

fefe.

The French Hard Seltzer

**Le hard seltzer artisanal français Fefe annonce
son arrivée chez Monoprix et lève
1,5 millions d'euros pour son développement.
drinkfefe.com**

drinkfefe.com | [@fefedrink](https://twitter.com/fefedrink)

Contacts presse

WOKI TOKI

Sophie Ribault / sribault@wokitokiparis.com
Camille Barthomeuf / cbarthomeuf@wokitokiparis.com

La révolution du Hard Seltzer

En 2020, le marché français des boissons alcoolisées a vu apparaître une nouvelle catégorie pour la première fois depuis plus de 20 ans : **les hard seltzers**.

Des eaux gazeuses aromatisées, faibles en calories, avec un degré alcoolique proche de celui de la bière (environ 5%), Celles-ci se boivent fraîches et peuvent proposer une large palette aromatique. Elles se présentent majoritairement en canette, le contenant qui offre le meilleur potentiel recyclable, la plus faible empreinte carbone et la plus grande surface d'expression graphique. **Cette nouvelle catégorie répond ainsi à l'évolution des attentes des consommateurs** pour des produits différents, plus légers, bio et écologiques.

Aux États-Unis, **les hard seltzers connaissent une croissance jamais vue sur le secteur des boissons alcoolisées depuis plus de quatre décennies**. La catégorie a ainsi pris 10% du marché de la bière en moins de quatre ans. **En pleine expansion en France depuis quelques mois, ce marché sera phare en 2021** et les marques font leur entrée dans les grandes enseignes GMS.



Louis Malphettes



Mehdi Afilal



Romain Le Mouëllic



Fefe, le hard seltzer français.

Marque pionnière du genre en France, Fefe a été créée en juillet 2020 par trois jeunes français spécialistes de la mixologie, souhaitant proposer un hard seltzer de qualité et fabriqué en France.

Le trio fondateur se compose de Louis Malphettes (25 ans, étudiant à l'origine du projet après avoir découvert le hard seltzer lors de voyages), Mehdi Afilal (27 ans, fondateur de Barmen With Attitude), Romain Le Mouëllic (35 ans, fondateur du Syndicat, marque emblématique du cocktail parisien dont les bars et chefs barmen sont primés parmi les meilleurs bars au monde).

À peine 6 mois après son lancement, et quelques semaines après avoir conclu la signature d'accords nationaux avec Monoprix et La Maison du Whisky, Fefe lève 1,5 millions pour son développement en France.

La levée de fonds fait entrer au capital une cinquantaine d'investisseurs – la «part des Fefe Angels» – d'horizons très variés dont : Pierre-Edouard Stérin (le plus grand business angel français), Damien Bon (DG de Stuart), Emmanuel Collignon (fondateur des bars et restaurants Le Perchoir), Jean-Etienne Boisseau (ancien directeur général de La Maison du Whisky), Fabien Causeur (joueur de l'équipe de France de Basketball) ou encore Romuald Stivine (fondateur Monsieur L'Agent). Ils ont été séduits par la dimension artisanale, made in France et écologique (en canette aluminium 100% recyclable) de la marque.

Dès ce mois de février, Fefe est référencée dans le réseau Monoprix pour une exclusivité GMS jusqu'au mois de juin. Le déploiement national se déroulera à partir de la fin février à travers 250 enseignes Monoprix et Daily Monop' et 175 enseignes Monop' avec deux des quatre références de la première gamme de recettes «Jamais Sans Ma Fefe» : Tonic – Genièvre – Pamplemousse et Pêche – Abricot – Gingembre. Les références seront vendues par packs de quatre au rayon spiritueux de 180 Monoprix et au rayon bières de 70 Monop'. Elles seront venues à l'unité au rayon snacking de 104 Monoprix et 70 Monop'.

Ce même mois de février, Fefe fait son entrée à la Grande Épicerie de Paris sur les deux rives avec les quatre références de sa première gamme «Jamais Sans Ma Fefe», et **sera au catalogue de La Maison du Whisky pour sa distribution dans le réseau cavistes** avec les références Expérimentale, Fraise – Bois de Santal et Concombre – Eucalyptus. Enfin, Fefe sera **distribuée par les leaders de la distribution CHR de l'Île de France et de Rhône Alpes** : Vins Richard, Millet et Murgier.



Hadrien Moudoulaud,
Chef barman au Syndicat (Paris).

FEFE, THE NEW FRENCH SPIRIT

Fefe est une boisson aux confins de l'eau de la bière et du cocktail, qui trouve son ancrage entre les trottoirs bariolés du Faubourg Saint-Denis et les champs aromatiques de Grasse, la capitale historique de la parfumerie.

Le bar à cocktails iconoclaste Le Syndicat, précurseur de tendances liquides entre vieux alcools français* et codes hip-hop de rue, est le point de départ de l'inspiration de Fefe. Souhaitant transcender le hard seltzer avec une technicité, une approche gustative et une qualité qui se démarquent, l'équipe fondatrice s'appuie sur le savoir-faire des barmen du Syndicat, en particulier Sara et Hadrien Moudoulaud et Thibault Massina.

Fefe est conçue, brassée, aromatisée et mis en canette en France : une base neutre est obtenue par fermentation d'eau, de sucre bio et de levure de cidre, puis le liquide est carbonaté.

Pour travailler l'aromatisation sur-mesure qui sublime la boisson, ils font appel à **la plus ancienne maison de parfumerie française, la Maison Jean Niel.**

Les chefs barmen du Syndicat et les aromaticiens de Jean Niel réunissent les propriétés simples du hard seltzer et les exigences du goût français pour créer LE hard seltzer français.



*Le Syndicat est classé Time Out Paris n°1 depuis 2018, Top 100 World's best bar depuis 2017

Les 4 recettes de la première collection « Jamais sans ma Fefe » sont le résultat de leur rencontre et de leur travail commun à Grasse : Pêche – Abricot – Gingembre, Tonic – Genièvre – Pamplemousse, Fraise – Bois de Santal et Concombre – Eucalyptus. Les chefs barmen du Syndicat et les aromaticiens de Jean Niel réunissent les propriétés simples du hard seltzer et les exigences du goût français, avec une touche propre à l'underground des faubourgs pour créer LE hard seltzer français.



Notes de dégustation
Moscow Mule
Méditerranéen



Notes de dégustation
Gin tonic fruité



Notes de dégustation
Fraise des bois



Notes de dégustation
Désaltérant

Informations techniques

Canette Fefe 33cl
5% Vol.
29 kcal / 100 ml
Made in France
Sans Gluten
Créée à partir d'ingrédients bio

Prix de vente conseillé :
2,50€ / unité TTC
En vente chez Monoprix
et La Grande Épicerie de Paris
à partir de février 2021

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.