

La Brasserie Parallèle veut remplacer la bière par le Kéfir

Avec la Brasserie Parallèle, Guillaume Soares et Laurent Drèges veulent (re)mettre le Kéfir au goût du jour. Finis les bières et les sodas hyper sucrés, place au Kéfir en version originale, fruitée ou épicée.

Temps de lecture : minute

26 décembre 2020

Republication d'un article du 12 octobre 2020

Vous pensez que la Brasserie Parallèle est une énième microbrasserie parmi tant d'autres. Pas du tout. Guillaume Soares, détenteur d'un CAP cuisine et Laurent Drèges, salarié dans marketing agro-alimentaire pendant 15 ans, ont lancé une boisson fermentée et peu sucrée, le Kéfir. Après avoir réussi à sceller quelques partenariats à Bordeaux, les associés souhaitent changer d'échelle et viennent de lancer une campagne de financement sur [KissKissBankBank](#).

Une liste d'ingrédients minimaliste

Le Kéfir, souvent utilisé sous forme de "grains", est un levain naturel qui permet de faire fermenter les boissons. Reconnu pour ses vertus probiotiques, il favoriserait ainsi la régénération de notre flore intestinale. Mais ce n'est pas sur le registre de la santé mais bien celui du goût que les deux fondateurs de la Brasserie parallèle misent. Après deux ans de recherche dans leur appartement près de Bordeaux, ils ont finalement réussi à trouver trois recettes savoureuses de Kéfir.

Contrairement à la bière, la confection est assez simple et rapide. Il suffit

de mélanger et de laisser fermenter de l'eau, du citron, un peu de sucre et les grains de Kéfir. Au bout de quelques jours, la solution peut être filtrée. On obtient alors une première boisson, baptisée l'Original, dont le goût varie entre la bière blanche et la limonade selon les fondateurs de l'entreprise. En ajoutant du jus de fruits et des épices, on obtient le Kéfir passion et le Kéfir gingembre piment d'Espelette. Ce dernier se rapproche de la Ginger beer pour les connaisseurs.

Un premier succès à développer à grande échelle

Après un an et demi de R&D, les deux associés ont finalement trouvé trois premières recettes qu'ils ont commencé à commercialiser dans une dizaine d'établissements bordelais en 2020. Fin mai, leur stock ne suffisait plus à approvisionner leurs partenaires, ils décident de passer à l'échelle supérieure en ouvrant leur propre micro brasserie de 300m². Afin de financer cet investissement, Guillaume Soares et Laurent Drèges ont lancé une campagne de crowdfunding sur KissKissBankBank. En deux jours, leur objectif de 10 000 euros était atteint et est désormais largement dépassé. Cet argent leur permettra d'acheter une partie du matériel (fermenteur, chambre froide, étiquetteuse..) et de financer leur future production. En contrepartie, les contributeurs pourront découvrir ces boissons. Les premiers kits de trois bouteilles de 33cl sont vendus 20 euros.

Après la région bordelaise, les deux associés visent désormais la France entière.

[Pour tester le Kéfir et soutenir La Brasserie Parallèle, c'est ici.](#)
