



PETIT BÉRET

— **0.0** —

L'IVRESSE DU PARTAGE

1

HISTOIRE DU PETIT BERET

L'HISTOIRE



Aujourd'hui

Lancement de la gamme de spiritueux



2022

Lancement de la gamme Virgin



Présent dans 45 pays
1 M visiteurs sur le site internet
+300% on line CA

2015

Création de la société
Petit Béret



2012

Recherche & Dev.



2016

1^{ère} commercialisation



2018

5 employés – 600k€
French Tech



2020

9 employés – 1,9M€
Partenariat ITM



2021

11 employés – 2,4M€
Lancement de la bière



DES ASSOCIÉS IMPLIQUÉS ET COMPLÉMENTAIRES



Fathi & Betty
BENNI CARME

STRATEGIE

Un duo dans la vie comme au travail.

Fathi BENNI

Après plus de 15 ans chez Mondelez International (Kraft Food), le jeune entrepreneur a décidé de se lancer dans l'entrepreneuriat. N'étant, lui-même, pas consommateur de boissons alcoolisées, il s'est donc mis à la recherche d'une alternative qui pourrait s'apparenter à ce produit emblématique, le vin.

Fathi occupe aujourd'hui la fonction de Président. Il donne l'orientation stratégique de l'entreprise.

Betty CARME

Après 16 ans d'ancienneté au sein du groupe L'Oréal sur des postes d'encadrement, elle intègre Petit Béret pour apporter une dimension premium à la marque, structurer la mise en place opérationnelle et définir la stratégie de formation.

DES ASSOCIÉS IMPLIQUÉS ET COMPLÉMENTAIRES

Dominique
LAPORTE

EXPERTISE

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.

Dominique réalise l'ensemble des assemblages et recettes des boissons Petit Béret.

Son exigence et son expertise permet à la marque d'avoir toujours une longueur d'avance, avec des produits gustativement de qualité. En parallèle, il développe les accords mets et vins sans alcool qui seront ensuite utilisés dans les plus grands restaurants étoilés.



UNE ENTREPRISE RECONNUE

RAYON BOISSONS

Fathi Benni, cofondateur et PDG du Petit Bérét

Le spécialiste du vin sans alcool vient de pousser le bouchon jusqu'à la consécration. Devenu propriétaire du château de Milhau (34) au cœur de l'appellation saint-chinian, Fathi Benni a franchi un nouveau pas en ce début d'année 2022. Avec cette acquisition, le cofondateur et PDG du Petit Bérét...

Il ne le dira pas ainsi mais c'est une forme de consécration. Devenu propriétaire du château de Milhau (34) au cœur de l'appellation saint-chinian, Fathi Benni a franchi un nouveau pas en ce début d'année 2022. Avec cette acquisition, le cofondateur et PDG du Petit Bérét...

PARIS MATCH

Le Petit Bérét invente la sobriété festive

Dominique Laporte, meilleur sommelier de France, et Fathi Benni, ingénieur agronome. © Claire Bellino / Paris Match

GRAZIA

Dry January : ces nouvelles boissons sont bien la preuve que sans alcool la fête n'est pas moins folle

6 Janvier 2023

Un mois sans alcool en 2023 ? C'est le défi dans lequel se lancent de plus en plus de personnes une fois que vers le mois de janvier, l'année débute les fêtes et les festivités de la saison des fêtes. Comme une manière de commencer nouvelle année sur des bonnes bases en profitant des nouvelles boissons que propose cette 15 jours de sobriété absolue.

Le mois sans alcool en 2023 ? C'est le défi dans lequel se lancent de plus en plus de personnes une fois que vers le mois de janvier, l'année débute les fêtes et les festivités de la saison des fêtes. Comme une manière de commencer nouvelle année sur des bonnes bases en profitant des nouvelles boissons que propose cette 15 jours de sobriété absolue.

Midi Libre

Au cœur du Saint-Chinianais, le premier château sans alcool au monde ouvre ses portes

Fathi Benni, ingénieur agronome et cofondateur du Petit Bérét. / - COLIN OLIVERO

Sélection Maison actuelle

Châtaignes 2022 pour le Petit Bérét...
Le Petit Bérét...
Le Petit Bérét...

