



LA BRASSERIE
PARALLÈLE



**DOSSIER
DE PRESSE**

ÉDITO

Au cœur de la région Bordelaise se trouve la Brasserie Parallèle, une brasserie qui ne fait rien comme les autres. Ici, on ne brasse pas des bières alcoolisées, bien au contraire ! Spécialisée dans les kéfirs de fruits, les bières sans alcool et les houblonades, elle a été fondée en 2019 par Laurent Drège et Guillaume Soares, deux aficionados de boissons artisanales.

Leur mission est claire : prouver que le sans alcool n'a rien de monotone et qu'il est totalement possible de profiter de tous les moments conviviaux avec des alternatives à la fois saines, festives et savoureuses. Ainsi, avec la Brasserie Parallèle, les apéritifs entre amis, les sorties du midi ou encore les piques-niques en famille se font sans compromis.

Au sein de la Brasserie Parallèle, la qualité et la durabilité se reflètent dans chaque étape de la production. Les ingrédients sont sélectionnés avec soin, privilégiant les filières locales et biologiques, avec une approche réellement centrée sur l'environnement et le bien-être. Cette philosophie permet à la brasserie de proposer des boissons aussi éthiques que savoureuses.

Depuis son lancement, la Brasserie Parallèle n'a cessé d'innover en enrichissant sa gamme avec des saveurs uniques et audacieuses, en lançant de nouveaux produits ou encore en collaborant avec d'autres acteurs, dynamisant le secteur des boissons sans alcool. Grâce à cette créativité et à la qualité exceptionnelle de leurs boissons, la brasserie est aujourd'hui distribuée dans toute la France. Par ailleurs, leurs produits ont été salués lors de nombreux salons et ont d'ores et déjà remporté plusieurs prix nationaux et internationaux.

«Lorsque nous avons lancé la Brasserie Parallèle, notre idée était de créer une boisson inclusive, permettant aux buveurs comme aux non-buveurs d'alcool de partager un moment agréable, sans distinction ni arrière-pensée.»

Laurent Drège et
Guillaume Soares,
fondateurs



DES CHIFFRES CLÉS

2019 Créée à Bordeaux

100% de taux de croissance

350000 bouteilles vendues en 2024

8000 litres de kéfir produit par mois

3 GAMMES Kéfirs, Houblonades et Bières sans alcool

12 références permanentes et des éphémères plusieurs fois par an

1200 magasins revendeurs en France et présents en Belgique et au Portugal

8 prix et distinctions remportés :



L'HISTOIRE DE LA BRASSERIE



La Brasserie Parallèle est née de la rencontre entre Laurent Drège et Guillaume Soares, deux passionnés de boissons artisanales.

UN TOURNANT DANS LEUR PARCOURS PROFESSIONNEL

Après 15 ans de carrière dans le marketing pour de grands groupes de l'agroalimentaire, notamment des marques de boissons, Laurent cherchait à donner un nouveau sens à son parcours. De son côté, Guillaume, ingénieur dans l'industrie depuis des années, a décidé de suivre sa passion en obtenant un CAP cuisine en 2018. C'est au cours de cette reconversion qu'il a découvert le kéfir de fruits, une boisson fermentée aux nombreuses vertus, qu'il a ensuite fait découvrir à Laurent.

CRÉER UNE MANIÈRE #PARALLÈLE DE PRENDRE L'APÉRITIF

Cette découverte fut le déclic : ils ont constaté que le marché manquait d'alternatives sans alcool qui mêlent le goût, le savoir-faire et la convivialité. Ils ont alors voulu proposer des boissons festives, savoureuses et saines avec lesquelles on pourrait trinquer en toutes occasions. C'est avec l'ambition d'offrir une nouvelle manière de prendre l'apéritif que la Brasserie Parallèle fut fondée à Bordeaux en 2019.

L'ÉLARGISSEMENT DE LA GAMME DE PRODUITS

Initialement spécialisée dans le kéfir de fruits, la Brasserie Parallèle a élargi son offre en 2022 avec le lancement d'une houblonade puis fin 2023, avec sa gamme de bières sans alcool, renforçant ainsi sa présence et son expertise dans le secteur des boissons sans alcool.





