C'est d'aujourd'hui...
Sans alcool, leur vie est plus folle

PAR **EMILIE SPERTINO**

Quand James Bond avale d'une gorgée son cocktail préféré, le fameux vodka-Martini mixé « au shaker, pas à la cuillère », il ne se départ ni de son flegme tout britannique ni de ses capacités physiques hors du commun. Le cinéma a ainsi largement contribué à façonner une image séduisante de l'alcool. Or, en 2025, l'ivresse n'a plus autant la cote, et la tendance s'avère plus marquée encore chez les plus jeunes.

En trente ans, la part des adultes déclarant boire toutes les semaines a considérablement diminué, selon l'Observatoire français des drogues et des tendances addictives : 61 % d'entre eux affirment ne plus consommer d'alcool chaque semaine, alors qu'ils n'étaient que 37 % en 2000. Cette diminution concerne indifféremment femmes et hommes. Elle est plus marquée encore parmi les jeunes : en 2022, un jeune de 17 ans sur cinq déclarait n'avoir jamais bu d'alcool, selon la Mission interministérielle de lutte contre les drogues et les conduites addictives, et seulement 58 % issus de cette classe d'âge déclaraient une consommation régulière d'alcool, contre 81 % en 2002. Parmi les liqueurs alcoolisées, le vin fait particulièrement les frais de cette moindre consommation. Entre 2018 et 2023, les ventes de vin rouge ont ainsi chuté de 26 %, selon le cabinet spécialisé dans la consommation Circana.

> Face à la baisse de la consommation d'alcool, le marché s'adapte.

Le « déclic » du sans-alcool

Au-delà des chiffres, ces dernières années ont vu paraître en librairie plusieurs témoignages se questionnant sur l'usage « mondain » ou « festif » de l'alcool. Dans *Sans alcool* (2021), la journaliste Claire Touzard fait ainsi le récit de son difficile sevrage. Dans son milieu socioprofessionnel, l'alcool n'est jamais pensé comme une addiction. « J'ai un large cercle social. Je travaille dans les médias. J'ai une silhouette athlétique, une peau fiable. Je présente bien. Pourtant, je ne me sens jamais loin de cet homme qui picole au coin de ma rue », écrit-elle en préambule de son ouvrage. De même, en janvier 2025, l'influenceur Maxime Musqua, aux 137 000 abonnés sur Instagram, publiait *Je n'aurai plus besoin d'alcool pour danser* afin de sensibiliser sa communauté à la consommation addictive d'alcool.

Comme eux, Vincent M., 42 ans, créateur du site Absteme.com (étymologiquement, un abstème est « celui qui s'abstient de communier avec le vin »), a complètement arrêté de boire de l'alcool il y a quatre ans, à la suite d'un grave accident de trottinette à Paris. « On a longtemps ignoré que l'alcool est aussi une drogue. Quand j'étais jeune, en Champagne, d'où je viens, il était normal de laisser les enfants finir les verres. » Dans son podcast sobrement intitulé « Sans alcool », Vincent M. a reçu plus d'une trentaine d'invités, aux parcours variés mais témoignant chacun d'un « déclic » qui les a poussés à réduire fortement leur consommation. « On vit dans une société obsédée par la performance. L'état d'ébriété nous fait de plus en plus honte, surtout s'il est visible sur les réseaux sociaux », analyse-t-il.

Face à cette diminution de la consommation, le marché de la boisson s'adapte. Dans les

rayonnages des magasins apparaît un florilège de boissons sans alcool, du « vin sans alcool » aux pétillants « naturels » en passant par le kombucha ou le kéfir, obtenu à base de fermentation de lait. Les volumes de vente de ces boissons sans alcool ont bondi de 20 % en 2024, d'après le cabinet Circana.

Aujourd'hui, en France, il existe une trentaine de caves proposant exclusivement des boissons sans alcool. Sarah Missaoui a été l'une des premières à en ouvrir une, à Paris, en 2022. « J'étais certaine que cela fonctionnerait car je voyais des exemples similaires dans d'autres pays », se souvient-elle. Les premiers mois sont néanmoins difficiles. « On m'a refusé une dizaine de locaux. Les bailleurs n'avaient pas confiance dans mon projet et les restaurateurs me riaient au nez. » Avec patience et pédagogie, la caviste explique à ses premiers clients, sceptiques, la manière dont les boissons sont conçues et leur composition. Peu à peu, ils se laissent séduire. « Au début, les clients venaient en se justifiant. Ils disaient qu'ils cherchaient une bouteille sans alcool pour une amie enceinte ou une personne malade de leur entourage. Maintenant, ils achètent mes bouteilles parce qu'ils en aiment le goût », se réjouit-elle. Après deux ans d'activité et un chiffre d'affaires « en hausse constante », la jeune femme a pu embaucher une alternante et pressent une hausse de la demande dans les prochains mois. « Les restaurateurs commencent enfin à s'intéresser à mes produits. Ils comprennent qu'il existe une demande. »

Le difficile défi de la désalcoolisation

Cette alternative séduit les vignerons eux-mêmes. Coralie de Boüard est à la tête d'une entreprise familiale sur les terroirs de Montagne-Saint-Émilion, dans le Bordelais. En 2019, les propriétaires qataris du PSG lui commandent trente mille bouteilles de vin sans alcool pour les loges de leurs tribunes. Dubitative, elle se lance néanmoins dans des essais de désalcoolisation.

