

Les Dégustatives

Des étoiles sur toutes les tables



Laissons libre court à la créativité
des passionnés de cuisine.

Sommaire

Notre Vision	3
Genèse	4
Les constellations	4
Cassiopea	5
Cepheus	6
Lyra	7
Portraits	8
Chiffres	11
Nos clients	12

Notre vision

Concevoir chacune de nos
boissons comme votre
prochain moment de
PARTAGE.

Notre raison d'être :

C'est proposer l'opportunité à chacun de pouvoir profiter de boissons riches, complexes, saines, composées d'ingrédients naturels, tant respectueux de notre santé que de notre planète.

L'offre en boisson «NoLo» (sans ou avec un faible titre d'alcool) s'étoffe, proposant sodas, infusions, jus de fruits, vins ou spiritueux désalcoolisés.
Nous ne produisons rien de tout cela.

Les Dégustatives sont des breuvages destinés à offrir **une expérience de dégustation inédite** à toute personne souhaitant profiter d'une boisson à l'apéritif ou à table sans pour autant consommer d'alcool.

À ce titre nous proposons nos boissons aux cavistes, restaurateurs, sommeliers et traiteurs **prêts à explorer d'autres contrées** que celles du vin pour agrémenter un mets.

Notre objectif est **d'associer des saveurs pour construire une boisson complexe, subtile et équilibrée.**

C'est pourquoi nous sélectionnons très rigoureusement les fruits, légumes, plantes, fleurs, épices, et autres ingrédients que nous **transformons dans notre atelier** du nord de la Drôme des Collines.

Poires de la Valloire, kiwis de la Drôme, roses et aromates de la vallée de l'Herbasse, nous recherchons **des matières premières d'exception** pour une boisson d'exception. Nous nous approvisionnons au plus près en fonction de la nature des denrées et entretenons une relation de confiance avec nos producteurs partenaires.

En savoir plus : [Notre Vision](#)

Genese

Quand un grand dégustateur de vin, amateur de belles tables et fasciné par les accords se retrouve dans la même situation que celles et ceux à qui cette dimension est inaccessible, il décide de créer **des boissons complexes, harmonieuses**, permettant une réelle expérience gustative.

S'inspirant de souvenirs d'équilibres qu'il aimait trouver dans la cuisine, le vin ou le parfum, il s'essaie à composer une première recette qui par la suite deviendra Cassiopea.



Des Constellations ?

En découvrant le nez puis la bouche des Dégustatives, il apparaît tout d'abord **une identité propre à chacune**.

C'est en explorant une à une les notes de fruits, de fleurs, d'épices que **se dessine le motif complet de chaque recette**, un peu à la façon dont une constellation apparaît étoile après étoile.



CASSIOPEA ^{343,0° /51,25°}



Cassiopea séduit par le mariage doux d'une **poire très parfumée**, la fragrance suave d'une **rose de Damas** et le caractère entêtant de la **bergamote**.

En bouche, **amande et noisette** apportent une légère touche de gras contrebalancée par la fraîcheur et la typicité de la **coriandre fraîche**.

Si Cassiopea accompagne les fromages à pâte pressée, son association avec des poissons blancs relève de l'ordre du sublime.



Notre suggestion :
Saint-Jacques poêlées, risotto à la truffe et bouillon de crustacés.



CEPHEUS ^{300,0°/120,0°}



Cepheus reste une énigme :

Cerise et framboise se fondent drapées dans la saveur de pétales de **coquelicot**. La chaleur de la **cannelle** est tempérée par la **fraîcheur de l'eucalyptus**. **Clou de girofle et gingembre** apportent une subtile touche piquante et d'épice pour animer ces rencontres estivales.

Après chaque dégustation de Cepheus, si le goût laissé en palais est clair, il n'en reste pas moins une **impression de mystère**.

Cepheus et le cru s'entendent à merveille : viande et poisson à chair rouge, ceviche, carpaccio ou crudités.



Notre suggestion :

Carré d'agneau, réduction de vinaigre de framboise et truffe d'été.



LYRA ^{272,625°/291,0°}

Lyra apparaît comme un ensemble cohérent auquel il faut laisser du temps pour l'apprivoiser complètement.

Son premier nez magistral semble aussi envoûtant qu'impénétrable, la **cardamome** se révèle au dessus d'une **pomme verte** gourmande.

Le **kiwi** se cache parfois sous des parfums de mûre, le **basilic** sous le houblon et les agrumes.

En bouche le périple commence avec la vivacité de la **bergamote**, se poursuit avec la persistance et la chaleur du **poivre et des épices**, s'achevant sur la fraîcheur de l'**eucalyptus**.

Lyra est synonyme de fraîcheur avec ses notes acidulées, il se marie avec la cuisine d'été. Avec des huîtres Utah beach, c'est simplement un délice.



Notre suggestion :
Filet de loup, poivrons fondus et
compotée d'oignons.

Portraits



Pour Alexandre, Rémy comme Sébastien, l'important, au-delà de répondre à un besoin de société, est la réalisation d'une entreprise commune.



