

L'île intense... en version soft !

MOCKTAIL 974 : LE GOÛT DE LA RÉUNION SANS MODÉRATION



Jean-David Berrichon et Lucille Simone ont imaginé un univers où les cocktails s'affranchissent de l'alcool pour révéler la richesse des ingrédients locaux. Avec Mocktail 974, ils créent des boissons audacieuses, naturelles et festives, portées par une volonté de faire bouger les lignes à La Réunion. Rencontre avec deux passionnés qui réinventent les plaisirs du verre, en toute sobriété.

Comment est née l'idée du Mocktail 974, et qu'est-ce qui vous a inspirés à lancer ce projet ?

Lucille - L'idée est venue pendant ma première grossesse, d'un constat simple : à La Réunion, l'alcool est omniprésent, mais peu d'alternatives sophistiquées existent pour ceux qui veulent festoyer sans boire. Nous voulions proposer une expérience sensorielle riche, sans modération ni culpabilité.

Jean-David - Inspirés par les cocktails à la mode en métropole et notre amour des produits locaux, nous avons imaginé un concept qui célèbre le terroir réunionnais... sans alcool !

Pourquoi avoir choisi de créer un bar et caviste 100 % sans alcool à La Réunion ?

Parce que la sobriété ne doit pas rimer avec privation. Ici, le rhum est culturel, mais beaucoup de gens (femmes enceintes, sportifs, ou simplement curieux) cherchent des options gourmandes. Nous voulions bousculer les codes.

Quels sont les défis spécifiques que vous avez rencontrés en proposant une alternative sans alcool dans une culture où le rhum est si présent ?

Lucille - Le premier défi a été de convaincre que sans alcool ne veut pas dire sans saveur. Certains clients étaient sceptiques, mais après une dégustation, ils repartent conquis !

Jean-David - Il a aussi fallu éduquer sur le prix : un bon mocktail, c'est comme un bon cocktail, ça a un coût.

Des noms comme "Péi Frisson" ou "Rhum Sensation" sont très évocateurs. Quelle est votre démarche créative pour imaginer un nouveau mocktail ?

En nous inspirant des saisons et des trésors locaux comme le goyavier, le combava ou la vanille, nous explorons différentes façons de composer nos boissons, pour en révéler toute la richesse. L'ananas Victoria, par exemple, est réduit en sirop et associé à des épices pour un équilibre acidulé. Nous voulons évoquer l'esprit cocktail, sans tomber dans l'imitation. "Rhum Sensation" utilise des arômes de canne à sucre torréfiée, et de piment vert pour rappeler le rhum, mais en version soft. Les noms doivent faire sourire et intriguer !

Est-ce que vous travaillez en collaboration avec des producteurs locaux ? Si oui, comment sélectionnez-vous vos partenaires ?

Lucille - Absolument ! Nous travaillons avec des maraîchers bio et des artisans comme [AGRI'fib Réunion](#) pour les sirops de saison de fruits et légumes. La proximité et la qualité sont nos critères.

Jean-David - Certains producteurs nous réservent même des récoltes spéciales pour nos recettes.



© Gwenaël Epiphana

Quel public vient déguster vos mocktails ?

Parmi nos clients, on retrouve des jeunes en détox, des personnes en quête de bien-être, des touristes, mais aussi des habitués des bars qui viennent par curiosité, histoire de reposer un peu leur foie ! Tous sont ravis de trouver des options saines et savoureuses.

Vous organisez aussi des événements. Quelle est la dimension conviviale ou éducative que vous souhaitez transmettre ?

Lucille - Nos ateliers de mocktails démontrent que créer des boissons savoureuses sans alcool est à la portée de tous. Et lors des soirées, on brise le mythe que la fête nécessite forcément de l'alcool.

Jean-David - L'idée, c'est de partager un moment péi... avec tous !

Quels sont vos projets à venir pour le Mocktail 974 ? De nouvelles recettes, points de vente ou collaborations ?

On ne spoile pas ! De grandes surprises en approche.

En attendant leurs prochaines créations, une chose est sûre : avec le Mocktail 974, on trinque autrement, mais toujours avec plaisir !

Propos recueillis par Christine Avignon
(christineavignon.fr)

Compte instagram : [Le mocktail 974](https://www.instagram.com/le_mocktail_974)

[Interview réalisée le 15/04/2025]



© Gwenael Epiphana