BIBA

MA KIF LIST GREEN

Parce qu'une vie plus verte et solidaire, c'est sensé et stylé. Chaque mois, la preuve par 10.

Gala

LE JUS QUI FAIT DU BIEN

Quoi de mieux qu'un jus d'orange pour purifier son corps ? Facile et rapide à faire, la chorégraphie au concentrateur de la marque Hiora offre tous les bénéfices avec subtilité, pour recharger les batteries, mon ami.

LE MOCKTAIL QUI TUE

Les soirées ne peuvent plus se passer de mocktail - contraction de « mock », « mixer » en anglais, et de « cocktail ». Cette année, le canterbury est mis à l'honneur par la coopérative agricole Océan Spirit, qui a concocté au bartender Monsieur Carrière le mocktail « dry », aux saveurs d'épices hivernales. www.oceanspirit.com

SANS MODERATION

Au cœur du Languedoc, Petit Bérét est le premier start-up française FoodTech à produire une gamme complète de boissons sans alcool. Vins, apéritifs, spiritueux, bières, Petit Bérét propose une offre alternative saine à l'apéritif. Le tout, avec une composition 100 % naturelle, biologique et labellé en sucre. www.petitberet.com

Château Le Petit Bérét Milhau, le premier vignoble dédié au vin sans alcool

Quand un ingénieur agro qui ne boit pas une goutte d'alcool et un sommelier meilleur ouvrier de France se rencontrent, cela donne Le Petit Bérét, la première marque de vin sans alcool. « Tout est parti d'une rencontre anodine en 2012. À l'époque, personne ne croyait à ce segment, alors qu'aujourd'hui nous exportons dans 41 pays », explique Fathi Benni, qui a cofondé la marque avec Dominique Laporte. Après quatre années de R&D avec l'Inra et le Centre technique de conservation alimentaire, le duo met au point un procédé qui permet d'obtenir un produit issu de la viticulture sans procédé chimique et sans désalcoolisation. Pour aller plus loin, les deux fondateurs ont acquis le château Milhau, 60 ha en plein cœur de l'appellation Saint-Chinian, avec une ambition : en faire le premier centre œnologique dédié au vin sans alcool. « Ce sera le premier château au monde à permettre à tous de vivre une expérience sans alcool en découvrant nos process et en profitant d'un parcours d'œnanthé », précise Fathi Benni. Le château, dont les origines remontent aux Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem et qui a accueilli Paul Gauguin et Vincent Van Gogh, offrira, dès le mois de juin, dix chambres et une salle de réception, sans oublier un espace dégustation dans les chais. « Nous voulons faire partager notre procédé et expliquer que nous n'utilisons aucune poudre de perlimpinpin, faire découvrir nos vins différemment avec des accords gastronomiques imaginés par des chefs invités, souligne Fathi Benni. Le Petit Bérét Milhau permettra des moments de partage sans être dans la privation pour tous ceux qui ne peuvent ou ne veulent pas consommer d'alcool ».

A LA TABLE DES PLUS BEAUX ETABLISSEMENTS

Gilles GOUJON



Philip CHRONOPOULOS



Alain DUCAS



En 2020, Dominique crée le 1er accord mets et sans alcool de l'histoire de la gastronomie avec Gilles Goujon dont l'établissement, 3 étoiles au Guide Michelin, est élu meilleur restaurant au monde. Petit Bérêt collabore désormais avec de nombreux chefs étoilés Michelin aux quatre coins du monde, des Etats Unis au Moyen Orient en passant par l'Asie et bien entendu l'Europe.

