

SÉLECTION D'ALTERNATIVES SANS ALCOOL TRÈS TENDANCE POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Comment faire de ces **fêtes de fin d'année** une **expérience inclusive**, responsable, génératrice de sens et innovante dans la restauration ? La maison Chavin propose aux **tables françaises** une large gamme de **vins sans alcool premium** répondant à ces nouvelles habitudes de consommation.

Le vin et les effervescents sans alcool ne sont plus des niches. Ils sont une tendance de fond avec des performances de croissance à deux chiffres dans tous les secteurs de distribution. Le **secteur du CHR** se tourne vers cette catégorie avec l'objectif d'**offrir à tous** les non-consommateurs d'alcool, à tous les **flexibuveurs**, une solution autre que l'eau ou les sodas.

La maison Chavin offre une gamme complète dans la **restauration** de la plus élitiste **étoilée** à des établissements et **bars tendances** en adéquation avec la diversité des goûts. Ingrédient des plus grands **mixologues**, ou effervescents déjà pré-mixés, nuances et couleurs sont au rendez-vous pour ces **fêtes de fin d'année**.

Pourquoi intégrer des alternatives sans alcool aux cartes hivernales ?

Quelque-soit la période de l'année, proposer des **alternatives à l'alcool**, élégantes et raffinées, permet de **diversifier l'offre** et ainsi de toucher une cible plus large, au plus grand plaisir des conducteurs, des femmes enceintes, des actifs, des jeunes générations et des personnes soucieuses de leur santé.

L'**environnement convivial** où chacun peut converger avec un même verre autour d'un trait d'union celui du **partage sans questions ou stigmatisation**.

Les préférences des consommateurs évoluent, avec de plus en plus de personnes cherchant à réduire leur consommation d'alcool pour des raisons de **santé**, de **bien-être** ou d'**éthique**. Ils apprécient aussi les nouveautés et la créativité que peuvent mettre en avant barmans et chefs avec des mocktails (cocktails sans alcool) travaillés autour d'accords mets et sans alcool. Le sans alcool aide à se différencier et à se positionner comme un **lieu unique et innovant** avec des signatures gustatives et olfactives.



Ils nous font confiance :





Pour l'apéritif : Champagne ou Pierre Zéro ?

Pierre Zéro Signature, une gamme **ultra premium** biologique au **profil vineux intense**. Alliance de délicatesse, de pureté et d'élégance, Pierre Zéro Signature est sans sucres ajoutés, sans conservateurs, sans arômes artificiels et sans sulfites.

Cette gamme **unique** est déjà l'une des plus récompensées grâce à sa qualité issue d'une **fabrication complexe**. Cette extension de gamme a par ailleurs conquis le cœur de nombreux **restaurateurs étoilés et audacieux** qui apprécient cette proposition rafraîchissante et originale sur leurs cartes.

Pierre Zéro Signature Effervescent Blanc

Notes de dégustation : arômes minérales et briochées.

Avec sa couleur jaune pâle aux reflets scintillants, l'effervescent Pierre Zéro Signature Blanc se déguste aussi bien à l'**apéritif** qu'avec toutes sortes de **mets sucrés**.



Pourquoi choisir les sans alcool Chavin ?



Faible en calorie



Sans conservateurs



Sans produits chimique



Sans sulfites



Sans colorants



Vegan Friendly

Et respectueux des codes du vin.

Sobre Excellence : Le Dry January brille en 2024 !

Pour sa 5^{ème} édition, le **Dry January 2024** prend de l'ampleur en France et à l'international. Pour ce défis de janvier, Chavin se modifie afin de faire découvrir et vivre les alternatives sans alcool par le biais d'événements tel qu'un pop'up éphémère au grand magasin **Le Printemps** à Paris orchestré par le grand mixologue **Matthias Giroud**, un concours en mixologie chez **FERRANDI PARIS** composé d'un **jury haut-de-gamme**, des animations à La Grande Epicerie de Paris, et bien d'autres encore.

Ensemble célébrons le **Défi Sobre** de janvier : Le secteur CHR joue aussi son rôle dans cette opération de janvier sous le thème de la sobriété en proposant des **expériences culinaires** et gustatives **d'avant-garde**.

L'art de la différence

Les établissements CHR s'engagent à offrir des boissons sans alcool de qualité, garantissant une **expérience de restauration inoubliable** pour tous leurs clients pour les fêtes de fin d'année. De l'apéritif, aux vins sans alcool accompagnants des jolis mets, en ponctuant l'**expérience** par des effervescents, la palette de possibilités est riche. Les propriétaires, gérants, les spécialistes de la mixologie et chefs mettent en avant l'importance de ces options pour répondre aux **besoins variés** de leur clientèle, y compris ceux qui préfèrent ne pas consommer d'alcool.



CHAVIN

www.pierre-chavin.com



A propos de Chavin

La maison Chavin est spécialiste de l'innovation et propose une alternative sans alcool aux vins et aux mousseux depuis 13 ans. Créée et dirigée par Mathilde Boulachin depuis 2010, Chavin, basée à Béziers dans le sud de France, s'impose comme un acteur majeur dans la catégorie des boissons sans alcool. Avec une équipe jeune et dynamique de 17 collaborateurs, la société connaît une vraie success story en étonnant par son atypisme. L'art de la différence est son ADN, elle prône à travers l'élaboration de ses produits hauts de gamme un vrai engagement sociétal fondé sur l'éthique, le respect et le bien-être des consommateurs et le respect de l'environnement. Aujourd'hui, la maison Chavin est présente dans une soixantaine de pays. Avec un rayonnement international, chercheuse et créatrice de tendances, la société est devenue en une décennie, leader mondial dans les boissons premium sans alcool.

shop.pierre-chavin.com/fr in www.linkedin.com/company/pierre-chavin @ www.instagram.com/pierrechavin_fr

A propos de Mathilde Boulachin, CEO de Chavin

Présidente et dirigeante de Chavin, Mathilde est originaire de Champagne. Elle incarne le management au féminin. Architecte du goût, designeuse de tendances, elle cherche à comprendre les besoins et les goûts des consommateurs d'ici et d'ailleurs. Femme du vin, experte en marketing, en analyse des tendances de consommation interculturelles, engagée sur le développement durable, Mathilde Boulachin est la figure montante du NOLO et de la « sober curiosity ». Elle a l'ambition de révolutionner la dégustation du vin et de proposer une sélection d'alternatives uniques, sophistiquées et surprenantes pour les flexibuveurs.

in www.linkedin.com/in/mathildeboulachin

