

SPÉCIAL RESTAURANTS & ÉPICERIES

VILLA
MARTELLE

LA 1^{ÈRE} BOISSON GASTRONOMIQUE 0% ALCOL
QUI EXALTE LE REPAS !



BIENVENUE DANS L'ÈRE DU FLÉXIDRINKING !

UNE RECETTE AUDACIEUSE POUR UNE NOUVELLE FAÇON DE VIVRE

Déjeuner ou dîner sans alcool n'est plus une punition ou une mise à l'écart sociale. Pas plus qu'une frustration gustative !

Villa Martelle crée une recette totalement novatrice qui n'imité pas les alcools mais dont l'ambition est d'explorer une nouvelle vision du food pairing. Proposer à table une troisième voie entre le vin et l'eau pour imaginer des associations culinaires créatives pour de nouveaux moments de convivialité.

Aujourd'hui, Villa Martelle rompt les codes traditionnels en lançant une recette audacieuse à base de raisin, caractérisée principalement par des notes d'infusion de café réalisée à froid (cold brew), de piment d'Espelette, d'extrait de cassis et de bois de chêne. Entièrement naturelle et fabriquée en France, Villa Martelle est labellisée AB.



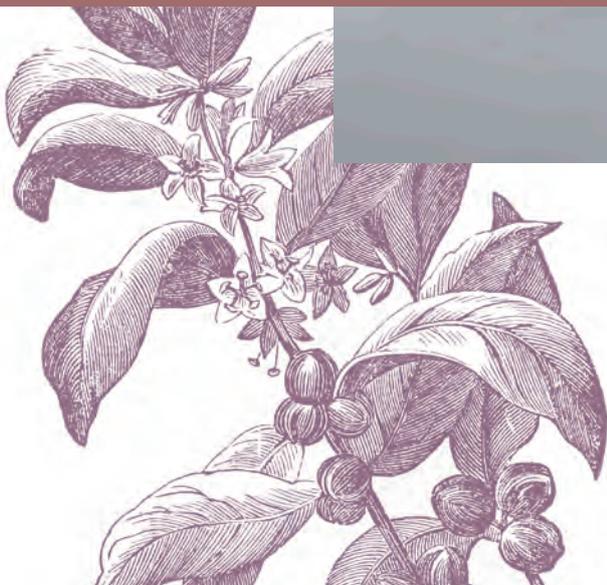
VILLA
MARTELLE
GENIUS & GASTRONOMIC

CARNET DE DÉGUSTATION

A l'œil, Villa Martelle déploie une jolie robe pourpre avec des reflets cuivrés.

Le nez décèle rapidement des arômes frais de café et un bouquet structuré par la générosité du raisin et la douce acidité du cassis.

L'attaque est veloutée, d'un bel équilibre, ronde, souple, ample, légèrement boisée avant de laisser place aux notes vives et relevées du piment d'Espelette qui apportent une vraie intensité et une belle énergie en bouche.



GRÂCE À SA TENEUR FAIBLE EN CALORIES, VILLA MARTELLE, C'EST TOUT LE PLAISIR DE LA TABLE SANS LES CONTRAINTES DE L'ALCOOL

La période Post Covid a réconcilié les français avec le restaurant, les dîners, les sorties. **Se faire plaisir devient urgent...**

Mais si les moments festifs se multiplient et ne se limitent plus aux fins de semaine, **la santé reste au cœur des préoccupations.**

De nombreux sujets sont clairement exprimés par les consommateurs :

Alcool, santé et apport calorique

Alcool, fatigue et sommeil

Alcool, conduite et sécurité

DE LA RÉVOLUTION DU NOLOW À LA GASTRONOMIE SANS ALCOOL...

Plus de la moitié des Français déclare vouloir réduire sa consommation d'alcool. Les opérations de sensibilisation se multiplient depuis **Dry January et October Sober** avec un succès grandissant, année après année.

Chez Villa Martelle, nous croyons à la multiplicité des plaisirs de la table et du bar. Notre mission est de répondre à une partie grandissante des consommateurs qui choisit le repas-plaisir sans alcool et de proposer aux établissements une réponse adaptée à un marché en plein essor.

Notre volonté est de faire vivre la convivialité partout et de célébrer la liberté d'explorer de nouvelles expériences gourmandes au restaurant ou à la maison.