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

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

UNE ENTREPRISE UNIQUE



NOTRE POSITIONNEMENT



NOS CONSOMMATEURS

PROFIL ABSTÈMES



insight
L'EXCLUSION

Je ne bois pas d'alcool pour
maintenir / préserver ma santé

PROFIL BODY / HEALTHY



insight
LA PRIVATION

Je réduis ma consommation alcool



PREMIUM SANS ALCOOL



CLASSIC

PROFIL VINS



EFFERVESCENTS



UNE OFFRE COMPLETE

PREMIUM



UNE OFFRE COMPLETE

EFFERVESCENTS

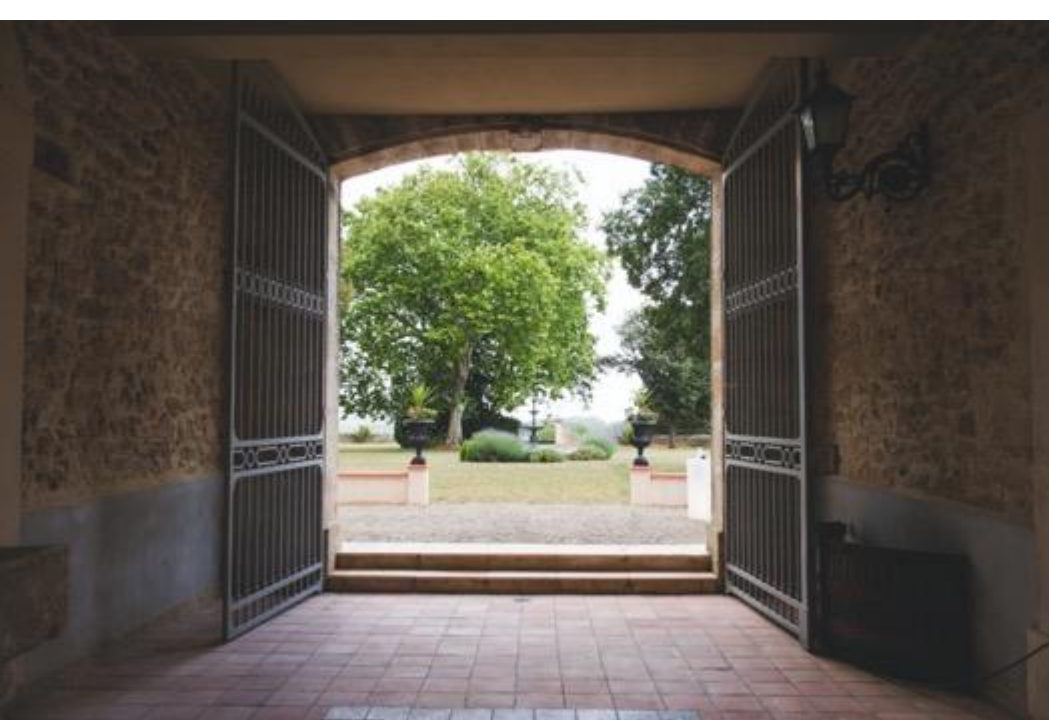




LE 1^{ER} CHÂTEAU AU MONDE DÉDIÉ AU SANS ALCOOL

PREMIER CHÂTEAU AU MONDE DIDIE AU SANS ALCOOL





LE CONCEPT

L'ambition de Petit Béret depuis sa création : ouvrir la filière viticole à tous les consommateurs de la planète, même à ceux qui ne consomment pas d'alcool. Quoi de plus naturel de pousser l'expérience et d'ouvrir les portes de leur savoir faire.

En proposant des parcours Oenotouristiques uniques qui démarreront au cœur de la vigne pour terminer sur des accords mets et sans alcool.

ECOLE DE FORMATION

Le sans alcool est une poche de croissance pour les établissements. De plus en plus de sommeliers en ont conscience et proposent à leur carte des accords mets et sans alcool pour répondre à la demande croissante.

Aucune école de sommellerie n'intègre aujourd'hui dans leur programme de formation, la prise en charge de ces non consommateurs d'alcool.

Petit Béret va accompagner la montée en compétence des sommeliers et mixologues à travers des programmes de formations personnalisés. Au château ou en visio pour répondre à tous les besoins.



