



Communiqué de presse

8 Janvier 2025

## Dry January : 5 acteurs des Hauts-de-France lancent “Les Bien’fêteurs”, le 1<sup>er</sup> collectif de la région autour du sans alcool

En janvier, de plus en plus de Français relèvent le défi du “Dry January” ou “mois sans alcool” et décident de faire une pause dans leur consommation de boissons alcoolisées. **À cette occasion, 5 acteurs reconnus des Hauts-de-France ont choisi de se rassembler et d’unir leur force** : [NOKO](#) (le kombucha par la Brasserie du Pays Flamand - Merville 59), [HANK](#) (les limonades au CBD - Laventie 62), [LOVEN CREW](#) (Wambrechies - 59), [Goodsy Kombucha](#) (Houplines - 59) et [Kéfir & Co](#) (Guarbecque - 62). **Ensemble, ils lancent “Les Bien’fêteurs”, le 1<sup>er</sup> collectif des Hauts-de-France autour du sans alcool.**

Leur objectif : promouvoir les producteurs de boissons alternatives sans alcool des Hauts-de-France, lors du Dry January. À cette occasion, les 5 acteurs dévoilent un dispositif d’envergure, à destination des flexi-buveurs (ou “buveurs modérés”, de plus en plus nombreux en France) souhaitant marquer une pause dans leur consommation d’alcool. Ce dispositif sera rythmé par 2 grands temps forts : une soirée dégustation à Lille et un grand jeu concours organisé sur la métropole lilloise.

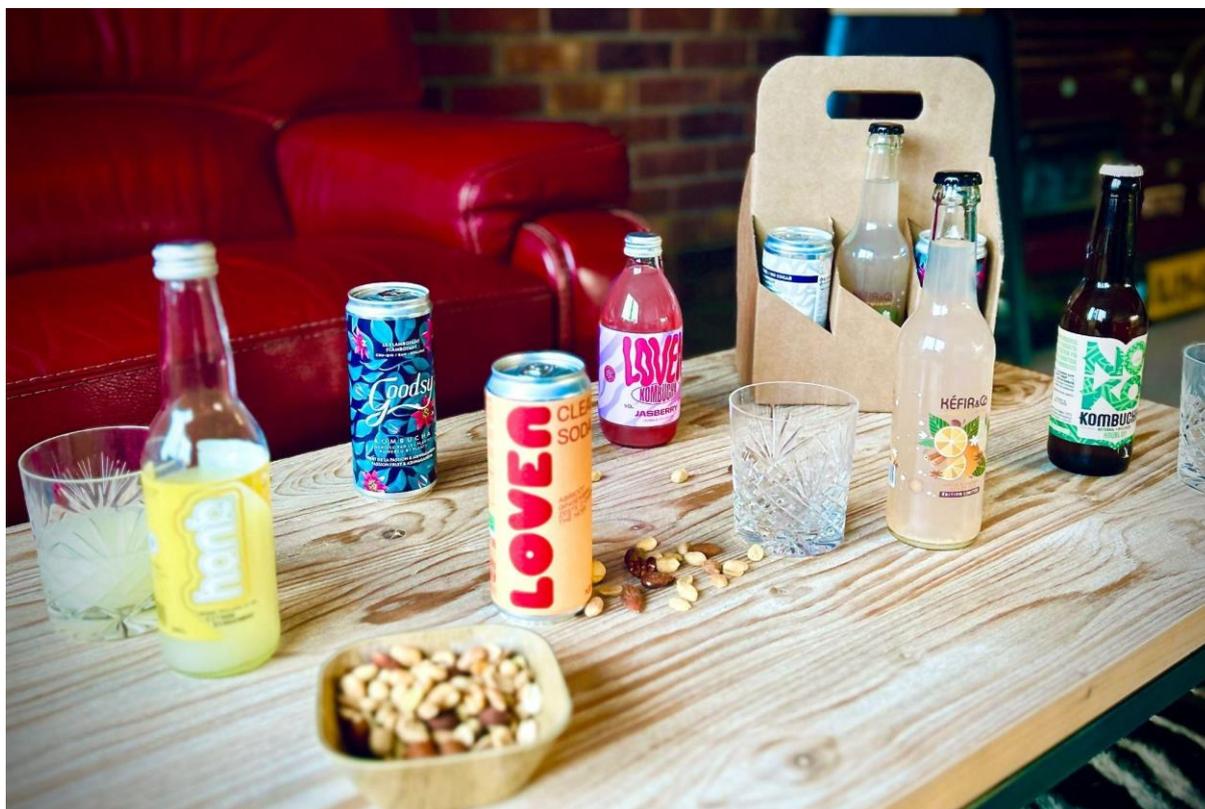
### Un engouement pour des boissons sans alcool nouvelles et originales

