

Création La Cave Parallèle, cave sans alcool



Peter May, Dirigeant de La Cave Parallèle à Boulogne-Billancourt

Karine Fouquet : Comment est née l'idée d'ouvrir une cave de boissons sans alcool ?

Peter May : Pour la "p'tite" histoire, j'étais directeur logistique de Quai 77, une belle plateforme dont je suis l'un des trois fondateurs. Mais j'ai pris la décision de déléguer mon activité.

Par ailleurs, depuis un certain temps, j'ai pris l'habitude de ne plus consommer beaucoup d'alcool. Je gérais énormément de choses et quand vous buvez, vous gérez moins bien. Et ma femme ayant débuté un « dry january », je l'ai suivie, et ai décidé fini de poursuivre vers le sans alcool. Seul hic, j'en ai eu vite assez d'être limité au Perrier rondelle !

Mon épouse étant éditrice dans des supports dédiés au bien-être, elle m'a présenté des gens très ouverts, tournés vers le bio, le commerce équitable, des personnes qui ont un équilibre de vie apaisant. Cela m'a donné envie de créer quelque chose de reconfortant, et je me suis tourné vers le domaine des boissons sans-alcool.

J'ai testé différents produits et ai trouvé cela formidable, et surtout, j'étais en forme le lendemain pour mon running ! Pas de maux de tête !

Cependant, à la maison, je continue de proposer des boissons alcoolisées à mes invités, s'ils le souhaitent.

En marge de ce changement drastique, j'ai lu des études indiquant que de plus en plus de gens se tournent vers ce types de produits. Les jeunes consomment moins d'alcool, les femmes enceintes en consomment rarement, les apéros zoom professionnels sont généralement réalisés sans alcool, et, au vu des méthodes de désalcoolisation à froid, qui permettent de conserver les arômes, le goût des fruits, les produits sont excellents.

J'ai découvert La Cave Parallèle, fondée par Jérôme, un Nantais plein de qualités. Une très belle rencontre. Ce fut une évidence de travailler avec lui. Il est très pointu dans notre domaine et propose une sélection d'exception. Depuis, j'ai acquis les connaissances utiles et nécessaires au développement de notre Cave Parallèle Boulonnaise.

C'est la première fois que je me lève le matin et que je n'ai pas l'impression d'aller travailler. C'est tellement agréable, un vrai bonheur !

Ce projet coulait de source.

NOUVEAU
à Boulogne

Passez voir Peter !

Karine Fouquet : Quels types de boissons proposez-vous dans votre cave ? Comment sélectionnez-vous les marques ou les producteurs avec lesquels vous travaillez ?

Peter May : Je propose des vins, des softs de type kombucha, des ginger beers, des thés, des purées de fruits pétillantes, des sodas peu sucrés, un rayon bières, avec également des produits sans gluten.

Nous avons des apéritifs, des jus pour élaborer des mocktails, et des créations à bases de verjus (raisins jeunes) aux arômes naturels, pour les mixologues créatifs. Des apéritifs classiques, désalcoolisés, des vins cuits, des produits Josiane (qui revisite les classiques à la gentiane, comme dans les bistros d'antan), des pastis naturels, et des produits locaux, dont la marque Boulonnaise "Sovaje", avec ses cocktails pétillants, comme le French Cancan, et toute la gamme du boulonnais l'Alchimiste qui crée de supers produits.

Certains de nos produits sont servis dans de grands restaurants. La plupart proviennent de domaines viticoles, qui ont la spécificité (et la logistique) de savoir gérer eux-mêmes la désalcoolisation de leur production.

Nous proposons par ailleurs des bières de récupération, des boissons reminéralisantes (pas seulement pour les sportifs), des kombuchas, aux vertus probiotiques, des produits de chez Schorle (un mélange subtil de purée de fruits et de fines bulles, aux noms amusants – « rhubarbe pimpante » « citron fringant » « cassis truculent »...), c'est bio et pas chargé en sucre. Nous avons aussi un super spritz, pour les amateurs, de chez Nona !



Création La Cave Parallèle, cave sans alcool

Chaque jour, je propose la dégustation de vins 3 rosés, 3 blancs, et un peu de rouge.

Karine Fouquet : Quels sont les engagements, les valeurs qui guident votre sélection de produits ?