UNE STRATÉGIE CHR READY TO GROWTH



**+ 40 CREATIONS
DE MOCKTAILS**



**APPROCHE UNIQUE
DE RECRUTEMENT**



**CREATEUR DES
ACCORDS & METS**



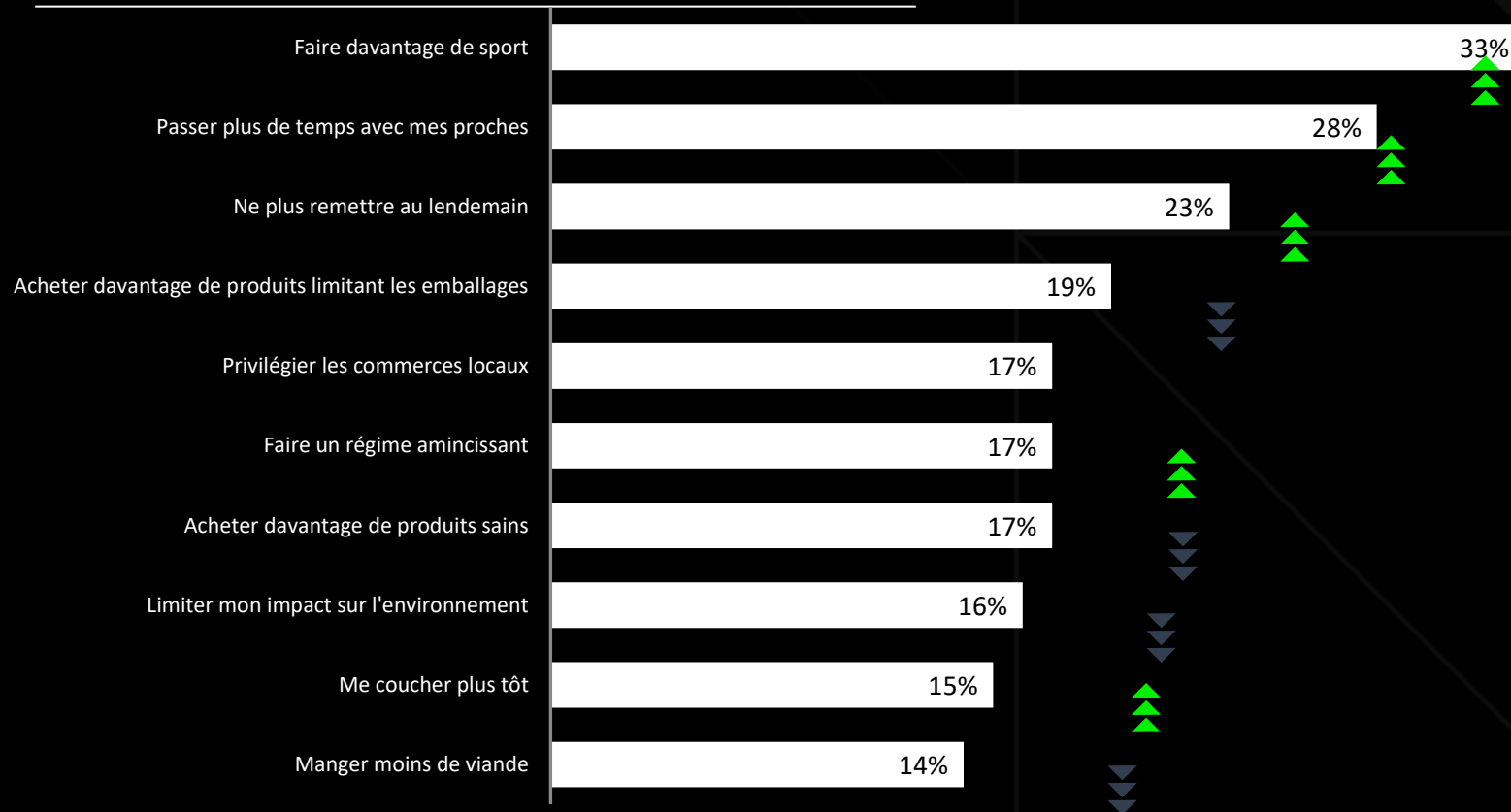
2

LE MARCHÉ

La santé plus que jamais au coeur des préoccupations

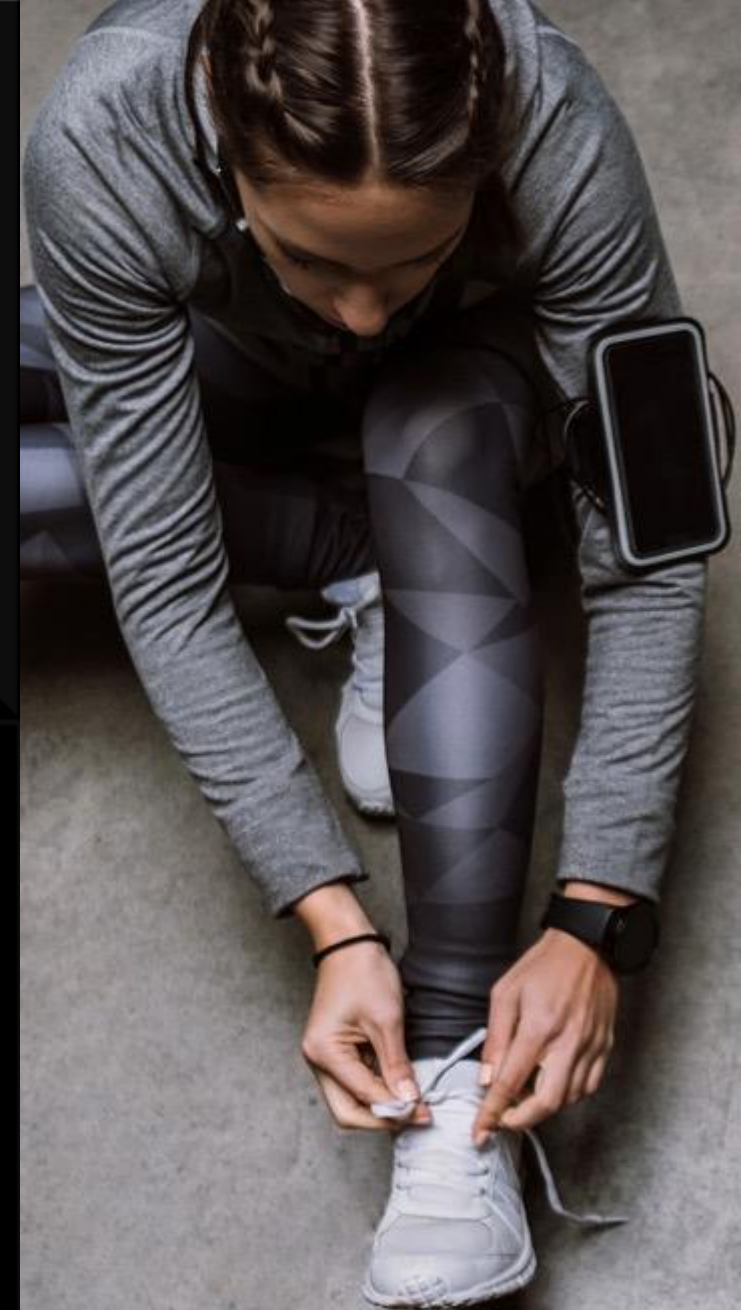
