

NOUVEAU

# L'ALCHIMISTE

PREMIUM CRAFT COCKTAILS



En 2024, environ  
**4,5 MILLIONS**  
de Français ont participé  
au Dry January\*

## SE RETROUVER DANS DE BONS DRY

**R**appelez-vous, il y a quelques années encore, lorsqu'on annonçait à notre entourage que cette fois, c'était décidé, on allait prendre part au Dry January, on entendait souvent plus de sarcasmes que d'encouragements. Dommage car ce soutien aurait été plus que bienvenu tant ce pari, que l'on faisait autant pour chouchouter notre corps que pour voir si on réussissait à se passer de gin tonic malgré une vie sociale plus que dynamique, se révélait finalement plus difficile que prévu. Parce qu'on ressentait vite un manque d'alcool ? Même pas, mais simplement par lassitude face au manque d'alternatives saines qui soient vraiment plaisantes et procurent un réel plaisir à la dégustation. Sodas très sucrés, cocktails sans grand intérêt gustatif, sirops, jus de fruits... on avait finalement très vite fait le tour de l'offre à notre disposition et notre palais lui, se retrouvait en manque de saveurs plus subtiles.

Heureusement, les choses sont bien différentes et aujourd'hui, les breuvages sans alcool séduisent de plus en plus, grâce à leurs recettes résolument plus désirables, permettant aux consommateurs de ne plus éprouver aucune frustration, bien au contraire. Choisir une boisson sans alcool n'est plus forcément un choix de raison mais bel et bien une preuve d'adhésion, et cela change tout. Une bonne nouvelle lorsqu'on sait qu'en 2025, 37% des Français ont réduit leur consommation d'alcool.\* Désormais, lorsqu'on retrouve nos amis le week-end autour d'un verre, on peut plus facilement se tourner vers des recettes de cocktails « no low » réussissant à nous enivrer... mais de plaisir seulement ! Alors bien sûr, c'est particulièrement observable lorsqu'on se rend dans un bar ou un restaurant - maintenant, tous ou presque comptent une section cocktails sans alcool à leur carte - mais la bonne nouvelle, c'est que même quand on reçoit du monde à la maison, on peut compter sur des alternatives enthousiasmantes. Certes, n'est pas mixologue qui veut, mais pour offrir à nos convives un moment gastronomique digne de ce nom, on peut même s'appuyer sur le talent et la débordante créativité des experts les plus en vue.

En la matière, on peut dire que le très réputé Chef Matthias Giroud est la référence, lui qui parcourt le monde depuis des années et côtoie les lieux les plus somptueux comme les marques les plus luxueuses, avec toujours un même enjeu : créer des cocktails signatures inoubliables. Une mission dans laquelle il excelle, comme en témoigne les multiples distinctions reçues au cours de sa carrière. Afin de partager son expérience avec le plus grand nombre, il a créé en 2016, avec sa comparse Mélinda Guerin-White, la marque L'Alchimiste qui permet de s'offrir une « expérience gastronomique à boire ». Parmi les créations proposées, une sélection entièrement sans alcool, promesse de découvertes d'accords très subtils et singuliers. Bonne nouvelle, les trois recettes no low L'Alchimiste les plus plébiscitées se retrouvent réunies, le temps d'une édition limitée, dans un coffret Dry January. Elles sont accompagnées d'hydrolats à

vaporiser pour révéler les saveurs de chaque mélange, pour une expérience immersive en direct de son salon. Bref, si la seule objection qu'on avait pour ne pas relever le challenge Dry January était la crainte de n'avoir rien de bien savoureux à déguster pendant 31 longs jours, alors c'est officiel, on n'a décidément plus aucune raison de ne pas se lancer.



### FLEUR DE VIGNE

Décidément nourri par ses découvertes, Matthias Giroud a imaginé Fleur de Vigne comme une escapade ensOLEillée en France. Une association de jus de chardonnay sans alcool, de fleurs de sureau sauvages et de feuilles de cassis, qui ne nous laisse pas indifférent. En bouche et dès la première gorgée, on retrouve la délicatesse des fruits blancs, équilibrée par une touche herbacée et légèrement zeste apportant des notes florales et fruitées. Pour une dégustation optimale, on verse le mélange dans son verre et on termine par deux vaporisations du spray d'eau florale de cassis également fourni, à servir bien frais avec des glaçons.

Chardonnay  
sans alcoolFleurs  
de SureauFeuilles  
de cassis

Verjus

### FIVE

Cocktail signature de L'Alchimiste, cette création complexe sans alcool, à la fois boisée et florale, s'inspire des nombreux voyages du Chef Matthias Giroud. Poivre d'Éthiopie, fruit de France, feuille du Japon, bois du Brésil et fleur d'Italie... on laisse bien volontiers ses papilles vagabonder dans cette dégustation. Pour vivre l'expérience comme on la vivrait dans le bar d'un hôtel, on ajoute deux vaporisations du spray d'eau florale de camomille inclus qui va venir apporter encore plus de rondeur.

Bois muira  
puama

Camomille



Verjus

Poivre  
de berryFeuilles  
de shiso

### BALI

Grâce à ses saveurs exotiques, le cocktail Bali a un véritable goût de dépaysement. Une simple gorgée et nous voici sur une plage de sable fin, en train de penser à ces saveurs tropicales d'ananas et d'eau de coco rafraîchissantes, soutenues par les notes de thé rouge rooibos et celles plus épicées du gingembre. Riche et complexe sans être pour autant trop sucrée, cette boisson exotique et épicée se révèle étonnamment désaltérante, surtout que juste avant la dégustation, on vient ajouter deux pulvérisations du spray d'hydrolat de fleur d'oranger également intégré au coffret.



Ananas

Thé rooibos  
vanille/amande

Fruit de la passion



Noix de coco



Gingembre