



LA BRASSERIE PARALLÈLE

Pour le Dry January la Brasserie Parallèle dévoile trois nouveautés sans alcool

Alors que près d'un Français sur deux (48 %) estime que les boissons sans alcool n'ont pas autant de goût que leurs équivalents alcoolisés et que 43 % regrettent le manque d'options sans alcool intéressantes dans les bars et restaurants*, la Brasserie Parallèle prend ces constats au sérieux et y répond par l'innovation !

En ce début d'année 2026, la première brasserie française dédiée au sans alcool dévoile trois nouvelles références, fidèles à sa créativité, son originalité et à son exigence gustative.

Pensées comme de véritables alternatives aux boissons alcoolisées, ces nouveautés illustrent l'approche singulière de La Brasserie Parallèle : des recettes élaborées sans désalcoolisation, à partir de matières premières bio et naturelles, et travaillées pour offrir des profils aromatiques complexes, gourmands et équilibrés.

L'objectif reste le même : proposer des boissons sans alcool qui se dégustent pour ce qu'elles sont, et non par défaut.



*Étude La Brasserie Parallèle x OpinionWay
Les Français, l'alcool et la modération
Novembre 2025



Une bière 0,0% aux fruits tropicaux



Pour cette bière 0,0 %, La Brasserie Parallèle a fait le choix d'un procédé sans désalcoolisation, afin de préserver le goût. En travaillant sur une fermentation lactique, la brasserie obtient une bière équilibrée avec une légère acidité naturelle.

Une approche encore peu répandue, qui se distingue des procédés de désalcoolisation utilisés sur le marché par les industriels. Des purées de fruits et jus bio, ici mangue, fruits de la passion, citron vert et bergamotte, viennent compléter la recette, sans ajout d'arômes artificiels.

0,0% fruits tropicaux, 33 cl, 2,95 €
Bouteille réemployable

Une French IPA aux ingrédients 100% français



Cette bière de style **India Pale Ale** met à l'honneur des ingrédients exclusivement français, à commencer par un **houblon Sorachi Ace** cultivé en **Lot-et-Garonne** et infusé à froid. L'ajout de **verjus** et de **feuilles de figuier** complète la recette, apportant **rondeur et équilibre**.

En bouche, la dégustation révèle **des notes délicates et rondes de noix de coco et de miel**, contrebalancées par une fraîcheur herbacée.

À la clé : **une IPA sans alcool aromatique et nuancée**, fidèle à l'approche créative de La Brasserie Parallèle.

French IPA, 33 cl, 2,95 €
Bouteille réemployable



**Un kéfir de fruits
clémentines & verjus
100% français**

EPHÉMÈRE N°12

Pour cette 12^e édition éphémère, la Brasserie Parallèle a une nouvelle fois choisi des Ingrédients exclusivement issus du territoire français.

Au cœur de la recette, des clémentines cultivées en Corse apportent une fraîcheur acidulée et vivifiante.

Le sucre de betterave du Loiret, des pruneaux cueillis en Lot-et-Garonne et du verjus de Dordogne (jus de raisin vert issu des vignobles) viennent compléter l'assemblage, pour offrir une boisson fraîche et équilibrée.

Kéfir de fruits Clémentine/Verjus, 33 cl, 2,95 €

À propos de la Brasserie Parallèle : Fondée à Bordeaux en 2019 par Laurent Drège et Guillaume Soares, deux passionnés de bières artisanales, la Brasserie Parallèle est la première brasserie française dédiée exclusivement aux boissons sans alcool. Kéfirs de fruits, houblonades, bières sans alcool : elle réinvente l'apéritif avec des créations artisanales, biologiques, responsables et savoureuses. Distribuée dans toute la France, elle incarne une nouvelle manière de trinquer : festive, éthique et sans compromis.

Certified B Corporation

Plus d'informations sur www.brasserie-parallele.com

À propos de la Brasserie Parallèle

Fondée à Bordeaux en 2019 par Laurent Drège et Guillaume Soares, deux passionnés de bières artisanales, la Brasserie Parallèle est la première brasserie française dédiée exclusivement aux boissons sans alcool. Kéfirs de fruits,

houblonades, bières sans alcool : elle réinvente l'apéritif avec des créations artisanales, biologiques, responsables et savoureuses. Distribuée dans toute la France, elle incarne une nouvelle manière de trinquer : festive, éthique et sans compromis.

Plus d'informations sur www.brasserie-parallele.com