Au détriment des enjeux écologiques, toujours bien présents toutefois

Top 10 des résolutions les plus



Source : Nielsen Panel Views - % de foyers parmi les 9 932 répondants online du 11 au 22/12/2020

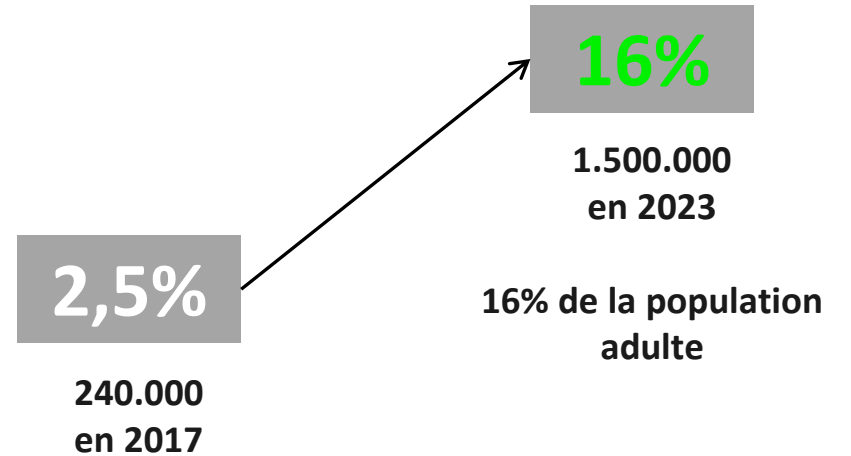
© 2021 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.