Si celui-ci envisageait plus jeune de devenir sommelier ou nez, il se tourna finalement vers les couteaux. Pendant 17 années Sébastien explora l'univers de la coutellerie, à Thiers où il y effectua son apprentissage, à Romans-sur-Isère où il installa son atelier-boutique, à Valence enfin pour y gérer une boutique en ligne. Son **sérieux**, son **exigence** et son souci du détail lui valent d'être nommé membre du jury au concours d'Un de Meilleurs Ouvriers de France en coutellerie. Pendant toute cette période, son amour de la gastronomie ne se dément pas. Finalement l'envie de porter un nouveau projet alliant **passion** et **la réponse à un besoin de société** l'emporte : il quitte son emploi pour créer Les Dégustatives. Lorsque germe l'idée des Dégustatives, il est évident pour Sébastien qu'**il ne mènera pas ce projet à son terme seul**. Il se tourne naturellement vers la personne dont il est le plus proche : son frère Rémy.

Portraits



Rémy, ingénieur de recherche au CNRS, a toujours à coeur de remplir son rôle de support à la **recherche** pour la communauté. Toutefois, il aime tout autant participer à de **nouvelles aventures**.

Et quand son frère lui présente son projet de boissons de dégustation sans alcool, il se trouve alors face à une opportunité qu'il ne veut pas laisser passer : investir dans une société qui désire **proposer des produits sains et savoureux** dans un milieu où les conséquences sanitaires sont souvent éludées, et dont la vision est d'**améliorer la situation des acteurs** de ce projet au détriment d'aucun autre : voilà une action qui a du sens.

Ainsi Rémy participe à la création de la société AdSum Lumen et prolonge aujourd'hui son rôle de support au sein de l'entreprise dans toutes **les questions stratégiques, techniques et relatives aux réseaux**.

Portraits



À la créativité de Sébastien et à la rationalité de Rémy devait s'ajouter un soupçon de pragmatisme.

Et c'est tout naturellement qu'**Alexandre**, un ami de longue date, a mis à disposition son **sens pratique et de l'organisation** au service du développement des Dégustatives.

Après 20 ans passés au service de la population du territoire nord Drôme, Alexandre décide de quitter la fonction publique pour développer des projets plus personnels.

En 2023 il crée son entreprise de soin en s'installant en tant que magnétiseur. En parallèle de cette activité naissante, il rejoint la société AdSum Lumen afin de mettre ses qualités, toujours au service, mais cette fois au service d'une aventure humaine: réflexion pour l'agencement du nouvel atelier et **mise en place logistique** furent ses première missions avant de prendre la **responsabilité de la production**

En plus du défi lié à la croissance d'une société nouvelle, **les caractères tant novateurs que sains des Dégustatives** répondent à son appétence naturelle au bien manger et bien boire.

Chiffres

IWSR Copyright 2021

45%

J'aime le goût

Quelles sont vos principales motivations pour choisir des boissons avec faible teneur en/sans alcool ?
(plusieurs réponses possibles)

36%

Comme alternative lorsque je conduis

33%

Comme mode de vie "healthy"

46%

Pour réduire mes prises d'alcool

49%

Pour éviter les effets de l'alcool

54% des Français déclarent vouloir limiter leur consommation d'alcool

(OFDT 2021)

Les Dégustatives en quelques chiffres :

- une société créée en 2023
- 3000 bouteilles produites en 2024
- une projection de 12000 bouteilles produites en 2025
- une participation au SIRHA Omnivore en septembre 2024
- plus de 30 ingrédients différents utilisés pour ses 5 recettes
- des milliers d'yeux qui s'ouvrent de surprise suite à une dégustation

Dossier de Presse 2024

Les Dégustatives

Page 11

Nos clients

Cavistes, traiteurs ou restaurateurs, ils nous ont fait confiance :

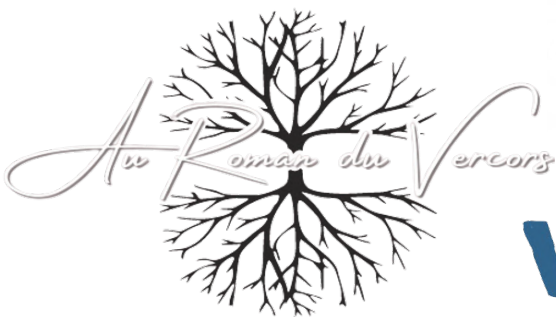


Le Frelon d'Or



Les CÉdres
restaurant

MANDIBULE



Ode Marine
V.E. Bouché

VINUM

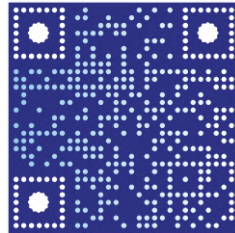


SEBASTIEN MOZUL

06 62 04 16 03
goutons@les-degustatives.com

5 route du Chalon - 26350 CREPOL

Des étoiles sur toutes les tables



www.les-degustatives.com