VIN / DISTRIBUTION

C10
Les marques propres modernisées

Le réseau de distributeurs de boissons C10 annonce le *relifting* de ses marques propres de vins afin de les moderniser. Ce changement concerne cinq marques du réseau et six de ses références. Il s'agit des deux références de son vin mousseux Veuve de Lalande, mais aussi de Masterel, cuvée de rosé en AOC côtes-de-provence, Henry de Velter, référence en muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie. Sans oublier Les Fouquières, cuvée en AOC côtes-du-rhône, et Les Longes, référence en AOC saumur-champigny.

c10.fr

RESTAURATION / FINANCES

Lucca
Lancement de la carte « Avantages »

Lucca, éditeur de solutions RH et finance, vient de lancer la carte « Avantages » bousculant ainsi le marché des titres-restaurants en France. Cette carte se distingue par son absence de commissions pour les restaurateurs, ce qui en fait une alternative idéale pour les commerces, souvent freinés par les frais élevés des émetteurs traditionnels. En supprimant cette contrainte, Lucca permet ainsi aux restaurateurs d'accepter plus facilement les titres-restaurants tout en préservant leur rentabilité. Lancée en janvier 2025 pour les salariés de Lucca, la carte « Avantages » sera disponible pour tous les clients de l'entreprise dès mai 2025, avant d'être généralisée à l'ensemble du marché en septembre 2025. Cette solution permet une gestion automatisée des titres-restaurants, avec un calcul transparent en fonction des données RH de l'entreprise. Les salariés bénéficient d'une carte physique ou virtuelle, accompagnée d'une application mobile intuitive. En plus des titres-restaurants, cette carte « Avantages » est conçue pour évoluer et inclure d'autres avantages salariaux comme la mobilité et les chèques cadeaux, offrant ainsi une solution complète et flexible pour les entreprises. Enfin, avec cette nouvelle carte, Lucca souhaite apporter une réponse simple, équitable et efficace aux enjeux économiques actuels des restaurateurs et des entreprises, tout en améliorant le pouvoir d'achat des salariés.

lucca.fr

SPIRITUEUX / DISTRIBUTION

Les Arrangés Divins
Identité, recettes et tarifs revus

La marque de Dugas Les Arrangés Divins se transforme dans un contexte de forte progression des ventes. Tandis que le marché des rhums arrangés affiche une dynamique positive en 2024 (+5,2 % en volume et +4,6 % en valeur selon Nielsen), la marque a connu dans le même temps une croissance de +46,5 % en volume. Lancés en 2021, Les Arrangés Divins se sont ainsi fait une place en grande distribution avec des recettes issues de fruits frais de saison coupés à la main et de rhum agricole des Antilles. La marque vient de revoir son packaging mais aussi d'ajuster le degré d'alcool des recettes à 25 % vol. (contre 28,7 % vol. auparavant). Enfin, les références seront proposées à un prix moyen conseillé de 19,95 € pour une bouteille de 70 cl, y compris la recette pomme-passion-gingembre, certifiée biologique. Les recettes disponibles sont pomme-passion-gingembre bio ; banane-caramel beurre salé ; menthe-citron vert-poivre de Timut ; ananas-passion ; et mangue-curcuma.

lesarrangesdivins.fr

En bref

BIÈRE
Pionnière du brassage à partir de grains crus (c'est-à-dire des céréales non maltées), la **Brasserie Dulion**, située à Rillieux-la-Pape (Rhône), a dévoilé une nouvelle gamme « Graines Atypiques », destinée aux magasins bio.
Ces quatre bières sont brassées avec des céréales originales peu exploitées dans le monde brassicole : blonde millet ; blanche blé khorasan ; session IPA millet et quinoa ; et blanche aux fruits (myrtilles) à base de maïs violet. Par ailleurs, le brassage à partir de grains crus supprime l'étape du maltage et présente l'avantage d'être moins gourmand en eau et en énergie et de favoriser le circuit court et des cultures locales plus rémunératrices, précise le brasseur lyonnais. Enfin, la gamme « Graines Atypiques » est d'ores et déjà commercialisée dans les enseignes bio, notamment dans les magasins Biocoop et La Vie Claire.

SANS-ALCOOL
Terroirs du Liban a dévoilé une nouvelle création, le sirop d'orange amère, fabriqué à partir de jus d'oranges amères (bigaradiers) et de sucre. Ce produit est fabriqué en hiver, dans le sud de la plaine de la Békaa, au Liban, par la coopérative de femmes Nejmet El Sobeh (l'Étoile du Matin). Prix public : 10,30 €, la bouteille de 25 cl.

VIN
Le **Château de Poncié**, à Fleurie (Rhône), propose une nouvelle cuvée de beaujolais blanc vinifiée en œuf béton et disponible à partir de ce printemps 2025 : Éclosion. Depuis 2020, une nouvelle équipe dirige la propriété du Beaujolais emmenée par Jean-Loup Rogé, propriétaire, Eddie Lachaux, maître de chai et chef de culture et Alexis Cuzenard, responsable commercial. Prix de vente départ cave : 14 €.

Le producteur et négociant **Vignobles & Compagnie** sort une nouvelle gamme de quatre cuvées, baptisées : À ceux qui rêvent. Elle met à l'honneur le terroir de la région du Rhône et de Provence à travers les appellations châteauneuf-du-pape (PVC : 45 €), côtes-de-provence-sainte-victoire (PVC : 20 €), hermitage rouge et blanc (PVC : 65 €). En vente sur la boutique en ligne de Vignobles & Compagnie.