Spirits lui a appris la valeur des mélanges de boissons. Il a appris à voir la composition d'une boisson comme la composition d'un plat. Chez Muri, ils utilisent différents liquides à des fins spécifiques, liées au goût et à la structure. Ils assemblent soigneusement pour créer des couches de saveur, de funk et de complexité.

# MURI



## MURI - YAMILÉ

Yamilé est issu d'un assemblage d'hydromel de framboise et groseille en carbo-fermentation, d'une lacto-fermentation de rhubarbe fumée et d'un kéfir de verge d'or et de poivre rose.

Il est funky, fruité, avec des notes de fruits rouges doux et légèrement fumées. Sa texture est crémeuse, avec une finale délicate et aromatique. Yamilé est rafraîchissant, sec et très abordable avec une complexité amusante! À servir frais, dans une flûte ou un verre de vin, en association avec des fruits de mer, poisson fumé ou desserts. Une fois ouvert, conservez le deux jours au frais avec un bouchon à champagne.

## MURI - PASSING CLOUDS

Passing Clouds est fait à partir d'un vin de groseille blanches, kéfir de coin, thé au jasmin et du géranium. Il est pétillant, rafraîchissant, a une belle belle acidité, un nez de fleurs, de miel et de fruits mûrs. Passing Clouds est sec, comporte plusieurs niveaux d'arômes et a un côté vineux funky. À servir frais dans une flûte à champagne et à déguster à l'apéritif, en accompagnement de produits de la mer ou de fromage à pâte dure. Une fois ouvert, conservez le deux jours au frais avec un bouchon à champagne.



**Bibine  
Club**