



granith

L'accord gastronomique
sans l'alcool[®]

A group of people are gathered around a table in a restaurant, clinking glasses of a golden beverage. The scene is warm and social, with people smiling and engaged in conversation. The focus is on the glasses being raised in a toast.

notre mission:

Replacer au centre de la table, celles et ceux qui ne souhaitent pas d'alcool

C'est pourquoi nous apportons
une alternative au vin,
savoureuse, agile et équilibrée, sans alcool.

Les fondateurs créateurs



Bertrand Michat

Natif de Valence dans la Drôme, 25 ans d'expérience dans la production et le commerce de vins fins. Quadrilingue, ambassadeur des vins de la Vallée du Rhône reconnu dans plus de 20 pays. Expert de la dégustation et de l'analyse sensorielle.

Mariela Molinari

Née à Mendoza, Argentine. Trilingue. Œnologue et directrice export d'un grand Domaine Argentin. Créative, résiliente et résistante. Habitée à évoluer dans des environnements difficiles.

Un contexte très favorable

pour la construction et le développement d'une marque innovante dans le monde de la gastronomie.

Une part croissante de la population adulte souhaite modérer, cesser momentanément ou durablement sa consommation d'alcool. Les motivations et aspirations sont multiples :

- Bien-être
- Plaisir gustatif
- Pratique sportive
- Alternier avec les boissons alcoolisées
- Santé, traitements médicaux
- Obligations professionnelles
- Sécurité routière
- Grossesse
- Religion, philosophie...
- Dry January (Janvier sec, pas d'alcool pendant 30 jours)

4 évolutions majeures du marché des boissons sur les 20 dernières années

1.

La progression constante des vins rosés, notamment les Côtes de Provence, qui se fait au détriment des vins rouges (consommation en forte baisse depuis 5 à 7 ans)

2.

La multiplication des brasseries artisanales

3.

Le développement d'alternatives à l'alcool (apéritifs, cocktails, kombucha, bières et vins désalcoolisés)

4.

L'émergence de créations sans alcool préparées sur place dans les restaurants gastronomiques. Notamment en Europe du Nord (le fameux restaurant Noma était un des pionniers),

Le marché est prêt pour accueillir notre marque

LE FIGARO

janvier 2023

«Dry January» : quand la gastronomie française se met au sans-alcool

Les Echos

Près de 40% des Français consomment du « no-low alcohol » de temps en temps, et 9% au moins une fois par semaine.

À l'échelle mondiale, la catégorie devrait croître de plus de 30% d'ici 2024.

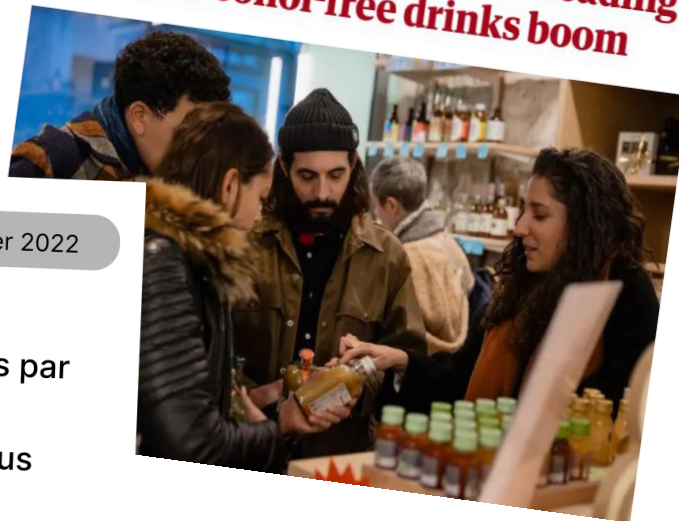
janvier 2022

The Guardian

December 2022

France

'A trend is starting': France leading way in alcohol-free drinks boom



Inspiré par la nature

La nature et l'environnement sont placés au cœur du projet

Une boisson 100% naturelle, végétale et certifiée biologique, 0% alcool.

Provenance de nombreux ingrédients de Drôme/Ardèche, et de France (plantes aromatiques, fruits, verjus)

Fournisseur local, bio depuis 45 ans pour d'autres plantes et épices : l'Herbier du Diois, situé dans les montagnes de la Drôme.

Partenariat avec plusieurs producteurs locaux en agriculture biologique pour le développement d'une filière grenade et d'une filière verjus (jus de raisins verts récoltés avant maturité)

Intégration d'un circuit de consigne de verre pour le réemploi des bouteilles jusqu'à 20 fois. « Ma bouteille s'appelle revient » basée à Chabeuil dans la Drôme.

La catégorie « accord gastronomique », « wine alternative », « food pairing » est encore très peu couverte

En effet, l'offre sans alcool actuelle est principalement concentrée sur les catégories :

**Bières et boissons
rafraîchissantes**

**apéritifs, cocktails
festifs**

(distillats copies de gin,
rhum, vodka, whisky,
téquila, spritz, amaretti...)

boissons santé

/healthy/good for
you.

Les 4 principaux concurrents identifiés en Europe dans la catégorie gastronomie ouvrent le marché par le haut de gamme (entre 13,00€ et 35,00€ la bouteille de 75cl)

French Bloom en France
Osan Drinks en Belgique
Muri au Danemark
Ama Brewery en Espagne





l'accord gastronomique sans l'alcool[®]

Notre élixir répond au besoin d'une boisson alternative à l'alcool :

Gratifiante

Avant Granith le/la client(e) se sentait mise de côté en commandant un jus de fruit, un soda, une eau minérale.

Savoureuse et équilibrée

Très peu sucrée

15 grammes de sucre par litre, soit 8 à 9 fois moins que les jus de fruits et les sodas!!

Capable d'accords gastronomiques

agiles, innovants et versatiles.

Les retours sont très encourageants

Pour valider nos formulations, nous avons questionné 121 personnes (questionnaire de 11 questions réalisé par 2 étudiants en MBA à l'EM Lyon en 2021)

et fait déguster nos 2 assemblages (1 blanc et 1 rouge) à plus de 300 personnes en 2 ans.

5 restaurants locaux servent Granith depuis 6 mois

Plus de 75% des personnes sont prêtes à adopter les produits.

Elles aiment beaucoup les qualités gustatives, leur équilibre et longueur en bouche mais aussi **leur très faible taux de sucre**

(15 grammes par litre, contre 100 à 150 grammes pour un jus de fruit ou un soda).

La grande majorité s'imaginent tout à fait le commander au restaurant et souhaitent aussi acheter une bouteille de 75cl pour l'offrir comme **un cadeau gastronomique original.**



Merci

granith-drinks.com