Lorsqu'on parle de vin sans alcool, on parle en réalité de vin désalcoolisé ou de « boisson sans alcool à base de vin », qui est la mention légale affichable sur l'étiquette. « Il n'est pas évident de produire un vin sans alcool dans la mesure où celui-ci est un exhausteur de goût », admet la vigneronne, qui a fini par trouver la bonne recette après quelques expérimentations. Les vins sans alcool sont ainsi produits comme des vins classiques et suivent un processus de fermentation alcoolique. Mais ils sont désalcoolisés, généralement par distillation, juste avant la mise en bouteille. Le vin est souvent distillé à froid, ce qui fait tomber la teneur en alcool à zéro degré. Il peut aussi être désalcoolisé par évaporation. Dans ce cas, il est chauffé et l'alcool, plus volatil que l'eau, s'évapore pour être récupéré sous forme liquide dans un condenseur. La première option est souvent privilégiée afin de conserver au maximum les arômes du vin. En 2024, Coralie de Boüard a vendu 86 000 bouteilles de son vin désalcoolisé. « Mon grand-père se retournerait dans sa tombe s'il savait que je fais du sans-alcool. Mais j'en suis heureuse car cela a sauvé mon entreprise. Sans ma gamme sans alcool, qui représente le tiers de mon chiffre d'affaires, j'aurais mis la clé sous la porte. »

> Le vin sans alcool est un vin classique désalcoolisé par distillation.



Vin désalcoolisé « Prince Oscar ». CHÂTEAU CLOS DE BOÜARD

En dehors du vin sans alcool, il existe surtout une large gamme de boissons non alcoolisées, qui ressemblent à des cocktails classiques mais dont les ingrédients sont plus insolites. Dans sa boutique, Sarah Missaoui propose ainsi à la fois des liqueurs qui s'inspirent, dans leur structure, de l'alcool, tels des pétillants et des vins désalcoolisés, et des boissons plus créatives à base de plantes et d'épices. « Le vin sans alcool rassure les personnes amatrices d'alcool car cela ressemble à quelque chose qu'elles connaissent. Mais l'idée est aussi de leur



Les ventes des boissons sans alcool ont bondi de 20 % en 2024 (cabinet Circana). ISTOCK

faire découvrir de nouveaux goûts et de s'éloigner de l'imaginaire alcoolique ».

Les cocktails sans alcool, « avenir du marché »

Proposer une troisième voie, en dehors de l'alcool mais aussi des simples jus de fruits, c'est également la mission que s'est donnée Benoît d'Onofrio, un sommelier d'un genre un peu particulier. Lui se définit d'ailleurs comme « sobrelier », un sommelier qui propose des boissons sobres. « Les cartes de boissons sans alcool des restaurants sont rarement satisfaisantes. Le client qui ne veut pas boire d'alcool doit souvent choisir entre un jus de fruits, ce qui est infantilisant, et un soda relativement cher. » Selon lui, les restaurateurs sont encore trop frileux avec les boissons sans alcool. « Le directeur de l'établissement pour lequel je travaille actuellement avait d'abord refusé ma proposition car il pensait que les gens venaient au restaurant pour boire du vin. Moi, j'étais persuadé que, si on ne proposait pas l'offre aux clients, ils n'en auraient pas forcément l'idée ou n'oseraient pas la réclamer. » Pourtant, le sobrelier est convaincu que la boisson sans alcool a toute sa place sur les tables les plus prestigieuses. « Mon ambition, c'est de défricher le terrain pour moi mais aussi pour les autres. Je cherche à créer des boissons qui aient du goût, qui offrent aussi de la complexité en bouche et qui puissent se conserver longtemps sans additifs. » Récemment, Benoît d'Onofrio a ainsi formulé un pétillant à base de pain torréfié, de kumquat, d'estragon et de pomme. « Il s'agit simplement d'une autre manière de faire mon métier. Un sommelier doit savoir accorder une boisson et un moment de vie. L'alcool n'est pas du tout indispensable dans ce processus. » Aujourd'hui, le sobrelier est d'ailleurs en contact avec une école de jeunes sommeliers afin de transmettre ses connaissances, convaincu que les cocktails sans alcool, qu'il nomme « sobrevages », représentent l'avenir de la boisson. ●