

Une innovation majeure
dans le milieu des
boissons sans alcool

Un savoir faire unique, sans
fermentation alcoolique

Une gamme complète
de boissons sans
alcool

Profils vins, effervescents,
bières et spiritueux



UNE ENTREPRISE UNIQUE

La marque la plus
médaillée en sans
alcool

Des produits sains, faibles
en calories et en sucres, avec
un gout inégalable

Deux fondateurs
passionnés et
complémentaires

Dominique Laporte, meilleur
sommelier de France et Fathi
Benni, ingénieur agronome

Et désormais le premier
château au monde
dédié au sans alcool

Basé dans le sud de la France,
Château Petit Béret



Garanti
sans alcool



Faible en
calories



Issu de l'agriculture
biologique



Vegan



Petit Béret et l'EHL, référence mondiale dans la formation des métiers de l'hôtellerie, créent les 1ers modules de formation dédié au NOLOW pour enseigner aux futurs grands sommeliers et mixologues, comment conseiller et prendre en charge ces nouvelles tendances
Une révolution dans le monde de la gastronomie !

LA MARQUE PARTENAIRE SUR LE NOLOW

A L'ECOLE HORTELIERE DE LAUSANE



DES ATTENTES BIEN SPECIFIQUES



RESTAURATION

Les sommeliers ont le besoin d'être accompagnés sur les accords mets et sans alcool. Proposer le produit adapté en fonction du plat
Mais également avoir les mots justes pour parler du produit et de ses profils aromatiques. Savoir intégrer ces nouvelles boissons dans leurs conseils



BAR

Les équipes de bar ont-elles besoin d'être accompagnées sur la mixologie.
Savoir réaliser des recettes de mocktails à l'image des cocktails les plus réputés. Avoir une offre sans alcool à la hauteur de l'attente de leurs consommateurs



LE CONSTAT

CHR

RESTAURATION

De moins en moins de vins
commandés durant le repas

Consomment moins
mais mieux

35% de leurs clients sont des
ABSTÈMES

Les non consommateurs d'alcool
sont en attente de
FRAICHEUR
FACILE A BOIRE
S'ACCORDE AVEC UN PLAT



BAR

Très peu d'offres sur le
sans alcool
Souvent uniquement Jus ou
Sodas

Régulièrement très sucré

Les Mocktails pèsent aujourd'hui
20% du CA de la carte lorsqu'il y
en a à la carte

Les Consommateurs veulent
retrouver les mêmes sensation
que sur les cocktails de référence



UNE CONSOMMATION EVOLUTIVE



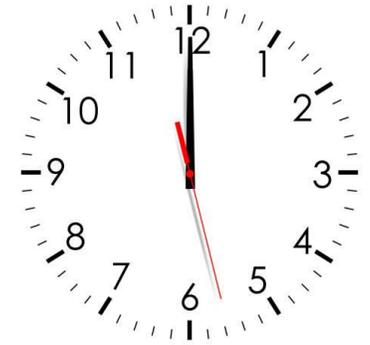
SUR UNE TABLE DE 10 PERSONNES...



7 ne consommeront pas d'alcool



3 Consommeront un verre d'alcool



LE MIDI

4%
du CA Boissons vs addition

UNE CONSOMMATION EVOLUTIVE



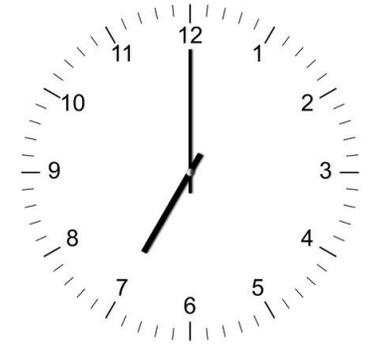
SUR UNE TABLE DE 10 PERSONNES...



4 ne consommeront pas d'alcool



6 consommeront un verre d'alcool



LE SOIR

10%
du CA Boissons vs addition

LE SANS ALCOOL

UNE POCHE DE CROISSANCE

CHR

AUJOURD'HUI

DEMAIN

1

APERITIF



AUJOURD'HUI

DEMAIN

3

DESSERT



2

REPAS



4

DIGESTIF



LE SANS ALCOOL

UNE POCHE DE CROISSANCE

CHR



4€



10€



2€



6€



-



10€



-



5€

POUR 1 PERSONNE

6€ vs 31€

CA x 5

ABSTEME

Avec une marge de 70% pour le restaurateur

21€ vs 3€

ADAPTER SON DISCOURS EN FONCTION DE LA CATEGORIE

PROFILS VINS



C'est une nouvelle expérience

Sublime le plat – proposer et expliquer l'accord

Certaines caractéristiques identiques au vin (cépage, tanins,...)

Sans alcool – faible en sucres

COCKTAILS SANS ALCOOL



Un gout identique aux cocktails alcoolisés

Une carte miroir

Des boissons travaillées et moins sucrées que les mocktails ou les softs

POUSSER L'EXPÉRIENCE

RETROUVER LES MEMES CODES QUE POUR LA CATEGORIE ALCOOL : VERRES – SEAU – SERVICE - DECO





PRENONS L'EXEMPLE D'UN ETABLISSEMENT

VOTRE OBJECTIF : OUVRIR LE PDV

VOUS AVEZ RDV AVEC LE RESPONSABLE DE BAR

1. TRAVAILLEZ LA PHASE DE DECOUVERTE

2. ARGUMENTAIRE



REPONSE AUX OBJECTIONS

JE N'AI PAS LA DEMANDE

MA CARTE EST DÉJÀ FAITE

J'AI DÉJÀ UNE REPONSE SANS ALCOOL

J'AIME PAS DU TOUT- CA N'A RIEN A VOIR AVEC DU VIN

REPONSE AUX OBJECTIONS

PISTE DE TRAVAIL

JE N'AI PAS LA DEMANDE

L'AVEZ-VOUS SUR LA CARTE ?

C'est donc normal que vos clients ne vous le demandent pas

Le NOLOW est une catégorie grandissante qui prend une place de plus en plus importante

Mais peu de conso connaissent encore cette nouvelle alternative

A vous de susciter l'intérêt dans le conseil

MA CARTE EST DÉJÀ FAITE

Pensez-vous pouvoir intégrer ce nouveau conseil lors de la prise de commande ?

Nous vous proposons une carte de boissons sans alcool qui reprend l'ensemble des offres Petit Béret

REPONSE AUX OBJECTIONS

PISTE DE TRAVAIL

J'AI DÉJÀ UNE REPONSE SANS ALCOOL

Faire parler !

Que proposez-vous en sans alcool ?

-> souvent il y a que peu de références et qu'en désalcoolisé. Possibilité d'ouvrir sur un autre marché (vin/spi/biere/ bulles)

En êtes vous satisfait ?

Pourquoi ?

-> retour réceptif des produits qu'ils proposent actuellement

Petit Bérêt est gamme complète développée par Dominique LAPORTE, Meilleur sommelier de France

Nous avons des produits très aboutis gustativement.

Et nous assurons une prise en charge de vos équipes sur le conseil. C'est une nouvelle façon de consommer qu'il faut appréhender

J'AIME PAS DU TOUT- CA N'A RIEN A VOIR AVEC DU VIN

Tout a fait. On y retrouve les mêmes caractéristiques, les mêmes profils mais c'est une nouvelle expérience.

Ne vous fiez pas à ce que vous avez l'habitude de consommer.

Nos consommateurs cibles recherchent avant tout de la fraîcheur, quelque chose de fruité, du facile à boire