



# MAISON SOVAGE

ANNONCE LE LANCEMENT DE SA COLLECTION DE COCKTAILS D'EXCEPTION EN  
HOMMAGE AU PATRIMOINE FRANÇAIS.

Paris, France, le 07 Juin 2024

Emmanuelle Beck et Etienne Bodel, inconditionnels épicuriens, lancent la **Maison SOVAGE** et dévoilent leur collection de cocktails d'exception, prêt-à-déguster et **sans alcool**. Passionnés et fiers de leur patrimoine, leurs créations sont élaborées à partir d'ingrédients français et biologiques, qui valorisent à la fois les qualités et les vertus exceptionnelles de leur terroir, ainsi que le **savoir-faire d'excellence** des artisans avec lesquels ils travaillent.

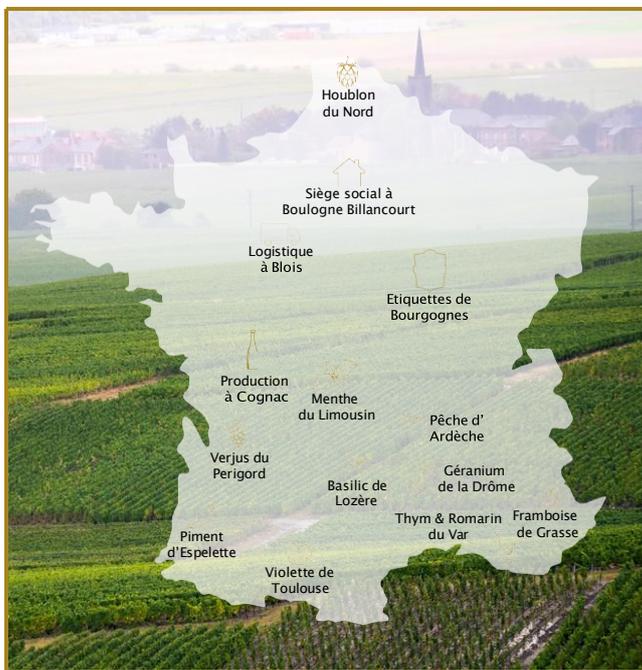
Maison SOVAGE se donne ainsi pour ambition de **rassembler et distiller la joie**, tout au long de la journée, y compris auprès des amateurs de cocktails avec alcool.

**Maison SOVAGE** : Des cocktails, des expériences inclusives à savourer au naturel ou à agrémenter selon vos envies.

## Genèse :

Avec la volonté de **célébrer tous les moments** qui le méritent (comme 52% des français qui souhaitent réduire leur consommation d'alcool - Source : Santé Publique France), les fondateurs mettent leurs niveaux d'exigences au service de leurs ambitions pour : **déguster du bon dans du beau**, se faire plaisir tout en se faisant du bien et se distinguer **fièrement**.





### Création :

Issue de 2 ans de recherche et développement, avec des ingénieurs agronomes, des mixologues et des naturopathes, la quête de perfection donne naissance à une collection de 3 cocktails aux noms évocateurs et aux goûts divins et inédits.

Véritable déclaration d'amour à la France et inspirés par des souvenirs d'enfance dans ses régions, ils ont été élaborés à partir de distillats de fleurs et de feuilles, d'hydrolats d'aromates, de fruits et d'épices.

Ils se dégustent, comme des **grands crus**, pour révéler toutes leurs richesses **organoleptiques**.

### Rituel :

Le rituel de dégustation commence ainsi par une invitation à se projeter dans l'univers du nom de chaque cocktail : **French Touch, French Kiss et French Cancan**.

Il suggère ensuite de se saisir de **beaux verres** et des **ingrédients d'ornement** qui rappellent un ingrédient de chaque cocktail. A discrétion, servir très frais sur glace (ou non), puis déguster. Il invite enfin à humer au nez les parfums de chaque création, et découvrir une expérience de dégustation exceptionnelle où l'excellence est à portée de main et dans chaque gorgée !

### Fondateurs :

Emmanuelle a travaillé plus de **10 ans dans le luxe et les médias** dont **Spotify**. Constatant que la demande de sans alcool explose et que les alternatives manquent, elle se **diplôme en naturopathie** afin de percer les secrets de la nature et mieux comprendre le pouvoir et les vertus des plantes. Elle intègre ensuite un cursus d'**entrepreneuriat à HEC**.

Etienne bénéficie aussi d'une solide expérience dans les médias après **5 ans chez Amazon** et précédemment 4 ans chez Dentsu, 4 ans chez ComCast et 4 ans chez AOL Time Warner. Il possède une profonde compréhension des dynamiques de marché et des stratégies numériques avec des capacités entrepreneuriales remarquées en tant que directeur associé d'une startup revendue à Comcast en 2014.

Emmanuelle et Etienne confirment leur complémentarité et s'associent pour apporter à Maison SOVAGE un **duo passionné** et déterminé, prêt à relever tous les défis pour distiller la joie.

### Satisfaction :

Après 600 dégustations auprès d'un panel de consommateurs variés, composé de professionnels sommeliers, mixologues et barmans, plus de 90% sont **conquis** par la **richesse** des parfums et des goûts et séduits par le positionnement de la collection.

### Engagements :

Leurs choix français et biologiques témoignent de leurs **engagements** pour une **économie durable** et **responsable**. Ainsi, ils ont choisi une bouteille en verre recyclable à 100%, un imprimeur labellisé Imprim'Vert et un producteur embouteilleur en cours de labellisation RSE.

### Verbatims

"Notre **engagement** va au-delà du contenu; notre **mission** est de **distiller la joie** et **célébrer chaque instant** en toute **liberté**, à travers une collection de cocktails sans alcool, bio et locaux qui éveillent les sens". explique Emmanuelle.

"Maison SOVAGE incarne la **liberté** et le **partage**, offrant la **même expérience de dégustation** pour tous, avec la possibilité de personnaliser selon vos préférences." explique Etienne.

"Faire **évoluer la façon dont nous célébrons**, en introduisant de la conscience, du **goût** et de l'**authenticité** dans nos moments de **joie**," partage Emmanuelle.



Tarifs conseillé : 6,5€ TTC / flacon

Canaux de distribution :

**Lafayette Gourmet**, en cours de référencement dans les **Palaces** et **Relais & Châteaux**.

Instagram : @maison\_sovage

Site internet : [www.sovage.fr](http://www.sovage.fr)