Peter May : Nos valeurs et notre engagement c'est une sélection de grands domaines et de petits producteurs de haute qualité, que notre réseau dénicher, soit lors de vacances ou en prospectant. Des petits domaines un peu confidentiels qui nous éblouissent. Avec Jérôme j'ai testé récemment un "Phénomène", un blanc pétillant, cépage Melon de Bourgogne, minéral, fleurs blanches, gouleyant, passe partout, qui m'a bluffé ! Il est tellement bon que j'ai pris sur moi de nous en faire livrer pour le partager avec mes clients. Des connaisseurs, avec un palais un peu affûté, seront conquis.

Et puis, il y a la marque Java, qui a un délicieux rosé pétillant, que l'on peut qualifier de « tranquille ».

L'un des meilleurs rosés, avec le non moins excellent « Oh My Baie ». Au nez et au goût, ils sont étonnants.

Mon engagement c'est de proposer, faire découvrir et faire tomber les barrières des "anti sans alcool", en goûtant des produits de qualité et de caractère. Tout passe par la dégustation de produits sélectionnés avec un soin, tournés vers de vrais cépages, des boissons peu sucrées, avec de vrais goûts.

Une sélection de produits sans colorant, que j'ai testée moi-même, conçue par de vrais vignerons pour les vins et des produits naturels et bio pour ceux à base d'herbacés.

Nos rhums désalcoolisés, ont 3 ans d'âge. Et pour les puristes, on a des concentrés de gingembre naturels, des essences, et des produits nature.

Les clients convaincus connaissent et gèrent leurs achats simplement. Ils sont ravis de l'arrivée de La Cave Parallèle dans le quartier. Pour ceux qui découvrent, cela passe par une dégustation, en vins, en cocktails, et ce sont les papilles qui parlent !

J'ai de plus en plus de femmes enceintes qui passent ! C'est comme une caverne d'Ali Baba car cela comble, pour la plupart, un manque d'apéro classique.

J'ai également des clients qui peuvent être sous traitement médicamenteux et ravis de trouver un délicieux rosé ou un très bon rouge chez nous, sans que cela interfère avec leur traitement. Et puis, il y a les personnes qui souhaitent lever le pied durant la semaine, et qui se tournent vers des produits désalcoolisés pour être en forme le lendemain, ou pour un dîner avec des invités qui ne boivent pas d'alcool. Chacun peut trouver son bonheur.



Peter May de La Cave Parallèle et Charlotte Burckhard Fondatrice de Oh My Baie

Karine Fouquet : Pensez-vous que le "sans alcool" peut devenir une habitude de consommation ?

Peter May : Ce n'est pas un effet de mode, cela s'ancre chez les personnes qui ont débuté le sans alcool. Et pour répondre à cette demande croissante, nous étoffons les gammes de produits. Il est temps de lever certaines barrières, avec des dégustations. Néophytes et clients sont tous surpris par les arômes et la qualité des produits.

Depuis deux ans, on observe une évolution dans les habitudes de consommation, notamment une forte demande de bières aux arômes différents, pour des produits moins classiques, que nous proposons chez La Cave Parallèle. Et comme nos boissons ne donnent pas mal à la tête, cela permet de se faire plaisir tout en restant en forme.

Karine Fouquet : Apportez-vous des conseils pour accorder vos boissons à un repas ? Organisez-vous des dégustations, ateliers autour du sans alcool ?

Peter May : Tout à fait ! Avec l'été, j'ai organisé un spécial viande blanche et crustacés, afin de se rafraîchir avec un vin qui ne donne pas mal à la tête. Dégustation de rosés bien frais et gouleyants. Et je propose un Prince Oscar, vin rouge du domaine Clos de Bouïard, peu tannique pour accompagner des viandes rouges et un barbecue.

Chaque jour, je propose la dégustation de 3 vins rosés, 3 blancs, et un peu de rouge. Et, tous les vendredis et samedis, des vignobles se déplacent à La Cave Parallèle, pour faire goûter leurs produits. Les retours sont excellents, j'ai rarement vu autant d'adhésion en si peu de temps, je vois leur satisfaction à leur grand sourire. Petit plus : j'ai mis en place une carte de fidélité.

Karine Fouquet : D'autres projets pour la cave ?

Peter May : Le groupe Eiffage m'a contacté pour gérer la partie boissons désalcoolisées de l'un de leurs événements. C'est une partie que je souhaite développer, travailler avec les entreprises, leur faire découvrir cet univers très riche.

Autres projets pour la cave, la livraison à Boulogne par triporteur, le développement du site en e-commerce. Et bien sûr toujours les dégustations, à votre disposition, vous êtes les bienvenus !

Passez voir Peter !

@lacaveparallele_boulogne
www.boulogne.lacaveparallele.fr/

T. 01 41 03 64 78