COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saveurs d'été en version zéro degré : des cocktails sans alcool stylés, à créer avec les spiritueux bio et sans sucre signés Djin Spirits

Soleil, convivialité, complicité : l'été invite à la détente, à l'authenticité et aux plaisirs partagés. Un dîner en terrasse, un apéro avec des amis, une soirée festive jusqu'au bout de la nuit… chaque moment se vit dans une atmosphère chaleureuse et légère, propice aux souvenirs inoubliables.

Pour allier gourmandise et bien-être, les codes du plaisir évoluent : les nouvelles stars de l'art de vivre à la française sont les boissons sans alcool. Portés par une consommation en forte croissance (+23 % en 2024), les mocktails contemporains ont d'ailleurs su se réinventer. À la fois sophistiqués et naturels, ils offrent désormais des palettes aromatiques riches et subtiles particulièrement prisées par les 26-35 ans (41 % en boivent régulièrement).

Le must pour faire vibrer les papilles de toute la famille ? La gamme de spiritueux sans alcool, bio et sans sucre, développée par la marque française pionnière Djin Spirits.

Délicieux et raffinés, ils libèrent la créativité des particuliers et des professionnels : chacun peut créer de savoureux cocktails, parfumés et sains, aux couleurs de l'été.

Classique Café Pigalle

Trois spiritueux 0 % qui invitent à revisiter les cocktails emblématiques de l'été

Plébiscités par de nombreux bartenders français et étrangers, les spiritueux sans alcool de Djin Spirits incarnent un véritable art de vivre et réconcilient tous les profils d'épicuriens puisqu'ils sont **bio, vegan, sans sucre et sans gluten**.

De l'apéro chill improvisé à la maison jusqu'aux terrasses des bars partenaires, ils surprennent par leurs arômes subtils, leur longueur en bouche et la diversité des parfums proposés.

Les Ombres, Quai Branly à Paris

Le best-seller : Djin Nature Passion, le « gin sans alcool » le plus titré au monde

Coup de cœur assuré pour cette délicieuse alternative sans alcool au gin, très appréciée pour ses notes épicées et poivrées de genièvre, de cardamome et de piment.

Le conseil cocktail : Djin Nature Passion est idéal servi sur glace façon « Gin-tonic », agrémenté d'un zeste de citron et allongé d'un tonic pour encore plus d'intensité.

Prix : 30,90 €

La Nauve, hôtel & jardin à Cognac

Une variante façon « Pink Gin » : Djin Nature Immunité

Toujours sans alcool et sans sucre, le Djin Nature Immunité se caractérise par une délicieuse saveur de cassis et de fruits noirs, rehaussée de notes mentholées et poivrées qui se concluent sur une belle amertume.

Le conseil cocktail : Il fait des merveilles en cocktail façon « Paloma », allongé d'un soda au pamplemousse pour une variante encore plus rafraîchissante.

Prix : 33,90 €

Park Hyatt Paris-Vendôme

L’esprit « Campari » :
l’AmarOz, élu meilleur spiritueux au monde 2024 (concours Vinalies Internationales)

Cet amer italien séduit avec ses notes puissantes d’orange amère, de gentiane et de curcuma.

Le conseil cocktail : Il permet de revisiter un savoureux spritz plus naturel et faible en sucre que le modèle original en l’accompagnant d’un pétillant sans alcool, voire pour les plus téméraires d’être retravaillé façon Négroni en le combinant au Djin Passion et Martini sans alcool.

Prix : 35 €

Djin Spirits : une maison familiale et artisanale, pionnière des spiritueux sans alcool en France

Djin Spirits est une micro-distillerie unique au monde. Etablie au cœur de la Spirits Valley Cognaçaise et membre du Collège Culinaire de France, elle se distingue par un savoir-faire innovant unanimement reconnu par le monde professionnel : ses cuvées ont été largement récompensées dans les plus grands concours internationaux.

Aujourd'hui, cette maison familiale ambitionne de continuer à ouvrir la voie des spiritueux sans alcool en France et à l'étranger. Elle souhaite ainsi contribuer à valoriser cette nouvelle filière, tout en préservant une forme d'excellence et d'avant-gardisme à la française.

Via son travail quotidien et sa capacité interne à innover en permanence, Djin Spirits veut créer de véritables produits artisanaux d'exception, capables de s'adresser à une clientèle exigeante ayant l'expérience des spiritueux traditionnels, et les attentes qui vont de pair (de la dégustation à la création de cocktails).

> *Producteurs artisans, engagés dans la production bio depuis nos débuts, notre objectif est de concilier tradition et innovation de façon vertueuse et compatible avec les problématiques actuelles d'écologie et de santé.*

Meliá Paris La Défense

Les nouveautés à venir

La Dream Team travaille actuellement à de nouvelles cuvées afin d'élargir le choix des saveurs, tout en restant fidèle à l'ADN de sa signature inimitable : une base naturelle articulée autour des plantes médicinales et leurs pouvoirs.

Un « sloe gin » sans alcool vieilli en fûts dans l'esprit de la gamme « Signature » portée par l'AmarOz verra ainsi le jour à la fin de l'année et sera suivi par de nouvelles créations.

Un format vrac plus écologique et adapté à l'usage des professionnels du bar est actuellement à l'étude.

A propos de Romuald Vincent, Maître-liquoriste et herboriste

Derrière le projet Djin Spirits, il y a Romuald Vincent, un Maître-liquoriste et herboriste spécialisé depuis plus de 9 ans dans la production de spiritueux premium.

Son objectif : opérer les mariages les plus harmonieux en sublimant les arômes et les principes actifs des plantes pour restituer tous les bienfaits de la Nature dans des cuvées d'exception.

> *J'imagine sans cesse de nouvelles méthodes de fabrication ! Je cherche à repousser les limites techniques du sans alcool, pensé comme un pur produit de dégustation et de mixologie.*

La genèse de cette belle aventure

C'est en échangeant avec un ami barman fin 2018 que Romuald a eu l'idée du concept Djin Spirits. *« Il se plaignait de ne pas avoir de véritables alternatives aux spiritueux dans la création de cocktails sans alcool, alors qu'ils représentaient une part importante de ses commandes »*, explique Romuald.

Le challenge ? Satisfaire la part croissante des consommateurs souhaitant boire moins d'alcool ou ne plus en boire…mais sans renoncer aux plaisirs des boissons sophistiquées ni à leur vie sociale. *« Les tendances sociétales les plus récentes (l'engouement pour le Dry January, l'avènement des cocktails low abv et l'écroulement de la consommation d'alcool chez les Millenials) sont le fruit du mouvement amorcé dans ces années-là »*, souligne Romuald.

Pourtant, les premiers « spirit-free » qui venaient alors d'apparaître sur le marché européen se sont révélés décevants. En effet, le cercle de professionnels français y accédant s'avérait majoritairement peu convaincu à l'issue des dégustations.

Romuald a donc décidé de développer un produit de qualité supérieure et naturel, via une nouvelle technique brevetée de distillation. Avec une priorité : répondre aux exigences et aux usages les plus élevés, en crédibilisant par la même ce nouveau segment.

Le premier « Gin sans alcool » français est ainsi né en 2019, avant d'être rejoint progressivement par de nouvelles créations originales.

Sofitel le Scribe Paris Opéra

DJIN SPIRITS

Pour en savoir plus

Site web