Concerne 16% de la population
1.500.000 de belges en 2023
8/10 tiennent le coup durant février.

👉 Grande majorité évitent les tentations comme aller au restaurant.



Les raisons de faire la Tournée Minérale

- 1 Pour la detox post fêtes de fin d'année
- 2 Pour économiser de l'argent
- 3 Pour évaluer leur dépendance à l'alcool
- 4 Pour perdre du poids
- 5 Pour mieux dormir

3

UNE COMMUNICATION PUISSANTE

UNE MARQUE INCONTOURNABLE
POUR DEVELOPPER LE SEGMENT

VIRGIN ROSE
SUMMER
CAMPAGNE

0.0%



UNE CAMPAGNE CIBLEE

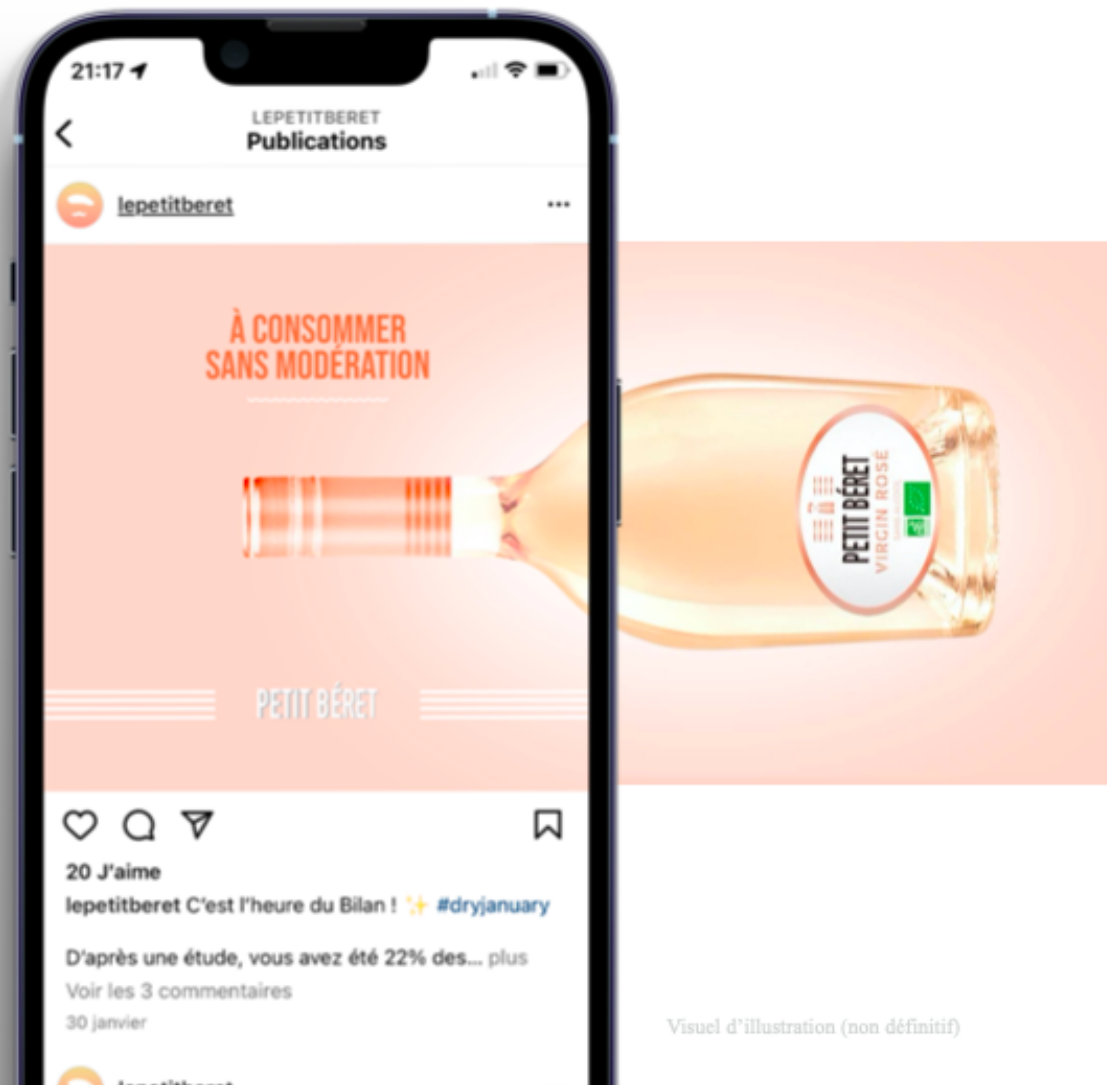
Le partage
sans modération.

