



DRY JANUARY

Sans alcool, Sans Compromis, Sans complexe

Pendant longtemps, ne pas boire d'alcool supposait une justification : par choix, par raison, ou par effort. Cette époque est révolue.

Aujourd'hui, beaucoup choisissent de réduire l'alcool, sans pour autant renoncer au plaisir de partager un verre, d'accueillir ou de célébrer. On boit autrement par envie, pas par privation. On cherche des boissons qui ont du **goût**, qui font vivre une **expérience**, et qui trouvent naturellement leur place à table — sans justification.

Le **marché du sans alcool** (no-low) représente désormais **580 millions d'euros** en France (IWSR 2024), porté notamment par les **26-35 ans**, dont **41 % consomment** régulièrement des boissons **sans alcool ou faiblement alcoolisées**.

Le sans alcool n'est plus une alternative : c'est une option évidente, assumée, et pleinement intégrée aux usages.

Au cœur de cette évolution, la **Maison Alain Milliat** défend une position nette : **Le sans alcool ne retire rien. Il révèle** autre chose. Il révèle les **saveurs**, mais aussi les conversations, les gestes, l'attention, tout ce qui compose un moment partagé. En plaçant le **Fruit** au centre, la Maison propose une autre manière de partager un verre, qui laisse une trace : **simple, sincère, mémorable**.

TOUJOURS DONNER LA PRIORITÉ AU GOÛT

Depuis près de **30 ans**, la **Maison** élaboré ses boissons dans son **atelier** de **Valence**, en cultivant une **approche gastronomique** du **Fruit**.

Cette expertise donne naissance à une **offre no-low** pensée pour la **dégustation**, la **table** et la **mixologie**, où l'équilibre aromatique prime sur l'imitation des codes du vin ou des spiritueux.

Le goût d'abord. La simplicité ensuite. L'usage toujours. Une approche qui installe la Maison comme référence du no-low, non comme alternative.



Les Pétillants de Raisin

Chardonnay – Blanc de Blancs
Pinot Noir – Blanc de Noirs

Des boissons délicatement effervescentes issues de cépages emblématiques. À servir à l'apéritif, à table ou en fin de repas : un verre qui prolonge le moment, sans l'alourdir.

Prix conseillé : Pinot Noir Pétillant : 14,95€ (75cl) / 9,95€ (37,5cl)

Prix conseillé : Chardonnay Pétillant : 16,95€ - 75cl



Les Concentrés à Diluer Bio

Le Gingembre, Le Yuzu, Le Fruit de la Passion



Des **ingrédients cocktails et gastronomiques** pensées pour apporter relief et équilibre à une eau pétillante, ou composer facilement un cocktail sans alcool maison.

Prix conseillé : Le Gingembre : 13,90€ (20cl) / 23,90€ (75cl)

Prix conseillé : Le Yuzu : 14,90€ (20cl) / 29,90€ (75cl)

Prix conseillé : Le Fruit de la Passion : 12,50€ (20cl) / 23,90€ (75cl)

Les Raisins Tranquilles

Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet rosé

Des Jus de Raisin Monocépages à **l'expression aromatique** nette, conçus pour accompagner le repas. À associer naturellement aux plats, selon l'intensité et les accords recherchés.

Prix conseillé : 4,95€ (33cl) / 8,95€ (100cl)



Les Jus & Nectars

Tomate Rouge, Ananas, Fraise Sengana, Framboise Mecker...

Des **expressions franches** du **Fruit**, à déguster telles quelles ou à utiliser comme bases aromatiques dans une création sans alcool.

Prix conseillé : à partir de 3,95€ (20cl)

Prix conseillé : à partir de 3,95€ (33cl)

Prix conseillé : à partir de 6,95€ (100cl)



FLEXIDRINKER : UN ÉTAT D'ESPRIT

Un dîner entre amis. Un verre après le travail. Un dimanche midi en famille. Une soirée à deux, simplement.

Ne pas boire n'est plus un retrait : c'est une manière de vivre le moment pleinement, en restant aligné avec son rythme et son énergie. Le plaisir, la convivialité et la générosité demeurent. Seule la sensation change.

Cette liberté nouvelle porte un nom : le **Flexidrinking**. Une pratique consciente, souple et décomplexée qui consiste à alterner boissons alcoolisées et sans alcool, selon l'envie, le moment et l'énergie du jour. Ni abstinence, ni rigidité : simplement une façon plus libre de profiter d'un verre, avec le goût et l'intention au centre, plutôt que l'habitude.

Cette approche traduit une évolution sociétale forte : être à l'écoute de soi tout en profitant pleinement du **moment partagé** — sans avoir besoin d'attendre une occasion particulière pour lever son verre.



ALAIN MILLIAT, JUS DE DÉGUSTATION

Fournisseur des plus belles tables et épiceries fines depuis 28 ans, la Maison Alain Milliat propose aujourd'hui des Jus et Nectars (39 parfums), des Pétillants de Raisin, des Concentrés à Diluer ainsi que des Boissons fruitées et Confitures haut de gamme, tous élaborés avec soin dans son atelier de Valence, dans la Drôme.

Nées d'une sélection exigeante et d'un savoir-faire unique, les créations Alain Milliat expriment toute la finesse du Fruit et offrent une expérience de dégustation riche en émotions. Fidèle à ses valeurs, la Maison s'engage dans une démarche responsable, respectueuse des Fruits, de l'environnement et des hommes.

www.alain-milliat.com