VISION ET PHILOSOPHIE

Dans un marché où les boissons non-alcoolisées sont souvent extrêmement sucrées et transformées, la Brasserie Parallèle se distingue par son approche résolument innovante. En effet, elle incarne une nouvelle ère du sans alcool en étant la première brasserie française à se consacrer entièrement à cette démarche du “bien boire”. Ce projet est tout autant ancré dans les notions de plaisir et de convivialité, car la mission de la Brasserie Parallèle est claire : offrir des boissons qui soient aussi funs et savoureuses que saines !

UN CONCEPT INNOVANT ET RESPONSABLE

La philosophie de la Brasserie Parallèle se reflète dans tous les aspects de la marque, que ce soit à travers les recettes, originales et créatives, le packaging, qui évoque une bouteille de bière tout en affirmant son identité unique, ou encore leur engagement envers l’environnement, en privilégiant des ingrédients biologiques et des pratiques de production durables.

DES BOISSONS POUR CHAQUE INSTANT

Leurs boissons sont pensées pour des moments conviviaux où l’on n’a pas besoin de faire un choix entre bien-être et plaisir. Qu’il s’agisse d’un apéritif entre amis, après une session de sport, ou simplement pour savourer une boisson rafraîchissante, leurs produits sont faibles en sucre, peu caloriques, sans ingrédients controversés et toujours sans alcool.



ENGAGEMENTS

Dès son lancement, la Brasserie Parallèle a fait le choix de pratiques respectueuses de l'environnement et de l'humain, s'inscrivant ainsi dans une démarche éthique globale. À toutes les étapes de la production et de la commercialisation, l'entreprise s'efforce de : réduire son impact écologique, valoriser le travail local et offrir des produits à la fois sains et responsables.

PRIORITÉ AUX INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES ET LOCAUX

L'une des priorités de la brasserie est de proposer des boissons 100 % bio et sans alcool, répondant aux enjeux de santé publique tout en garantissant une qualité irréprochable. Tous les ingrédients sont soigneusement sélectionnés, privilégiant les filières courtes et biologiques, ainsi que le commerce équitable lorsque ceux-ci ne peuvent être obtenus à proximité.

PRODUCTION DURABLE

En matière de production, la Brasserie Parallèle fonctionne exclusivement à l'énergie verte, limitant considérablement son empreinte carbone. De plus, la consommation d'eau est rigoureusement contrôlée grâce à un système de lavage en circuit fermé, minimisant ainsi le rejet de produits dans les réseaux. Une partie conséquente des bouteilles en verre utilisées par la brasserie est déjà apte au réemploi, et cet engagement sera étendu à une grande majorité des contenants d'ici la fin de l'année 2024.

VERS LE ZÉRO DÉCHET

La Brasserie Parallèle adopte également une démarche engagée et zéro déchet en compostant tous ses résidus végétaux. Par ailleurs, elle encourage le partage en offrant des grains de kéfir à tous ceux qui souhaitent s'initier. Amateurs ou débutants peuvent ainsi venir les récupérer directement sur place. Ce geste, bien plus qu'une simple initiative écologique, incarne l'état d'esprit convivial et solidaire qui entoure la Brasserie Parallèle.

L'ENGAGEMENT SOCIAL

L'engagement social est tout autant une priorité pour la Brasserie Parallèle. Elle travaille en étroite collaboration avec l'établissement et service d'accompagnement par le travail (ESAT) LADAPT de Floirac (banlieue bordelaise) pour ses opérations d'embouteillage, participant ainsi à l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap. De plus, toutes les livraisons intra-muros à Bordeaux sont réalisées à vélo, en partenariat avec l'Atelier Remuménage, une entreprise d'insertion reconnue depuis 2019.

LABEL B CORP

Afin d'asseoir ses engagements, la brasserie est en pleine démarche pour obtenir la certification B Corp, un label récompensant les entreprises contribuant à un impact positif sur la société et l'environnement.





AMBITIONS ET PROJETS À VENIR

Depuis sa création, La Brasserie Parallèle a constamment innové et lancé de nouvelles initiatives pour redéfinir le secteur des boissons sans alcool. Dans cette optique, plusieurs projets stratégiques sont prévus pour les mois et années à venir, illustrant la dynamique continue et l'ambition de cette brasserie hors du commun.

