

EVERLEAF A CHOISI ALLAND & ROBERT POUR CRÉER DES BOISSONS SANS ALCOOL, MAIS PAS SANS SAVEUR

Pour les amateurs de boissons raffinées, trouver des propositions sans alcool qui ont du goût et qui offrent une expérience de qualité reste un défi.

Paul Mathew, le fondateur d'Everleaf, l'a bien compris et c'est pour répondre à la demande croissante des consommateurs qu'il a créé ses trois recettes de boissons. Leur point commun ? La présence de la gomme d'acacia d'Alland & Robert dans leur composition. Selon Paul Mathew, c'est l'ingrédient qui fait toute la différence et qui apporte à ses recettes leurs saveurs subtiles, leur texture soyeuse et leur sensation en bouche. Témoignage d'un passionné.



**Interview de Paul Mathew,
Fondateur d'Everleaf**

Pourquoi vous êtes-vous lancé sur le marché des boissons sans alcool ?

Paul Mathew : Le marché est aujourd'hui porté par une demande croissante de boissons sans alcool, mais pas sans goût ! À l'origine : la prise de conscience des dégâts sur la santé causés par une consommation excessive d'alcool. Mais ceux qui préfèrent rester sobres sont aussi à la recherche d'alternatives attractives et raffinées, notamment pour prendre part à la vie nocturne des bars à cocktails. Les défis à relever sont multiples : apporter une texture en bouche comparable aux spiritueux, déployer des arômes riches et proposer des produits visuellement intéressants.

Qu'apporte la gomme d'acacia dans les recettes de cocktails avec vos boissons Everleaf ?

Paul Mathew : La gomme d'acacia est vraiment l'ingrédient qui change tout ! Elle donne une texture délicate et soyeuse à

chaque gorgée. Elle joue aussi un rôle important de liant tout en allongeant l'expression des différents arômes en bouche. Elle laisse ainsi plus de temps aux saveurs pour se déployer. Quand on déguste un verre de vin, un cocktail ou un Bourbon, tous nos sens se mettent en éveil : la vue, l'odorat, l'ouïe, le toucher et bien sûr le goût. Les arômes évoluent, et la texture, l'épaisseur ou la fluidité participent à faire vivre une expérience complète, qui ne se retrouvait pas dans les boissons sans alcool. En tant que botaniste, biologiste de formation et créateur de recettes de cocktails, je voulais réussir à élaborer des boissons sans alcool à la fois riches et complexes.

Mon expertise des plantes et des spiritueux m'a permis de créer trois boissons différentes, dans lesquelles j'utilise la gomme d'acacia, qui leur apporte la texture et le liant sans dénaturer les saveurs. Avec Everleaf, je leur propose une expérience aussi raffinée que celle que l'on peut vivre avec des cocktails alcoolisés.

Pourquoi avoir choisi Alland & Robert ?

Paul Mathew : Je sélectionne toujours avec soin les ingrédients que j'emploie : j'aime connaître leur histoire, m'assurer de leur provenance et de leurs conditions de production. Je veux être capable de raconter à nos clients l'origine de chacun des produits que j'intègre à mes recettes. C'est notamment pour cette raison que j'ai choisi de travailler avec Alland & Robert. Leur transparence, leur préoccupation pour les conditions de vie des récoltants, et la durabilité de leurs relations avec eux sont uniques sur le marché (voir encadré ci-dessous).

EVERLEAF A CHOISI ALLAND & ROBERT POUR CRÉER DES BOISSONS SANS ALCOOL, MAIS PAS SANS SAVEUR

LE MARCHÉ DES BOISSONS SANS ALCOOL EN PLEIN BOUM

Selon l'étude *Mintel Patent insights: low/no alcohol beverages*, réalisée en avril 2020, au Royaume-Uni, 47% des interrogés qui ont limité ou réduit leur consommation d'alcool au cours des 12 derniers mois ont affirmé que leur état de santé s'était amélioré. Véritable tendance de fond, la lutte contre la surconsommation d'alcool fait l'objet de nombreuses campagnes de sensibilisation. Et la prise de conscience des méfaits de l'alcool sur la santé s'aiguise. En Europe, la popularisation du Dry January en témoigne. Venu du Royaume-Uni, ce défi consiste à ne pas consommer d'alcool tout au long du mois de janvier.



