

PORTRAIT D'ENTREPRENEUR

FATHI BENNI

CO-FONDATEUR DU PETIT BÉRET, PREMIER CHÂTEAU AU MONDE ENTIÈREMENT DÉDIÉ AU SANS ALCOOL

Fathi Benni, co-fondateur du Petit Béret, incarne parfaitement **cette nouvelle génération d'entrepreneurs**. Son parcours, marqué par **la passion, l'innovation et un engagement inébranlable** l'ont conduit à la création d'une marque révolutionnaire dans le monde viticole : Le Petit Béret, une alternative sans alcool, inclusive, saine et premium.

L'HISTOIRE DE FATHI BENNI

Fathi Benni est **ingénieur agronome** de formation. Avant de se lancer dans la folle aventure du Petit Beret, Fathi a cumulé 15 ans d'expérience chez Mondelez International.

Sa motivation pour créer Le Petit Béret découle de **sa propre abstention d'alcool** et de la frustration de ne pas trouver d'options satisfaisantes en termes de boissons non alcoolisées dans les restaurants. Entre jus de fruits, sodas trop sucrés ou une eau pétillante, le plaisir manquait.

La rencontre entre Fathi et Dominique Laporte, meilleur sommelier de France ayant travaillé pour des établissements prestigieux comme le Meurice fut décisive. Ils partageaient tous deux le même constat concernant le manque d'options qualitatives pour les non-buveurs.

Fathi a toujours été convaincu que la présence de boissons sans alcool de qualité deviendra une norme lors des repas et apéritifs, reflétant **un changement culturel majeur dans la perception de la consommation d'alcool en France.**

Pour Fathi, le futur du sans alcool repose sur la qualité gustative des produits, un élément clé pour démocratiser davantage ce secteur.



UNE IDÉE REVOLUTIONNAIRE ET 5 ANS DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Fathi Benni a **une vision claire : révolutionner la filière viticole en introduisant une alternative sans alcool pour tous les consommateurs à travers une technologie unique, naturelle, sans alcool, sans fermentation alcoolique et de haute qualité.**

Cinq années de recherches et développement, avec l'expertise de Dominique Laporte, ont été nécessaires pour créer cette innovation.

L'INNOVATION RESPONSABLE

Le Petit Béret se distingue par son processus unique de fabrication, qui permet de produire des boissons sans fermentation, garantissant ainsi 0,0 % d'alcool. **Cette approche novatrice répond à une demande croissante de consommateurs à la recherche d'alternatives saines sans compromettre le goût ni l'expérience.**



Fathi Benni souligne l'importance de l'innovation responsable : «Notre mission chez Le Petit Béret est de proposer des alternatives sans alcool qui respectent la santé de nos consommateurs tout en offrant une expérience gustative exceptionnelle. Nous croyons en un avenir où chacun, quel que soit son choix de vie, peut célébrer sans limites.»

À PROPOS DU PETIT BÉRET



PETIT BÉRET

— NON ALCOHOL C —

Depuis sa création, Le Petit Béret casse les codes avec ses vins, effervescents, spiritueux et bières véritablement sans alcool et sans fermentation alcoolique !

La mission de la marque est d'offrir une alternative sans alcool, inclusive, saine et premium.

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.