



Communiqué de Presse

## **Necense plébiscité par Novotel pour enrichir son offre bar avec des créations végétales et sans alcool.**

**En collaborant avec Novotel, marque historique du groupe Accor, Necense poursuit l'évolution de son offre de boissons en plaçant plus de végétal au cœur de l'expérience bar.**

**Paris, 2 avril 2026** – Novotel a choisi Necense, start-up française pionnière du craft soda à infuser, pour enrichir son offre Food & Beverage à l'échelle européenne. Cette nouvelle tendance boisson, déjà adoptée par le grand public et des lieux engagés, revisite les classiques des softs et des bases de cocktail et mocktail en version naturelle, bio, moins sucrée, délicieuse et responsable, à préparer en quelques minutes. Après un partenariat initié avec Novotel en France en 2026, les craft sodas Necense sont maintenant proposés au sein de l'enseigne dans une sélection d'hôtels. Au cours du mois d'avril 2026, les clients Novotel pourront découvrir trois références signatures de Necense : le **Spritz**, la **Ginger Beer** et **Canopée** - des classiques du bar revisités avec des ingrédients naturels et le savoir-faire culinaire de Chef Damien.

### **Le végétal s'invite dans le verre au sein d'une dynamique déjà engagée par Novotel**

À travers son programme "**Incroyable mais verts !**", Novotel s'engage à proposer au minimum 25 % d'options à dominante végétale au sein de son offre de restauration, conciliant équilibre nutritionnel, plaisir et impact réduit.

Avec Necense, cette transformation ne se limite pas à l'assiette : le végétal s'invite également dans le verre. Les créations proposées s'inscrivent comme de véritables alternatives sans alcool, pensées pour enrichir l'expérience gustative tout en répondant aux nouvelles attentes de consommation.

Necense défend une approche sans compromis : bio, naturelle et responsable, mais avant tout gourmande. Une vision qui rejoint celle de Novotel, où plaisir, qualité et conscience environnementale avancent ensemble.

*« Avec Necense, nous illustrons la volonté de Novotel de placer le végétal au cœur de son offre restauration, tout en répondant à l'attente croissante des consommateurs pour des alternatives sans alcool »,* explique **Vincent Digne, VP F&B Europe & Afrique du Nord - au sein des divisions Premium, Midscale et Economy du groupe Accor**

. « À la croisée de ces deux mouvements, ces boissons artisanales et savoureuses à infuser enrichissent chaque moment de consommation et nous permettent d'avancer concrètement vers nos engagements environnementaux. »

## Une ambition commune au service de l'hôtellerie de demain

« En tant que professionnel de la restauration, je connais les enjeux liés au goût et à la responsabilité dans l'assiette » précise **Chef Damien, co-fondateur de Necense et créateur des recettes**. « Avec Necense, nous appliquons la même exigence au verre : proposer des boissons engagées, mais avant tout délicieuses. »

## Le choix et l'impact : le choix de l'impact

Les boissons craft soda, en proposant des alternatives aux boissons traditionnelles en bouteilles, parfois fortement transformées ou importées, permettent également de réduire significativement l'empreinte carbone et la consommation d'eau, ce qui contribue à conforter l'ambitieuse feuille de route de Accor. Cela démontre que performance économique, plaisir client et responsabilité environnementale peuvent converger.

« Ce partenariat s'inscrit dans une dynamique ambitieuse pour Necense », analyse **Charlotte Figarede, co-fondatrice de Necense**. « Nous sommes fiers d'entrer avec Necense dans une nouvelle phase de déploiement, avec un potentiel d'impact démultiplié au travers de cette collaboration durable avec Accor. »

Avec l'approche en sachet pour une boisson préparée à la maison, on économise l'équivalent de 9 bouteilles plastiques. Et pour les professionnels, les formats destinés aux hôtels, bars et restaurants permettent d'éviter le transport et le stockage de 120 bouteilles.

## A propos de Necense

Fondée en 2023 par Charlotte Figarede et Chef Damien, Necense propose des boissons artisanales à infuser, naturelles et sans bouteille. Avec une collection de 12 sodas craft labellisés bio - classiques du bar (Limonade, Ginger Beer, Spritz, Cola, etc.), et signatures (Canopée, Énergé, etc.) - Necense c'est également des recettes en moyenne 30% moins sucrées; recettes qui suppriment à la fois la bouteille plastique et le transport d'eau inutile. Necense réduit par 7 l'empreinte carbone de ses sodas par rapport aux offres embouteillées tout en valorisant une chaîne de valeur respectueuse du vivant et de la biodiversité : plantes bio ou sauvages, cueillies par des partenaires engagés, assurant qualité et goût brut de la nature. Présente dans plus de 1000 cafés, hôtels, bars et restaurants (dont Rosa Bonheur Buttes Chaumont, La Felicità mais aussi au sein d'une trentaine d'étoilés Michelin à travers la France et également dans les Novotel - Accor groupe), la marque a déjà évité la production de 2 millions de bouteilles plastique depuis 2 ans. Multi-primée pour son innovation et pour son goût, Necense est aussi disponible chez Nature & Découvertes, Biocoop, et en ligne sur [necense.fr](https://necense.fr). Plus qu'une gamme de boissons à préparer, Necense ouvre la voie à un nouveau mode de consommation pour en finir avec le jetable et les boissons industrielles. [Instagram](#) & [LinkedIn](#)