



PETIT BÉRET, LE PREMIER CHÂTEAU
AU MONDE ENTièrement DÉDIÉ AU
SANS ALCOOL.



Peiïï Bérei casse les codes avec ses vins, effervescenïs, spiriïueux eï bières vériïablement sans alcool eï sans fermentation alcoolique!



La mission Peiïï Bérei :
Offrir une aliernaïve sans alcool, inclusive, saine eï premium.

Fondé par **Dominique Laporte**, Meilleur Sommelier de France, Meilleur Ouvrier de France en sommellerie et **Fathi Benni**, ingénieur agronome de formation, Petit Béret est né d'une simple ambition :



Ouvrir la filière viticole à tous les consommateurs à travers une technologie unique, naturelle, sans alcool et sans fermentation alcoolique.

Cinq années de recherches et développement, avec l'expertise de Dominique Laporte, ont été nécessaires pour créer cette innovation. Il en résulte une véritable alternative sans alcool pour accompagner chaque moment de convivialité et ce grâce à un **procédé de fabrication unique au monde**.

Chacune des boissons non alcoolisées Petit Béret propose une composition naturelle, faible en sucres, sans pesticides et métaux lourds.

Implanté au cœur du plus grand vignoble au monde, le Languedoc, Petit Béret est la toute **première start-up Française FoodTech** à produire une gamme complète de boissons sans alcool, bousculant ainsi les codes de l'industrie du vin et de la mixologie.

Petit Béret propose des solutions raffinées pour les amateurs de bières, vins, spiritueux, liqueurs et effervescents, sans les effets de l'alcool.

Petit Béret s'est élevé pour répondre à **un besoin croissant de boissons sans alcool de qualité**, adaptées aux occasions festives et à un mode de vie sain.



L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE

Petit Bérét est une histoire extraordinaire, celle de la rencontre entre Fathi Benni et Dominique Laporte. Leur ambition commune : **révolutionner l'industrie viticole en ouvrant les portes du vignoble, de la brasserie et de la distillerie à tous les consommateurs, même ceux qui ne boivent pas d'alcool.**

Ce projet audacieux a nécessité cinq années de travail acharné et de recherche et développement, en partenariat avec l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) et le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA)

À la tête de cette entreprise se trouve aujourd'hui Fathi Benni, PDG, dont l'idée originale a été inspirée par son choix personnel de ne pas consommer d'alcool.

Pour donner vie à son projet, Fathi Benni s'est associé à **Dominique Laporte, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Sommelier de France en 2004.**

Dominique est une véritable référence dans l'univers de la sommellerie. Il se consacre à l'élaboration minutieuse des assemblages pour chacune des boissons Petit Bérét, garantissant ainsi l'excellence et la qualité supérieure des produits. **Son expertise inégalée est le pilier sur lequel repose l'engagement de la marque envers l'excellence et l'authenticité.**



PETIT BÉRET, PREMIER CHÂTEAU DÉDIÉ AU SANS ALCOOL

Au cœur du Languedoc, le Château Petit Béret se démarque en tant que **premier château au monde entièrement dédié au sans alcool**. Datant de 1240, **ce lieu majestueux offre une expérience œnotouristique unique et accessible à tous**.

Avec son parc arboré de 1000m² au cœur de l'AOP Saint-Chinian, il invite les visiteurs à se détendre en famille ou entre amis, en savourant un verre de Petit Béret.

Le Château abrite également un caveau avec toutes les références de la marque, ainsi qu'un espace dégustation.



CULTIVER L'INCLUSIVITÉ À TRAVERS LA MIXOLOGIE

Une formation inédite est proposée aux professionnels de la restauration ainsi qu'aux particuliers, afin de les initier à l'art des cocktails sans alcool. **Les Master Class et formations Sans Alcool sont des immersions totales dans l'univers de Petit Béret**, mettant en avant tout le savoir-faire de la marque.

Cette initiative novatrice apporte aux professionnels de la restauration les compétences nécessaires pour répondre à la demande croissante de boissons sans alcool, tout en offrant aux particuliers un apprentissage passionnant sur les multiples possibilités de cocktails sans alcool, le tout grâce à des produits uniques.

