

locale

Tendance

## Leurs cocktails prêts à boire, avec ou sans alcool, ont le goût de l'été

Fabien Arnaud , [farnaud@midilibre.com](mailto:farnaud@midilibre.com)



Déjà 110 000 bouteilles vendues, en France et à l'étranger, depuis 2016 : un joli succès pour les Apéros bio, créés par deux jeunes entrepreneurs montpelliérains. Agronomes et œnologues de formation, Nicolas de Royer et Pierre Maisonnave ont eu l'idée de développer des cocktails prêts à boire, avec ou sans alcool, à base de macérations de plantes et de fruits : menthe-gingembre-citron vert, framboise-hibiscus et mandarine-romarin.

Leurs particularités ? Le faible degré des recettes alcoolisées, réalisées avec du vin blanc de la région, et une teneur en sucre modérée. Fraîches, légères : des boissons taillées pour l'été.

« Il y a une attente pour des boissons moins alcoolisées et moins caloriques », observe Nicolas de Royer. Une tendance qui explose depuis plusieurs mois, outre-Atlantique. Dernièrement, les deux trentenaires ont revu leur gamme en diminuant encore la quantité d'alcool pour les versions qui en contiennent (4 %) et en adoptant des bouteilles petit format, façon canette, sous la marque Pierre & Nico. Ils viennent aussi de créer un hard seltzer bio, une eau pétillante faiblement alcoolisée, aromatisée à la mangue et aux fleurs de sureau.

## Avec le Bic et AgroValo

Tout un travail que l'on découvre dans leur QG, à Fabrègues, pas très loin de Montpellier, où l'aventure a commencé. « Avec Pierre, nous avons fait nos études ensemble. À la fin de mon doctorat à SupAgro à Montpellier, c'était le bon moment pour lancer un projet. Nous sommes tous les deux originaires du Tarn-et-Garonne et issus du milieu agricole. On a voulu faire quelque chose d'innovant et de qualitatif », raconte Nicolas.

Une quarantaine de recettes au départ, pour n'en garder que quelques-unes. « Nous avons fait appel à nos amis pour les premières dégustations. » La science les a aussi aidés. « Nous avons travaillé avec l'Inra pour les premiers essais d'embouteillage. Il fallait éviter la dégradation du produit. » Leur activité est d'abord accompagnée par le Business & innovation centre (Bic) de Montpellier et AgroValo Méditerranée (Montpellier SupAgro, Inrae et Inrae Transfert). « Cela nous a permis de démarrer le projet avec plus de structure. »

Puis, rapidement, les Apéros bio trouvent leurs débouchés dans des magasins bio (Biocoop, La Vie claire...) mais aussi auprès de cavistes qui leur ouvrent les portes de plusieurs restaurants, tel Le Pré vert, à Montpellier. Les cocktails héraultais séduisent aussi à l'étranger. « Nous vendons beaucoup en Belgique, aux Pays-Bas, en Russie. Nous allons continuer à développer l'export. »

Les Apéros bio de Pierre & Nico seront présents lors des Estivales de Fabrègues, en juin, et au Hippy market du Marché du Lez, le 5 juillet.

<https://lesaperosbio.fr>.

Les Apéros bio : c'est le concept à succès de deux jeunes Montpelliérains. Leur gamme répond à une demande pour des boissons plus légères en alcool et moins caloriques.

Fabien Arnaud

[farnaud@midilibre.com](mailto:farnaud@midilibre.com)

Innovation Outre leurs Apéros bio, Pierre & Nico proposent une gamme de vins bio Pays d'Oc, rouge, blanc et rosé, issus de la cave de Souvignargues dans le Gard. Son originalité : une approche écologique à tous les niveaux : raisins récoltés dans un rayon de 80 km autour de la cave et acheminés en camion fonctionnant au bio-éthanol, bouteilles en verre recyclé, étiquetage réduit (sans la traditionnelle capsule de surbouchage au sommet, désormais plus obligatoire) et bouchons en liège issu de forêts éco-gérées. « De plus en plus, les consommateurs sont attentifs à la démarche environnementale globale dans ce qu'ils consomment », constate Nicolas de Royer. De plus, 1 % du prix de chaque produit Pierre & Nico est reversé à une association de protection de l'environnement. « Nous avons choisi Project rescue ocean, basée à Béziers, qui sensibilise les élèves à la protection des mers et des océans. »