Parmi les raisons qui encouragent les Français à suivre la tendance du Dry January, **90 % déclarent souhaiter découvrir des nouvelles boissons et de nouvelles façons de consommer**<sup>1</sup>.

Convaincus que les acteurs des Hauts-de-France peuvent apporter des solutions créatives pour des occasions sans alcool, les 5 acteurs du collectif se réunissent pour partager et

<sup>1</sup> <https://www.rayon-boissons.com/vins-et-champagnes/le-phenomene-dry-january-en-cinq-chiffres>

promouvoir de nouvelles boissons alternatives. A travers ce consortium, ils démontrent que les propositions sans alcool peuvent être synonymes de savoir-faire, de qualité et de créativité. A l'image du rayonnement brassicole emblématique des Hauts-de-France, les acteurs du collectif ambitionnent de faire de la région un territoire pionnier sur le sans alcool.



### Un Dry January bon pour la santé rythmé par 2 grands temps forts !

À l'occasion du Dry January, le collectif "Les Bienfêteurs" convie les flexi-buveurs au Chaud bouillon de Fives Cailles à Lille, le jeudi 23 janvier de 18h à 20h pour une **soirée spéciale dégustation**. Lors de l'événement, les participants pourront découvrir et déguster sur place, l'espace d'un instant, des produits sans alcool proposés par les 5 acteurs du collectif. Ces boissons seront également disponibles à la vente. L'événement se clôturera par une prise de parole du collectif, suivie d'un jeu questions/réponses, où chacun pourra tester ses connaissances autour des alternatives sans alcool... Le gagnant remportera un bon d'achat d'une valeur de 50€ à valoir au Chaud Bouillon.

Durant ce mois de janvier, le collectif lance également un grand **jeu concours**, organisé en lien avec 10 partenaires (commerces, cavistes, bars...) de la métropole lilloise<sup>2</sup>. 100 packs (d'une valeur unitaire de 20€) comprenant 6 produits best sellers du collectif, seront à gagner. L'occasion avec ce "six-pack" de se faire plaisir sans compromis !

Les participants qui n'auront malheureusement pas eu l'occasion de remporter ce jeu concours, pourront une nouvelle fois tenter leur chance lors de la soirée du 23 janvier au Chaud Bouillon. Un tirage au sort sera prévu sur place, avec 10 "six-packs" mis en jeu.

<sup>2</sup> Liste des partenaires : Sanzalc - Lille / O'Tera - Wazemmes/ Inter Caves - Croix / V and B - La Madeleine / La Pépète - Lille / Bombance - Lille / Mother - Lille et 3 établissements surprises.

## Soirée dégustation du collectif “Les Bien’fêteurs”

Rendez-vous le 23 janvier à 18h au [Chaud bouillon](#), à Fives Cail !

[70 Pass. de l'Internationale, 59000 Lille](#)

### Au programme :

- 18h-19h30 : accueil, dégustation des produits sur stands et vente à emporter
- 19h30-20h : prise de parole du collectif, et test de connaissance autour du sans alcool.