Le Château Petit Béret ouvre ainsi la voie à une nouvelle ère dans le monde des boissons, offrant à chacun la possibilité de savourer des expériences gustatives exquises, sans compromis et sans alcool.



PETIT BÉRET ET L'HOSPITALITY BUSINESS SCHOOL DE LAUSANNE

Après une rencontre qui semblait être une évidence, **l'EHL**, la meilleure école d'hospitality du monde depuis plus de 125 ans **a décidé d'intégrer les produits Petit Béret dans son campus.**

Cette collaboration prestigieuse souligne **la qualité des produits et leur importance dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.** L'EHL, en choisissant d'inclure les boissons sans alcool Petit Beret dans son programme de formation, confirme non seulement son excellence, mais aussi sa pertinence dans l'industrie hôtelière mondiale.

C'est une reconnaissance importante de l'engagement de la marque envers l'innovation et la qualité, renforçant ainsi sa position en tant que leader dans le domaine des boissons sans alcool.

Cette association avec l'EHL témoigne de **la détermination de Petit Béret à élever les normes et à façonner l'avenir de l'hospitalité à l'échelle internationale.**



«C'est une nouvelle expérience et une nouvelle approche que nous avons à cœur de transmettre au sein de l'école auprès de nos étudiants mais également dans nos 7 établissements.»

La qualité des produits Petit Béret va permettre d'avoir une grande résonance. C'est un virage important que nous devons prendre. »

Christian SEGUI - Exécutive Chef of EHL – MOF

LA MARQUE LA PLUS MÉDAILLÉE AU MONDE

Petit Béret, la marque de sans alcool la plus médaillée au monde.

En 2023, Petit Béret compte déjà **21 médailles à son palmarès.**

Le spiritueux sans alcool **Caribbean Woody** a obtenu la médaille d'or dans la catégorie No & Low aux *World Drinks Awards 2023*.

Le Pinot Noir sans alcool a été récompensé médaille d'argent au *Concours International des Œnologues de France Vinalies*, concours reconnu dans le monde entier.

Une grande première dans le monde du vin !



Caribbean Woody
Élu meilleur No & Low au monde !

À LA TABLE DES PLUS BEAUX ÉTABLISSEMENTS

La qualité des produits Petit Béret les a propulsés à **la table des plus prestigieux établissements gastronomiques**, dont les étoilés les plus renommés.

Sa réputation dans le milieu, forgée sur l'excellence des boissons sans alcool, et sa capacité d'innovation, ont permis d'établir des partenariats avec des restaurants étoilés, où les créations de Petit Béret sont servies avec fierté.

C'est un honneur de savoir que **les boissons sans alcool le Petit Béret enrichissent l'expérience culinaire** dans les lieux les plus prisés, apportant une touche de sophistication et de délicatesse à chaque repas.

Fathi et Dominique ont créé le 1er accord mets et sans alcool de l'histoire de la gastronomie avec Gilles Goujon. Son établissement l'Auberge du Vieux Puits, 3 étoiles Michelin, a été élu meilleur restaurant au monde.

Petit Béret collabore aussi avec de nombreux chefs étoilés Michelin aux quatre coins du monde, des États-Unis au Moyen-Orient en passant par l'Asie et bien entendu l'Europe.



LE MARCHÉ DES BOISSONS SANS ALCOOL EN PLEINE EXPANSION.

Le marché des boissons sans alcool connaît une **croissance spectaculaire de +13% par an et atteint aujourd'hui les 11Mds\$**. Il est alimenté par un nombre croissant de consommateurs soucieux de leur santé, à la recherche d'alternatives saines et premium, alors que la consommation d'alcool a reculé de 30% en 20 ans. **Petit Béret se positionne en leader de ce mouvement**, offrant une large gamme de produits uniques et de qualité exceptionnelle.

Petit Béret est **présent dans plus de 50 pays**, signe que cette **tendance est globale**.



LES FOUNDERS



Fathi Benni

Ingénieur agronome de formation, Fathi Benni a grandi à Béziers, au cœur des vignes. Après plus de 15 ans chez Mondelez International (Kraft Food), **Fathi a décidé de se consacrer à sa passion : la vigne.**

Lui-même n'étant pas consommateur de boissons alcoolisées, il s'est mis à la recherche d'une alternative à ce produit régional qui lui est cher.

