



JNPR

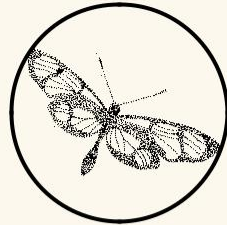
LA NOUVELLE CLASSE DE SPIRITUEUX
SANS ALCOOL



0,0% D'ALCOOL

•
0% DE SUCRE

•
MARQUE
FRANÇAISE



Quelle alternative à l'alcool aujourd'hui sur les comptoirs ?

Un soda sans âme ou un sirop trop sucré ?

Ou JNPR, un spiritueux d'un nouveau genre pensé par

Valérie de Sutter pour réinventer l'apéritif ?

Prononcez Juniper pour « Juniper berries », les baies de genièvre qui donne son goût si particulier au gin. La parenté est bien présente mais lorsque l'on retire l'alcool et que l'on fait tomber les voyelles, on obtient JNPR N°1.

C'est au cœur d'une distillerie de Corrèze qu'il condense ses arômes.

Du petit alambic de cuivre émane des notes de coriandre, de cardamome et de pomme. Tout un cabinet de botanique se niche en effet dans chacune des trois références de la marque. Plantes, fruits et épices naturels sont sélectionnés avec soin et sublimés selon les codes d'une longue tradition de distillateur-liquoriste afin d'extraire au mieux leurs parfums.



« J'étais à la recherche d'une boisson pour les bons moments, qui procure les mêmes émotions qu'un excellent cocktail mais sans les conséquences de l'alcool... et qui ne soit pas sucrée comme les autres alternatives. Elle n'existait pas en France... alors je l'ai créée », retrace Valérie de Sutter, la fondatrice.

BOIRE EN PLEINE CONSCIENCE

C'est après la naissance de ses jumeaux que Valérie de Sutter, héritière d'une famille d'agriculteurs et d'entrepreneurs, constate le manque d'une **boisson en phase avec une époque qui aspire désormais à des alternatives plus saines à l'alcool**. Ses recherches lui font découvrir les propriétés médicinales de la baie de genièvre distillée et d'autres plantes et épices telles que la graine de coriandre, toutes très utilisées au XVII^e siècle.

La créatrice s'allie **les talents de Flavio Angiolillo**, barman réputé de Milan, propriétaire du « 1930 cocktail bar » classé parmi les 50 meilleurs bars du monde, pour concevoir une liqueur héritière de cet esprit qui conserverait, même sans alcool, d'excellentes propriétés de mixologie.

Et en accord avec son temps, la marque pense avec une démarche écologique, du verre fin des bouteilles à leurs étiquettes réalisées à partir de chute de canne à sucre compostable, mais surtout par la plantation de ses propres geniévriers en Normandie.

Aboutissement d'un travail minutieux, **JNPR ce sont donc des spiritueux d'un nouveau genre, made in France, issus d'une distillation, sans sucre et avec 0,0% d'alcool**. La marque a en plus développé une collaboration spéciale avec une distillerie italienne qui a abouti à la création de BTTR n°1, et prévoit d'autres innovations dans les prochains mois. Ils se dégustent de préférence accompagnés de tonic, sur glace, ou en cocktail. Ainsi ils réconcilient au comptoir les mixologues, les femmes enceintes ou encore les adeptes du « Low and No Alcohol ». Boire consciemment, telle est la quête de ces partisans d'une tendance de fond qui pousse les consommateurs à une relation plus apaisée à l'alcool, plus focalisée sur la santé et le bien-être.

Les spiritueux premium sans alcool à s'offrir ou à offrir



JNPR n°1
70 cl • 28 €



BTTR n°1
70 cl • 28 €



JNPR n°2
70 cl • 31,90 €



Il existe également des packs découvertes proposés à partir de 53 € Vendus sur le site www.jnprspirits.com

En édition limitée le coffret Premium
JNPR n°1 • 59, 90 €

UN MARCHÉ D'AVENIR

L'entreprise se place en effet sur un marché en pleine mutation.

Le déclin de la consommation d'alcool par habitant en France est spectaculaire : ainsi entre 1960 et 2018 (derniers chiffres disponibles), la consommation de boissons alcoolisées a été divisée par plus de deux. Les ventes de spiritueux à faible teneur en alcool et sans alcool ont quant à elles augmenté de 32,7% entre 2019 et 2020.

Et la France fait partie des dix pays qui consomment plus de 75% de la consommation totale des « Low and No Alcohol ». La catégorie sans alcool et à faible teneur en alcool représente déjà 3 % du marché total des boissons et devrait croître de 31 % par an d'ici 2024 (source : ISWR 2021).

