

# Le Collectif Dry January : 12 marques françaises s'unissent pour promouvoir le sans-alcool et célébrer ce mois spécial



Mouvement qui nous vient d'Angleterre, le Dry January fait de plus en plus parler en France. L'année dernière, 35% de nos compatriotes se sont dit prêts à rejoindre le mouvement ([source](#)).

Le principe est simple : du 1er au 31 janvier, l'objectif est de ne pas boire d'alcool pour régénérer son corps après les fêtes et prendre du recul par rapport à sa consommation habituelle.

Car les temps changent : désormais, l'heure est à la modération et à la découverte. La tendance no-low s'inscrit dans le long-terme !

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 20% des Français ne boivent pas d'alcool !

Dans ce contexte, l'offre sans alcool française se développe depuis quelques années, portée par plusieurs indépendants motivés qui ont fondé le **Collectif Dry January**.

Le collectif est composé de Djins Spirits, Gimber, Jardins, KOKO Kombucha, Lissip, Naka, Optimae, Osco, Ousia, POP Maté, Symples & Umà.



Ensemble, ils sensibilisent sur la nécessité de proposer des alternatives sophistiquées et "adultes" à l'alcool, afin d'accompagner aussi toutes les personnes ne souhaitant pas en boire au-delà de cet événement.

**Aujourd'hui, ce mouvement prend de l'ampleur avec la création de ce Collectif et l'organisation d'une soirée événement le Jeudi 26 Janvier au sein du concept bar Habile.**

*"De plus en plus de personnes se tournent vers le sans-alcool tout simplement parce qu'elles n'ont pas toujours envie de boire, au-delà des convictions religieuses, à l'approche d'un heureux événement, dans le cadre d'un régime alimentaire ou sportif !"*

Le Collectif Dry January

**À ne pas manquer : L'HEURE DE L'APERO% 🍹 le 26 janvier à Paris**

Le sens de la fête, la convivialité, les bons moments et le plaisir du goût se vivent aussi sans alcool !

Pour faire découvrir un maximum d'alternatives fédératrices, le Collectif Dry January organise un événement festif le 26 janvier au soir à partir de 18h chez Habile, à Paris.

Au programme : des boissons délicieuses à déguster seules ou en mocktail, même en shot ! Le tout accompagné de DJ sets et un maximum d'animations.



L'évènement sera ouvert à la presse dès 17 heures, et au grand public dès 19 heures.

## Réconcilier apéro & sans-alcool

Et si l'on faisait enfin rayonner toute la richesse de l'offre sans alcool française ?

Notre pays regorge de pépites créatives qui explorent cet univers pour valoriser l'authenticité, le savoir-faire et la tradition tout en lui insufflant une touche de créativité.

Les recettes sont naturelles, saines, gourmandes, variées. Chaque marque a aussi sa particularité et son supplément d'âme.

Mais toutes partagent la même ambition : faire comprendre que l'on peut tout autant s'amuser et profiter, que ce soit avec ou sans alcool.

*"Ne pas boire d'alcool n'est pas une contrainte ni une punition quand on a autre chose à boire que de l'eau et des sodas industriels."*

## Habile : Des bons produits et beaucoup d'amour



Habile, c'est à la fois un restaurant et une marque de vêtement unisexe & colorée, dans un espace de 250 m<sup>2</sup> au cœur de Paris.

Eric (le Chef) et Camille (la Styliste) ont donc imaginé un lieu à leur image. Chacun.e y vient à sa guise pour manger du petit-déjeuner au dîner, acheter des vêtements, déguster une bouteille de vin ou trouver des épices pour cuisiner.

Ce duo inspiré et inspirant aime faire les choses sérieusement sans se prendre au sérieux, sans chichi mais avec beaucoup d'envie.

Un concept qui cartonne depuis plus d'un an dans le 10ème arrondissement de Paris.

Pour rejoindre l'événement

: <https://www.facebook.com/events/483744410338397/?ref=newsfeed> !