En 2019 l'entrepreneur fait partie des « **10 personnalités qui font bouger le monde du vin** », un prix décerné par Vitisphère.



Dominique Laporte

Élu Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France en sommellerie en 2004, Dominique Laporte est une **référence mondiale** dans le milieu de la sommellerie et de l'œnologie. Il a été sommelier de palaces tels que l'Hôtel Meurice à Paris ou encore, le Connaught and le Great Eastern Hotel à Londres avec Gordon Ramsay.

Il est en charge de **réaliser tous les assemblages et arômes des boissons Petit Bérêt**, mais aussi de créer des accords mets et vins sans alcool pour les plus grands restaurants étoilés

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

1. PREMIER JUS

Petit Béret sélectionne les producteurs selon un cahier des charges très exigeant, tant sur le profil aromatique que sur la qualité des grains de raisin, sans résidus de pesticides et de métaux lourds.

Lors de l'égrappage, les meilleurs grains de raisin sont sélectionnés, afin d'obtenir des profils de haute qualité.

Vient ensuite l'incubation, le pigeage et le remontage, étapes où les raisins sélectionnés sont mis en cuve, puis pressés pour obtenir le premier jus.

2. ÉCOULEMENT, DÉCUVAGE ET SURVEILLANCE DES JUS

Tout au long du processus de transformation des grains de raisin en jus, nous nous assurons qu'il n'y ait aucune fermentation.

3. RÉDUCTION NATURELLE DE LA TENEUR EN SUCRES

Ce savoir-faire, exclusif au Petit Béret, vise à réduire la teneur en sucres de ses produits afin d'offrir aux consommateurs les boissons les plus saines possibles.

4. ASSEMBLAGE

C'est à ce moment-là que les meilleurs profils aromatiques sont créés. Les différents saveurs sont assemblées pour offrir des boissons aux notes aromatiques uniques ! C'est l'œuvre de Dominique Laporte, meilleur sommelier de France.

5. FILTRATION

La boisson est filtrée afin d'éliminer les résidus solides.

6. EMBOUTEILLAGE

Enfin, les produits sont mis en bouteille, puis habillés, prêts à être dégustés !



LE WELLNESS DU PETIT BÉRET

Au pays où le vin occupe une place prépondérante, Petit Béret brise les codes en donnant la possibilité aux consommateurs de profiter de ces moments de convivialité sans consommer d'alcool. Idéal pour ceux et celles qui ne boivent pas d'alcool ou souhaitent réduire leur consommation d'alcool ou encore s'accorder une parenthèse détox.



**Verre de Rosé
Alcoolisé**

150Kcal

**Verre de Rosé
Petit Béret**

21Kcal

VINS SANS ALCOOL



**Virgin
Sauvignon
Sans Alcool**

Bio - 74cl

14,99 €



**Virgin
Rosé
Sans Alcool**

Bio - 74cl

14,99 €



**Virgin
Chardonnay
Sans Alcool**

Bio - 74cl

14,99 €



**Virgin
Syrah
Sans Alcool**

74cl

14,99 €



**Virgin
Muscat
Sans Alcool**

Bio - 74cl

14,99 €



**Virgin
Pinot
Sans Alcool**

Bio - 74cl

14,99 €

EFFERVESCENTS SANS ALCOOL



**Muscat
Doux
Sans Alcool**

Bio - 75cl

14,99 €



**Blanc
de Blancs
Sans Alcool**

75cl

14,99 €



**Rosé
Sans Alcool**

75cl

14,99 €

SPIRITUEUX SANS ALCOOL



**Orange
Spritz
Sans Alcool**

74cl

24,99 €



**Mentha
Sans Alcool**

74cl

24,99 €



**Caribbean
Woody
Sans Alcool**

74cl

24,99 €



**Lemon
Yellow
Sans Alcool**

74cl

24,99 €



**Malt
Blend
Sans Alcool**

74cl

24,99 €



**Mazanita
Sans Alcool**

74cl

24,99 €

BIERES SANS ALCOOL



**IPA Ambrée
Craft
Sans Alcool**

33cl

3,99 €



**Blonde
Craft
Sans Alcool**

33cl

3,99 €



**Latina
Craft
Sans Alcool**

33cl

3,99 €

