

Kaukani
Lourmarin



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Kaukani franchit les portes d'un Palace parisien :
le gingembre provençal entre dans la grammaire du luxe**

Dans l'hôtellerie d'exception, une boisson n'est jamais un détail. Elle prolonge l'accueil, signe une attention, accompagne un instant suspendu. Elle doit surprendre sans brusquer, affirmer une personnalité sans rompre l'élégance du lieu.

Derrière un verre servi dans un salon feutré, une chambre ou un bar d'hôtel, il y a toujours un choix : celui d'un goût, d'une histoire, d'une exigence.

C'est dans cet univers précis, où chaque ingrédient est observé, goûté, évalué, que Kaukani vient de franchir une étape déterminante.

La marque familiale installée à Lourmarin, au cœur du Luberon, annonce l'entrée de ses produits dans l'un des plus prestigieux Palaces parisiens. Confidentialité oblige, le nom de l'établissement reste secret.

Mais le symbole est fort : une jeune maison provençale spécialisée dans les boissons biologiques au gingembre, 100 % sans alcool, est désormais reconnue par un acteur majeur de l'hôtellerie de luxe.

Contactée directement par le personnel du Palace, Kaukani voit dans cette intégration une reconnaissance concrète de son savoir-faire, de la qualité de ses recettes et de son positionnement premium.



Un Palace ne goûte pas une tendance : il éprouve une signature

Dans un Palace, aucun produit n'entre par hasard. Les saveurs sont analysées, les ingrédients passés au crible, la régularité évaluée, l'usage en service questionné. Le produit doit tenir son rang, mais aussi s'intégrer naturellement dans une expérience globale.



Pour Kaukani, cette sélection valide plusieurs dimensions essentielles :

- La qualité d'un gingembre biologique choisi pour sa puissance aromatique ;
- La justesse de recettes pensées pour rester équilibrées ;
- La polyvalence d'une gamme capable d'être servie froide, chaude, diluée, travaillée en cuisine ou utilisée en création ;
- La cohérence d'un produit sans alcool avec les attentes actuelles de l'hôtellerie haut de gamme ;
- La crédibilité d'un atelier artisanal auprès de professionnels habitués à l'excellence.

Le luxe, ici, ne vient pas transformer Kaukani. Il confirme ce que la marque construit depuis ses débuts : une boisson de caractère, élaborée avec exigence, capable de trouver sa place dans des environnements où le goût ne supporte ni l'approximation ni l'effet de mode.



Kaukani, l'atelier provençal qui donne du relief au gingembre

Au cœur du projet, il y a un ingrédient : le gingembre. Chez Kaukani, il n'est pas utilisé comme une simple note piquante ou un argument bien-être. Il devient une matière première centrale, travaillée pour exprimer à la fois chaleur, fraîcheur, intensité et finesse.

La marque utilise un gingembre originaire du Pérou, sélectionné pour ses qualités gustatives. Issu de l'agriculture biologique, il constitue la base d'une gamme 100 % sans alcool et certifiée biologique.

Installée à Lourmarin, Kaukani revendique une fabrication la plus naturelle possible. L'entreprise réduit au maximum la transformation des ingrédients et conserve un mode de production artisanal. Cette approche donne aux boissons une identité nette : elles ne cherchent pas à imiter l'existant, mais à proposer une expression singulière du gingembre.

Six concentrés, des shots, une ginger beer : une gamme taillée pour plusieurs scènes de dégustation

Kaukani propose aujourd'hui six recettes originales de concentrés à diluer, ainsi qu'une gamme de produits prêts à boire. Les concentrés peuvent être mélangés avec de l'eau plate, de l'eau pétillante, du thé ou du jus de fruit. Une bouteille de 500 ml permet d'obtenir jusqu'à 5 litres de boisson.

Leur intérêt tient aussi à leur souplesse d'usage. Ils peuvent être dégustés frais, servis en infusion chaude, intégrés en cuisine, travaillés en marinade ou utilisés comme base de création.

La gamme comprend notamment :

- Des concentrés biologiques à diluer ;
- Des shots sans sucres ajoutés ;
- Des compléments ;
- Une ginger beer élaborée à partir d'une recette traditionnelle ;
- Des produits prêts à boire ;
- Des boissons 100 % sans alcool.