## **Le Collectif Dry January : 12 marques originales qui réinventent le sans alcool "made in France"**

### **Djin Spirits**

Il s'agit de la 1ère Maison française à produire et commercialiser une gamme de spiritueux bio sans alcool de qualité supérieure : des esprits-de-plantes élaborés artisanalement au moyen d'une nouvelle technique de distillation. Ses + : un rendu inégalé et récompensé dans les plus grands concours internationaux.

Site web : <https://djinspirits.com/>

### **Gimber**

Dimitri a donné naissance à GIMBER en novembre 2017 dans sa cuisine, après avoir cherché pendant des mois le mélange parfait qui ferait décoller ses papilles sans lui faire tourner la tête. Le résultat : un élixir conçu à partir de gingembre bio. Ses + : un concentré bio, créatif et innovant.

Site web : <https://gimber.com/fr>

### **Jardins**

Alix et Henri, deux amis passionnés de mixologie, ont fondé Jardins : des apéritifs d'exception sans alcool produits en Touraine. En bouche, ces boissons intenses et équilibrées rivalisent avec les meilleurs spiritueux. Ses + : les seuls apéritifs sans alcool à être à la fois BIO, produits en France et faibles en sucre.

Site web : <https://www.jardins.co/>



## **KOKO Kombucha**

Fondée par Laura, cette marque française réinvente le kombucha, une boisson finement brassée à base de thé, naturellement pétillante & acidulée. Ses + : une production faible en sucre, bio et locale.

Site web : <https://kokokombucha.com/>

## **Lissip**

Entre tradition et création, Lissip réinvente les sirops pour marier le beau, le bon et le sain dans des recettes à la fois authentiques et audacieuses. Ses + : une fabrication artisanale, 100% naturelle et moins sucrée que les sirops industriels.

Site web : <https://lissip.fr/>

## **Naka**

Lancée fin 2020 par Yan, Naka est une jeune marque lyonnaise qui invite au lâcher-prise avec sa boisson pétillante à base de CBD. Ses + : une conception made in France et un look arty assumé.

Site web : <https://naka-drink.fr/>

## **Optimae**

Cette marque innovante, fondée par Guyome et Christophe à La Rochelle, propose des spiritueux sans alcool, distillés en France. Ses + : des distillats botaniques premium, sans sucre et naturels, élaborés pour la mixologie.

Site web : <https://www.optimaedrinks.com/>

## **Oscó**

Oscó fait renaître un savoir-faire ancestral français en créant des apéritifs à base de verjus, un jus de raisins verts récoltés à la main avant maturité. Ses + : des cocktails plusieurs fois primés pour leur goût complexe et intense.

Site web : <https://www.oscodrinks.com/>

## **Ousia**

Stella et Guillaume, deux apérophiles confirmés, élaborent leurs cocktails sans alcool dans leur laboratoire parisien, main dans la main avec les meilleurs extracteurs français. Ses + : une expérience de dégustation adulte et très proche de celle de l'alcool et des ingrédients 100% naturels.

Site web : <https://ousiadrinks.com/>

## **POP Maté**

Andrea & Apolline proposent une version fraîche, gourmande et pétillante du maté sud-américain, concoctée en région parisienne. Ses + : une boisson bio, peu calorique, source d'énergie et d'antioxydants.

Site web : <https://www.popmate.fr/>

## **Symples**

Passionnés par les plantes, Florent et Théo ont créé Symples pour défendre une vision engagée et responsable des boissons de demain. Toutes leurs infusions bio sont conçues à partir de plantes exclusivement françaises. Ses + : une collection de potions aux goûts subtiles, faibles en sucre et 100% naturelles.

Site web : <https://www.symples.fr/>

## **Umà**

Une marque inventive, fondée par Paul et Simon, qui compose des recettes à partir d'infusions artisanales, 100% naturelles et produites en France. Ses + : une production bio et équitable.

Site web : <https://uma.paris/>

## **Contact presse**

Page Facebook du Collectif : <https://www.facebook.com/Collectif-Dry-January-108109708822938>

Laura Chetail

Mail : [laura@kokokombucha.com](mailto:laura@kokokombucha.com)

Tél : 07 56 96 33 29