JANVIER 2023

Créer l'intérêt, avec un carrousel.

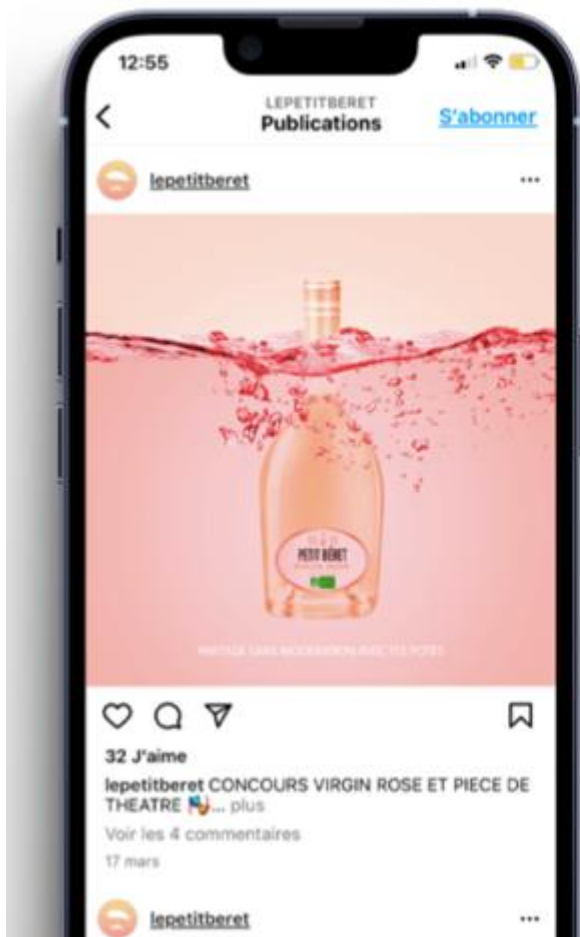
L'utilisation du carrousel permet de garder l'attention de la communauté plus longtemps.

Nous pouvons créer une série de visuels qui met en avant la forme des bouteilles et les avantages produits. [#PartageLePetitBéret](#)



Visuel d'illustration (non définitif)

UN PLAN MEDIA PUISSANT



Une vidéo drink porn .

Pour cette proposition, l'idée est de réaliser un remplissage d'écran avec uniquement le liquide.

Au fur et à mesure que l'écran se remplit, il laisse apparaitre les informations importantes du produit : vegan, peu de sucre, sans alcool, etc.

#PartageLePetitBéret

○ Le premier mot qui compose cet hashtag est le mot partage, car c'est sur ce sujet que l'on veut insister.

○ Le nom de la marque suit directement pour que ce soit identifiable. Un seul mot est répété pour que ce soit simple et que cela est du sens.



Publication

Reel

Cross Post

Story à la une

Micro Influence

Guide



UNE MARQUE ICONIQUE DU SANS ALCOOL



Le partage dans un nouveau format.

Une campagne qui met en avant d'autres bouteilles au format connu qui met le Petit Béret au même niveau avec un format très reconnaissable.

C'est une campagne statique et visuel pour créer une notoriété autour de la forme de la bouteille pour qu'elle soit facilement reconnaissable.

“

**PETIT BÉRET,
C'EST L'ACCÈS SANS LIMITES
À UN MOMENT CLÉ DE L'ART DE VIVRE
À LA FRANÇAISE**