Forest:

complexe et doux-amer, premier-né de la gamme, associant saveurs épicées, agrumes et vanille.

besoin de boire pour s'amuser. L'étude a par ailleurs observé que suite à cet arrêt, la fréquence de consommation est passée de 3,4 unités d'alcool à 2,1 unités par semaine. Le marché des boissons sans alcool est prometteur et les marques, européennes notamment, commencent à l'investir largement. Entre mars 2017 et février 2020, 71 % des lancements de boissons sans alcool ont eu lieu en Europe ! (source : étude *Mintel Patent insights: low/no alcohol beverages*, réalisée en avril 2020).



Mountain,

riche et aromatique, inspiré par les cerisiers en fleurs.

Marine,

vif et rafraîchissant, aux notes de bergamote, de thym et légèrement mentholé.



L'objectif ? Mesurer son éventuelle dépendance à l'alcool et apprécier les effets d'une période d'abstinence. En 2018, le Dr Richard de Visser, psychologue à l'université du Sussex, a mené l'enquête auprès de 800 personnes inscrites à l'édition du Dry January (source : http://sro.sussex.ac.uk/id/eprint/57508/3/deVisser_etal_DryJanuary_inPress.pdf). À l'issue de ce défi, 93 % des personnes interrogées se sentent mieux dans leur peau ; 80 % ont le sentiment d'avoir repris le contrôle de leur consommation d'alcool ; et 71 % ont compris qu'elles n'avaient pas

« La gomme d'acacia est multifonctionnelle par nature ! Elle est utilisée dans un très grand nombre de produits du quotidien, en tant qu'agent de texture, émulsifiant, stabilisant, ou pour sa teneur en fibres. Elle apporte aux boissons Everleaf une sensation en bouche particulière que les amateurs de cocktails apprécieront et elle enrichit l'expérience de dégustation »,

Isabelle Jaouen, directrice R&D d'Alland & Robert.

EVERLEAF A CHOISI ALLAND & ROBERT POUR CRÉER DES BOISSONS SANS ALCOOL, MAIS PAS SANS SAVEUR

ALLAND & ROBERT EXPLORE LES POSSIBILITÉS INFINIES DE LA GOMME D'ACACIA, DEPUIS LE SAHEL JUSQUE DANS SES LABORATOIRES DE R&D

Acteur historique sur le marché, Alland & Robert est présent depuis près de 140 ans auprès des récoltants de gomme d'acacia. Cette position unique lui a permis de bâtir une chaîne d'approvisionnement durable et responsable, et de nourrir un très haut niveau d'exigence pour ses produits. De l'Afrique subsaharienne où la gomme est récoltée selon des traditions ancestrales, jusqu'aux usines et aux laboratoires de R&D d'Alland & Robert équipés à la pointe de la technologie, les équipes contribuent à assurer l'excellence et la stabilité de la qualité de la gomme d'acacia.



Alland & Robert se distingue également par ses engagements sociétaux et environnementaux, notamment auprès des communautés de récoltants et de producteurs. En Afrique, la gomme d'acacia assure en effet un revenu à près de trois millions de personnes. Conscient de cette responsabilité, Alland & Robert agit pour préserver cette ressource naturelle, et lutter contre la désertification qui menace le Sahel, au travers de sa fondation d'entreprise, de projets de reforestation, et de soutien aux communautés locales.

Pour en savoir plus : www.allandetrobert.com



« Je trouve la gomme d'acacia fascinante : les nodules ressemblent à des cristaux, les hommes les collectent et les utilisent depuis des millénaires, et aujourd'hui c'est un produit aux applications multiples ! »,
Paul Mathew.

Au quotidien, la R&D et la Qualité travaillent ainsi au développement de gommes dont les propriétés vont satisfaire aux spécifications de certaines applications et apporter des propriétés fonctionnelles précises. Pour cela, les équipes d'Alland & Robert coopèrent étroitement avec les clients de l'entreprise. Elles mettent à leur disposition leur savoir-faire et leurs compétences et les accompagnent dans leur utilisation de la gomme, le développement de nouvelles recettes, et la connaissance de ses propriétés. Alland & Robert est le seul acteur du marché 100% spécialisé dans la gomme d'acacia, et son expertise fait aujourd'hui référence auprès des industriels en quête de qualité, de stabilité d'approvisionnement, et de développement de nouvelles applications.