LEVÉE DE FONDS POUR SOUTENIR LA CROISSANCE

Le projet principal, et non des moindres, est que la Brasserie Parallèle se concentre sur une levée de fonds d'envergure prévue pour la fin de l'année 2024. Ce financement supplémentaire permettra de soutenir la croissance rapide de l'entreprise, d'accélérer son développement et de renforcer sa position sur le marché des boissons sans alcool.

INNOVATION PRODUIT ET ÉDITIONS ÉPHÉMÈRES

En matière de développement produit, la brasserie continuera à proposer régulièrement des éditions éphémères, à raison de deux à trois lancements par an pour ses kéfirs et explore de nouvelles saveurs pour la houblonade. Parallèlement, elle s'intéresse à la valorisation des coproduits. En effet, elle travaille actuellement à la création d'un vinaigre issu des surplus de production de kéfirs de fruits et à la réutilisation des abricots secs utilisés lors de la fermentation du kéfir, en collaboration avec des pâtisseries locaux.

EXPANSION DU RÉSEAU DE DISTRIBUTION

L'expansion du réseau de distribution est également une priorité, en particulier dans le secteur des Cafés, Hôtels et Restaurants (CHR). La Brasserie Parallèle souhaite renforcer sa présence dans ces établissements et contribuer à proposer de véritables alternatives sans alcool à tous les consommateurs.

LES PRODUITS ET LA FABRICATION

Lors de son lancement en 2019, la Brasserie Parallèle s'est d'abord consacrée au kéfir de fruits, développant plusieurs recettes originales et créatives au fil des années. Forte de son succès et de l'attrait croissant des consommateurs pour les boissons sans alcool, la brasserie a élargi son offre pour inclure plus récemment des houblonades et des bières sans alcool, poursuivant ainsi sa mission de redéfinir l'apéritif.

LES KÉFIRS DE FRUITS

Le kéfir de fruits est la première spécialité de la Brasserie Parallèle, celle qui a donné vie à toute cette aventure. Cette boisson fermentée, vivante et pétillante, se distingue par ses nombreux bienfaits pour la santé tout en offrant une expérience gustative unique.

Préparé à partir de grains de kéfir, un levain naturel, le kéfir de fruits est élaboré en ajoutant de l'eau, du sucre et des fruits secs. En maîtrisant le processus de fermentation, on obtient alors une boisson délicieuse, peu sucrée et sans alcool, offrant ainsi une alternative idéale pour l'apéritif. Pour satisfaire tous les palais, la Brasserie Parallèle propose une large gamme de saveurs, avec des recettes permanentes et des créations éphémères.

LES BIÈRES SANS ALCOOL

En novembre 2023, la Brasserie Parallèle a lancé sa gamme de bières sans alcool, comprenant une blonde, une blanche et une IPA. Cette offre a été conçue en réponse directe à une forte demande de la clientèle

et à un constat clair : le marché manquait de bières sans alcool de qualité, en particulier dans le segment biologique.

Brassées à partir d'ingrédients biologiques, ces bières se distinguent par une sélection rigoureuse des matières premières (100% naturelles), garantissant un goût authentique et une mousse généreuse. Le procédé de brassage traditionnel confère à chaque bière une profondeur et une richesse de saveurs uniques, qui leur ont rapidement valu de nombreux prix et distinctions. Ainsi, avec cette offre, la brasserie démontre que les bières sans alcool artisanales peuvent très largement rivaliser avec leurs versions alcoolisées. Pour donner vie à cette gamme, la Brasserie Parallèle a fait appel à l'un des plus grands spécialistes européens du brassage sans alcool. Même si les recettes ont été entièrement conçues par la brasserie, le manque d'équipements et d'espace en interne les a amenés à collaborer avec cet expert pour en assurer la production.

LA HOUBLONADE

Autre création audacieuse de la Brasserie Parallèle, la houblonade se démarque par son originalité et son goût unique. Élaborée à partir d'un mélange de houblons infusés, de fruits et d'épices, elle possède sa saveur intense et complexe, avec une pointe d'amertume, tout en étant totalement exempte d'alcool, de gluten, de sucre, et de calories ! Actuellement, une référence est disponible, avec une nouvelle arrivée prévue prochainement.



LES KÉFIRS

ORIGINAL



Cette recette incarne l'essence même du kéfir de fruits dans sa forme la plus authentique. Sans autre ingrédient ni artifice, le Kéfir Original met en avant la fraîcheur naturelle et le goût pur du kéfir, offrant ainsi une expérience fidèle à la tradition de cette boisson fermentée.