Cette diversité permet à Kaukani de s'inscrire dans plusieurs moments : accueil, petit-déjeuner, pause tonique, bar sans alcool, room service, cuisine, expérience bien-être. Dans un Palace, cette polyvalence devient un véritable atout opérationnel et créatif.



Du Luberon aux salons feutrés : le même fil rouge, l'exigence

L'entrée dans un Palace parisien marque une étape importante, mais elle ne déplace pas le centre de gravité de Kaukani. La marque reste ancrée en Provence, dans une logique familiale, artisanale et responsable.

Kaukani sélectionne ses ingrédients pour leurs qualités gustatives, nutritives et leur fraîcheur. Elle accorde aussi une importance particulière à l'impact environnemental de son activité, avec une composante éco-responsable intégrée à ses processus d'approvisionnement, de fabrication et de logistique.

Chaque fois que cela est possible, l'entreprise fait le choix de travailler avec des entreprises françaises. Cette démarche traduit une vision claire : soutenir les acteurs locaux, privilégier une consommation plus proche, et construire un modèle cohérent avec les valeurs portées par ses produits.



Le Collège Culinaire de France : une reconnaissance qui oblige à aller plus loin

Kaukani fait également partie du Collège Culinaire de France. Fondé en 2011, celui-ci rassemble des professionnels engagés pour faire de l'artisanat et de la diversité culinaires une alternative durable à l'industrialisation et à la standardisation de l'alimentation, de la restauration et de la production.

Cette appartenance vient renforcer la légitimité de Kaukani auprès des professionnels de la gastronomie et de l'hôtellerie. Elle souligne une exigence partagée : défendre une identité singulière, pratiquer la transparence, s'inscrire dans une dynamique d'amélioration continue et porter une autre vision de l'alimentation.

Pour Kaukani, cette reconnaissance n'est pas une médaille figée. Elle agit comme un cap. Elle pousse la marque à poursuivre son travail de recherche et développement, à affiner ses recettes, à consolider son savoir-faire et à viser toujours davantage de justesse.

Le sans alcool premium, nouveau terrain d'expression du goût

L'arrivée de Kaukani dans un Palace parisien s'inscrit aussi dans une évolution plus large des usages : les boissons sans alcool ne sont plus de simples alternatives. Elles deviennent de vrais objets de dégustation, capables de porter une identité, une complexité, un plaisir.

Kaukani répond à cette attente avec une proposition lisible : des boissons biologiques, sans alcool, construites autour d'un ingrédient fort, mais suffisamment polyvalentes pour s'adapter à différents univers de service.

Ce positionnement intéresse particulièrement l'hôtellerie haut de gamme, qui cherche des produits capables de conjuguer qualité, originalité, responsabilité et expérience client. Le gingembre Kaukani peut être servi simplement, mais aussi devenir une base de création pour des équipes de bar ou de cuisine.



Une étape confidentielle, une ambition clairement ouverte à l'international

Si le nom du Palace reste confidentiel, l'annonce ouvre une nouvelle phase pour Kaukani. La marque affiche désormais son ambition : intégrer les plus grands hôtels français et internationaux.

Cette trajectoire s'appuie sur des éléments différenciants solides : la qualité des produits, le label artisan, l'appartenance au Collège Culinaire de France, le savoir-faire développé grâce à la recherche et développement, ainsi qu'un ancrage provençal fort.

Pour une jeune entreprise familiale, cette intégration représente une récompense importante. Elle confirme que l'audace peut trouver sa place dans les lieux les plus élégants, lorsque celle-ci s'accompagne de rigueur, de goût et de cohérence.

Avec cette entrée dans un Palace parisien, Kaukani ne change pas de nature. Elle franchit un seuil. Son gingembre biologique, travaillé en Provence, s'invite désormais dans les codes exigeants du luxe hôtelier. Une étape discrète par nécessité, mais décisive pour une marque qui entend faire rayonner son savoir-faire bien au-delà du Luberon.

A background image featuring a bottle of Kaukani Original Premium Ginger Drink, lemons, and ginger root. The bottle is centered, with lemons to its right and ginger root to its left. The brand name 'KAUKANI' is prominently displayed in a large, bold, dark brown font across the middle of the image. A small green leaf icon is positioned above the 'i' in 'Kaukani'.

KAUKANI

Pour en savoir plus

Site web

Site web