3,5 fois moins de calories que le vin



VILLA MARTELLE



CE SONT LES CHEFS QUI EN PARLENT LE MIEUX...

AMBASSADRICE VILLA MARTELLE : BEATRIZ GONZALEZ

Originaire du Mexique, Beatriz est passée par de belles maisons françaises (Orsi**, Sanderens***, La grande Cascade*) avant d'ouvrir un premier restaurant, **Neva Cuisine**, avec son mari Matthieu Marcant, puis une seconde adresse dans le 17^{ème} à Paris **Coretta**.

L'ambition de Villa Martelle est de s'inviter à la table des restaurants et de démontrer que le champ des possibles en matière de food pairing avec le 0° alcool est illimité.



1. Crudo de bar, rosas de daikon, vinaigrette hibiscus citron



2. Volaille crousti-fondante, haricots verts, oignons rouges en pickle cassis, olives Kalamata



3. Quasi de veau laqué aux fruits rouges, pois gourmands façon thai au café, bok choy



4. Chocolat-framboises, ganache Guanaja, praliné amande, gru de cacao piment d'Espelette, sorbet framboises hibiscus



LIFESTYLE ENTREPRENEURS...

Michel et Catherine Vincent, créateurs d'entreprises et passionnés par le terroir, se sont lancés dans l'aventure de la viticulture biologique en 2012 dans l'Hérault au Domaine du Château La Croix Martelle. Aujourd'hui, l'aventure se poursuit avec la création de Villa Martelle afin de conquérir un marché prometteur et encore inexploré... celui de la boisson de dégustation 0% alcool pour le repas.

Deux années de recherche et développement **associant l'innovation technologique et la mixologie d'ingrédients naturels** ont été nécessaires pour obtenir cette boisson audacieuse aux notes végétales et 100% bio.

La raison d'être de Villa Martelle tout comme la production des vins du Château La Croix Martelle s'inscrit dans **une volonté de produire des boissons de qualité, respectueuses de la nature, de l'humain et de la consommation responsable.**





NATURALITÉ, LIBERTÉ, EGALITÉ

VILLA MARTELLE... LA RECETTE :

elle accompagne les repas avec sa recette audacieuse 100% naturelle, caractérisée par des notes d'infusions végétales et de piment doux. Sa complexité aromatique se marie avec la cuisine végétale, les viandes ou fromages et exalte les desserts chocolatés.

VILLA MARTELLE... LE PLAISIR :

recette exclusive, personnalité gustative unique, associations faciles et libres, food pairing...

VILLA MARTELLE... L'ENGAGEMENT :

ingrédients naturels, bio, engagement local, fabrication artisanale française.

VILLA MARTELLE... LA FORME :

peu calorique (3,5 fois moins que le vin).

VILLA MARTELLE... LA LIBERTÉ :

réconcilie et intègre socialement quelles que soient les préférences de consommation.



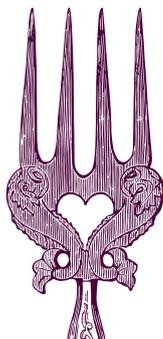
VILLA
MARTELLE
GENIUS & GASTRONOMIC



Déclaration nutritionnelle pour 100 ml :

Energie 99,4 kJ /23,76 kcal -
Protéines <0,1 - Glucides 5,37
dt sucres 5,28 – Lipides 0 – Sel <0,01.
Liste des ingrédients : Eau, jus de raisin*,
infusion végétale*, infusion de café*
extrait végétal, arôme naturel de cassis,
concentré (carotte pourpre*, cassis*),
acide ascorbique.

*ingrédients biologiques



DISTRIBUTION/POINTS DE VENTE

sur demande :

catherinevincent@villamartelle.com

PRIX INDICATIF CONSEILLÉ

Bouteille en verre de 50 cl

12-13€ en boutique / 18-19€ en restaurant

CONTACT COMMERCIAL

Catherine VINCENT - 06 33 12 73 67

catherinevincent@villamartelle.com

CONTACT PRESSE

Michel VINCENT - 06 07 64 24 93

michelvincent@villamartelle.com

Villa Martelle SAS - 34200 Sète



www.villamartelle.com