PASSION



Inspiré des bières acides de type «sour», le Kéfir Passion intègre du jus de fruits de la passion bio au kéfir. Cette recette offre une expérience vive et rafraîchissante, avec une combinaison de saveurs qui éveille les papilles et stimule les sens. Une création qui a obtenu la distinction du Meilleur Produit bio 2022 par Biotopia ainsi que la médaille d'argent aux World Kombucha Awards 2024 dans la catégorie Kéfirs.

GINGEMBRE & PIMENT D'ESPELETTE



Le Kéfir Gingembre Piment d'Espelette est une réinterprétation de la traditionnelle Ginger Beer. Le jus de gingembre est extrait à froid pour préserver toute sa fraîcheur que l'on associe à une infusion de piment d'Espelette pour une touche plus intense. À la clé : une boisson rafraîchissante et épicée qui a été plusieurs fois récompensée : meilleure innovation boisson au salon Natexpo 2020 et meilleur produit bio 2021 par Biotopia

FRAMBOISE & HIBISCUS



Quand la fraîcheur et la gourmandise se rencontrent, cela donne le Kéfir Framboise & Hibiscus. Cette recette marie la délicatesse de la framboise avec les nuances acidulées de l'hibiscus, offrant une boisson tout aussi fruitée que florale.

ÉPHÉMÈRES



En complément de ses références permanentes, La Brasserie Parallèle propose 2 à 3 fois par an des créations éphémères. Depuis son lancement, la brasserie a dévoilé huit éditions limitées : Ananas/Citron vert, Citron/Maté, Clémentine/Verveine, Mangue/Citron vert, Pêche de vigne, Clémentine/Maté, Pomelo corsé et Clémentine corsée. Ces recettes saisonnières explorent des combinaisons de saveurs uniques, enrichissant l'expérience du kéfir au fil des mois.

Les kéfirs permanents sont disponibles en deux formats : 33 cl à 2,95 €* et 75 cl à 5,49 €*. Les kéfirs éphémères existent exclusivement en format 33cl vendu au prix de 2,95 €*.

LA HOUBLONADE

CITRON VERT & TONKA



La Brasserie Parallèle a choisi d'infuser le houblon Sabro, connu pour ses arômes de noix de coco et de fruits tropicaux. À celle-ci s'ajoutent du jus de citron vert et une infusion de fève de tonka, créant ainsi une boisson gourmande, légère, avec 0 gramme de sucre et 0 calorie.

La Houblonade est disponible en format de 33 cl, au prix de 2,95 €* l'unité.

LES BIÈRES SANS ALCOOL

LA BLONDE



La bière Blonde sans alcool de la Brasserie Parallèle est une pale ale équilibrée qui allie tout le plaisir d'une bière blonde artisanale classique à une touche originale de poivre de Timut. Son goût est à la fois rafraîchissant et modérément amer, avec des notes de pamplemousse qui rehaussent l'expérience. Dès son lancement, elle a reçu une double médailles d'or au European Beer Challenge 2024.

L'IPA



L'IPA sans alcool est une Indian Pale Ale qui se distingue par ses arômes intenses. Grâce à l'infusion à froid des houblons Simcoe et Mosaic, elle possède un bouquet de saveurs fruitées, évoquant les fruits tropicaux, et des notes épicées de poivre noir. Une création audacieuse qui lui a valu la médaille d'or France au World Beer Awards 2024.

LA BLANCHE



Avec ses touches de coriandre et de citron, la bière Blanche sans alcool est aussi rafraîchissante qu'originale. Sans aucune amertume, elle est l'option parfaite pour les consommateurs en quête de légèreté. Par ailleurs, elle a été saluée par des distinctions prestigieuses :

Médaille d'or au European Beer Challenge 2024
Meilleure bière blanche au monde sans alcool au World Beer Awards 2024

Les bières sans alcool sont disponibles en format de 33 cl, au prix de 2,95 €* l'unité.

Les produits de la Brasserie Parallèle
sont disponibles dans toute la France,
que ce soit dans les magasins bio, les
caves, les distributeurs spécialisés,
ou encore via un partenaire sur le site
www.brasserie-parallele.com.