JNPR est à la proue de ces spiritueux d'un nouveau genre qui correspondent aux nouvelles tendances de consommation. Un marché prometteur que n'ont pas manqué de remarquer des business angels tels que Morgane Sezalory (fondatrice de Sézane), Julien Sylvain (fondateur de Tediber), Sacha Bostoni (cofondateur de Jimmy Fairly), Quentin Reygobellet (cofondateur de Blissim) et Vianney Vaulte (cofondateur de Backmarket). Avec eux l'entreprise vient de lever 1,1 millions d'euros pour accélérer son développement seulement deux ans après sa création en 2020.

« Que ce soit pour des raisons de santé, pour une grossesse, pour conduire en toute sécurité ou tout simplement pour modérer sa consommation d'alcool, JNPR réinvente l'apéritif avec du sans alcool, sans pour autant faire de compromis sur le goût et la convivialité. JNPR n°1 et JNPR n°2 n'ont par ailleurs aucun sucre, ce qui est un élément particulièrement différenciant parmi toutes les offres présentes sur le marché aujourd'hui » explique la DG et fondatrice de JNPR, Valérie De Sutter.

La start-up renforce désormais ses équipes commerciales à destination des professionnels pour s'ouvrir de nouvelles perspectives de croissance et tripler son chiffre d'affaires cette année, aujourd'hui réalisé à 70% par les ventes de son site e-commerce.

Les trois références de la marque ont d'ailleurs fait leur entrée sur les étagères de la Grande Épicerie de Paris, lieu de consécration des jeunes marques s'il en est. Et la dernière référence, BTTR n°1, vient par ailleurs d'obtenir une double médaille d'or à San Francisco, le concours de spiritueux le plus réputé au monde, après sa médaille d'or du meilleur spiritueux dans la catégorie sans alcool et de la meilleure innovation de l'année 2021 à Paris Cocktail Spirits.

LES COCKTAILS

Ce Moscow mule n'est pas un Moscow Mule



Ingrédients

- 50 ml de JNPR n°2
- Le jus d'un demi citron vert
- 100 ml de soda au gingembre/Ginger Beer

Le petit + La menthe fraîche

Préparation

Remplissez un verre de glaçons, versez JNPR n°2, puis le jus d'un demi citron vert. Mélangez, et ajoutez la Ginger Beer.



La star de l'apéritif, le cocktail parfait en fin de journée pour se sentir en vacances.



Ce Gin Tonic n'est pas un Gin Tonic

Ingrédients

- 30 ml JNPR n°1
- 100 ml Tonic premium

Le petit + un zeste de citron, ou branche de romarin

Préparation

Remplissez votre verre de glaçons, versez JNPR n°1, puis complétez avec le tonic.



Une boisson idéale pour les soirées ou pour décompresser en fin de journée. Un cocktail à choisir selon les goûts : light, plus ou moins sucré.



Ce Spritz n'est pas un Spritz

Ingrédients

- 20 ml BTTR n°1
- 60 ml Jus de raisin blanc ou jus de pomme pétillant
- 60 ml Eau pétillante

Le petit + une rondelle ou zeste d'orange

Préparation

Remplissez votre verre de glaçons et ajoutez chacun des ingrédients. Remuez à l'aide d'une cuillère avant de servir.



Un cocktail idéal pour toutes les occasions et toutes les saisons.



Ce Negroni n'est pas un Negroni

Ingrédients

- 20 ml JNPR n°1
- 20 ml BTTR n°1
- 40 ml Jus de raisin blanc

Le petit + un zeste d'orange

Préparation

Posez un glaçon cube (le plus large possible) dans un verre à whisky, versez JNPR n°1, puis BTTR n°1, puis le jus de raisin blanc (prendre un jus de raisin blanc faiblement sucré). Mélangez doucement à l'aide d'une cuillère avant de servir.



Un cocktail idéal pour un apéritif entre amis, ou une occasion spéciale à célébrer.



Ce Mojito n'est pas un Mojito

Ingrédients

- 30 ml JNPR n°2
- 8 feuilles de menthe
- Le jus d'un demi citron vert (15 ml)
- 10 ml Sirop de sucre
- 45 ml Ginger Ale
- De la glace concassée (avec un torchon)

Le petit + une feuille de menthe sur le dessus

Préparation

Versez le sirop de sucre dans le fond du verre. Ajoutez le citron vert, puis la menthe (les feuilles entières sans les déchirer). Humidifiez la menthe dans le liquide en prenant soin de ne pas l'abîmer. Ajoutez JNPR n°2, la glace concassée, le Ginger Ale. À l'aide d'une cuillère à mélange, remuez doucement le tout avant de servir.



C'est LE cocktail d'Hemingway. Parfait pour marquer le début des beaux jours... ou, le reste de l'année, pour se remémorer les soirées d'été.



www.jnprspirits.com

