

alain milliat

JUS DE DEGUSTATION

Alain Milliat : une nouvelle ère pour le fruit et le No-Low

Référence française du fruit depuis près de 30 ans, la Maison Alain Milliat a présenté, le 17 septembre 2025, sa vision stratégique et ses nouveautés pour accompagner l'évolution du marché du Sans Alcool. Plutôt qu'une logique du « sans », elle propose une vision tournée vers le « avec », où le plaisir et la qualité guident l'expérience.

Avec cette conviction, la Maison Alain Milliat défend une vision positive du No-Low : « **là où la désalcoolisation atteint ses limites, le fruit ouvre de nouvelles perspectives** ». Une approche fidèle aux valeurs de la Maison : révéler le fruit, surprendre et proposer des instants de dégustation à la fois singuliers et mémorables.



Une histoire de passion et d'exigence

Depuis 1983, Alain Milliat a su transformer l'héritage de sa famille en une aventure entrepreneuriale singulière, portée par une connaissance unique du Fruit. De la création des premiers Jus et Nectars singuliers en 1997 au lancement des Pétillants de Raisin en 2025, la Maison n'a cessé d'innover pour proposer des expériences de dégustation uniques, en restant fidèle à ses valeurs : **sincérité, exigence, considération**.

Une PME exigeante, solide et tournée vers l'avenir

Avec près de 20 M€ de chiffre d'affaires et une croissance régulière et soutenue, la Maison Alain Milliat s'appuie sur :

- Un atelier de production situé à Valence (Drôme), au plus proche des producteurs
- Un savoir-faire et une expertise de plus de 30 ans dans le Fruit
- Une implantation internationale dans 60 pays et une présence forte en France avec plus de 5 000 clients CHR.

Le No-Low : un marché en pleine expansion*

* Source IWSR 2024

Le marché mondial du No-Low atteint 13 milliards d'€ en 2024, avec une croissance prévue de +5% par an jusqu'en 2028. En France, il pèse 580 M€, tiré par la bière mais aussi par la montée des vins et nouvelles boissons. **28% des Français et 41% des 26-35 ans consomment déjà du No-Low.**

Face à cette dynamique, l'offre reste encore largement centrée sur la **désalcoolisation des grandes catégories** (bières, vins, spiritueux). L'innovation est inégale : certaines catégories progressent vite (bières, cocktails prêts à boire), d'autres restent à développer.



La vision Alain Milliat

C'est dans ce contexte qu'Alain Milliat se distingue par une approche fruitée, loin des codes alcoolisés traditionnels.

Chaque création vise à restituer une intensité aromatique, une profondeur et un caractère capables de séduire les adultes en quête d'expériences gustatives.



« Nos boissons No-Low sont pensées pour marquer les esprits : intenses, mémorables, elles rivalisent avec l'expérience de l'alcool ».

Pierre-Olivier Gandon (Directeur Général Alain Milliat)

Cette intensité se traduit par des recettes élaborées autour du goût avant tout, privilégiant la simplicité et la naturalité, sans additifs ou arômes ajoutés.

Une démarche qui trouve une expression très aboutie dans **les Pétillants de Raisin Monocépages : Chardonnay et Pinot Noir**, deux cuvées festives sans alcool élaborées à partir de raisins français issus d'un domaine HVE (Haute Valeur Environnementale), récoltés en vendanges précoces pour en limiter l'excès de sucrosité. Plus qu'une alternative, elles incarnent une nouvelle manière de célébrer.

Ces Pétillants traduisent la conviction de la Maison : « Révéler le meilleur du fruit, Enchanter la dégustation ».

Les nouvelles collections No-Low 2025

- **Les Concentrés à diluer Bio** (Le Gingembre, Le Fruit de la Passion, Le Yuzu).
- **Les Prêts à Boire pétillants** (En bouteilles ou canettes élégantes et nomades).
- **Les Raisins de cépage tranquilles** : quatre mono-cépages, les blancs Chardonnay et Sauvignon, le rouge Merlot et le rosé Cabernet.
- **Les Pétillants de Raisin Monocépages** (Le Blanc de Blancs Chardonnay, Le Blanc de Noirs Pinot Noir) : deux cuvées raffinées, festives et sans alcool, élaborées à partir de raisins français issus de domaines HVE.

Avec ces lancements, la Maison confirme son rôle d'acteur **visionnaire et haut de gamme** sur un marché en pleine effervescence, en réaffirmant sa conviction : **le fruit peut rivaliser avec l'alcool pour créer des instants conviviaux, élégants et authentiques.**



ALAIN MILLIAT, JUS DE DÉGUSTATION

Fournisseur des plus belles tables et épicerie fines depuis 28 ans, la Maison Alain Milliat propose une collection de 40 parfums de jus et nectars, de 3 concentrés à diluer, de boissons fruitées et de confitures haut de gamme qu'elle élabore avec soin dans son atelier de Valence, dans la Drôme.

Nées d'une sélection intransigeante de la matière première et d'un savoir-faire unique, les créations Alain Milliat expriment toute la finesse du fruit et procurent un moment de dégustation riche en émotions. Conformément à ses valeurs, la maison s'engage dans une démarche responsable et respectueuse des fruits, de l'environnement et des hommes.

www.alain-milliat.com