### En présence de :

- Louise Dumur, fondatrice de Kéfir & Co
- Eliot Duron, Directeur Général de Goodsy Kombucha
- Guillaume Limousin, Directeur Général et co-fondateur de Loven Crew
- Louis-André Toulotte, co-fondateur de Hank
- Mathieu Lesenne, co-fondateur de Noko

### A propos de [Noko](#)

NOKO, c'est l'histoire de la Brasserie du Pays Flamand, artisan brasseur du Nord de la France qui cultive l'excellence depuis plus de 15 ans. Nous sommes Anosteké, Bracine et Wilde Leeuw. Notre brasserie cultive l'amour de la bonne bière et se passionne pour le mariage des styles. Nous produisons local, que ce soit par la sélection de nos matières premières ou le développement de nos collaborations. NOKOFONDATEURS, Mathieu et Olivier, ont développé un savoir-faire traditionnel propice à l'originalité et à la découverte de nouvelles saveurs. Aujourd'hui nous sommes NOKO, une boisson naturelle sans alcool. Le Kombucha, une boisson fermentée à base de thé qui s'appuie sur notre savoir-faire brassicole. Un savoir faire d'orient combiné à un savoir faire Nordiste. Une nouvelle recette et une nouvelle expérience proposée par la Brasserie du Pays Flamand.

### A propos de [HANK](#)

HANK, c'est l'histoire de Frédéric et Louis-André, fondateurs des [Hauts-de-Chanvre](#), qui décident de s'embarquer dans l'aventure des boissons au CBD. En 2021, ils décident de relancer la petite exploitation de leurs grands-parents à l'arrêt depuis leur retraite en lançant une culture de chanvre. Ils ont alors planté, récolté, transformé cette plante magique pour en faire des produits de bien-être 100% naturels, 100% français et respectueux de l'environnement. Une démarche unique en France. HANK, c'est la seule et unique boisson à l'extrait de chanvre, ne contenant pas d'isolat de CBD. Elle procure une réelle sensation d'apaisement et offre le vrai goût de la plante. HANK, c'est une production locale, de grande qualité, pour des moments de détente à partager sans modération. Une boisson pétillante aux fruits naturels et peu sucrée, super bonne en bouche et pour le corps.

### A propos de [LOVEN CREW](#)

Depuis 2020, Loven Crew, c'est une équipe de passionnés, qui fermente et expérimente avec exigence. Sans compromis, nous créons des breuvages sans alcool, naturels et qui sortent de l'ordinaire, toujours avec de vrais ingrédients, rejetant le standardisé, l'artificiel et le sucré. Tout a démarré avec LOVEN BIOPUNK KOMBUCHA,

que nous brassons dans notre microbrasserie à côté de Lille (Wambrechies 59). Notre gamme de kombucha est non pasteurisée et a été récompensée aux World Kombucha Awards 2023 et 2024. Et depuis cette année, nous proposons une nouvelle gamme : LOVEN CLEAN SODA, boisson finement pétillante, naturellement troublée aux fruits, plantes et épices. Des boissons originales, pour tous les jours. Très peu sucrées, sans additifs ni supercheries, mais toujours avec de vrais ingrédients.

### **A propos de [Goodsy Kombucha](#)**

Goodsy, c'est une aventure qui a commencé en 2021. Fondée par Eliot et Nicolas, Goodsy est bien plus qu'une marque de boisson. C'est une aventure humaine et engagée, née de la passion pour le bien-être, la nature et les saveurs authentiques. Chaque canette reflète notre philosophie : privilégier des ingrédients simples et de qualité. Peu sucrées, nos recettes s'intègrent parfaitement dans un mode de vie sain et équilibré. Située à Houplines (59), Goodsy élabore des produits aux saveurs exquises. Notre objectif ? Faire découvrir à un maximum de personnes le plaisir et les bienfaits d'une boisson vivante, tout en construisant une communauté autour de valeurs fortes : authenticité, éthique et durabilité. Rejoignez-nous dans cette aventure pétillante et pleine de goût ! #FeelFreeWithGoodsy

### **A propos de [Kéfir & Co](#)**

Créée en 2021 par Louise Dumur, ingénieure en Alimentation & Santé, Kéfir & Co est une jeune entreprise engagée dans la création de boissons alternatives naturelles, saines et savoureuses. Inspirée par sa découverte du kéfir de fruits durant ses études, Louise a décidé de transformer cette passion en une véritable aventure entrepreneuriale, avec l'objectif de redonner du sens et de la simplicité à nos consommations quotidiennes. Installée à Guarbecque (62), Kéfir & Co élabore des recettes artisanales qui allient authenticité, innovation et plaisir. Sans alcool et 100% naturelles, ces boissons s'inscrivent dans une démarche éco responsable et bienveillante, répondant aux nouvelles attentes des consommateurs.