

Notre temps

15/03/26

Vin, bière, spiritueux, kombucha, lacto- fermentation: la sélection de boissons sans alcool de La Sobrierie

Vins & bières, apéritifs & spiritueux, boissons gastronomiques et créations suisses: quatre catégories comportant chacune trois produits permettant de «se faire plaisir et profiter différemment». La boutique, installée à Lausanne et spécialisée dans le sans-alcool, vous suggère certaines de ses pépites

Amélie Dumont a créé La Sobrerie, première boutique suisse dédiée entièrement aux boissons sans alcool, en 2023. - © Egon Baud



Tout part d'une frustration. Celle de ne pouvoir se faire plaisir en soirée, sans consommer d'alcool. «Il y a une dizaine d'années, les alternatives étaient quasiment inexistantes. Je ne voulais pas me rabattre sur le thé ou, pire, sur des sodas industriels», se souvient Amélie Dumont. Fatalement, elle se retrouvait donc à boire un cocktail, une bière ou un verre de vin - car elle n'a pas tiré un trait sur l'alcool, mais il est devenu un plaisir, de temps en temps.

Ce gouffre entre l'offre pléthorique de produits contenant de l'éthanol et celle des breuvages non alcoolisés questionne la jeune femme. Elle se met donc en quête «de boissons festives, complexes, délicieuses, pour bons vivants et sans alcool». C'est ainsi qu'est née, en 2023, [La Sobrerie](#), la première boutique suisse dédiée entièrement à ce type de boissons.

Si «la traversée du désert fut longue, durant le covid l'émergence de nombreux produits s'est accélérée», précise Amélie Dumont. Aujourd'hui, son catalogue - dans son magasin du Flon, à Lausanne, et sa boutique en ligne - propose une offre étoffée de breuvages permettant de «se faire plaisir et profiter différemment». Pour *Le Temps*, elle en a sélectionné 12, divers et variés, mais avec une constante: le goût. Car, appuie-t-elle, «l'important ce n'est pas l'ivresse, c'est le goût».

Vins & bières

• **Pinot Noir, [Divin Vigneron](#), France.** Issu des plus belles parcelles de Touraine, ce Pinot Noir conserve l'âme du cépage avec une précision remarquable. Il déploie des notes de cerise et de fraise fraîche, relevées d'une touche balsamique subtile, avant une finale délicatement boisée qui lui donne structure et profondeur.

<https://www.letemps.ch/gastronomie-vin/vin-biere-spiritueux-kombucha-lacto-fermentation-la-selection-de-boissons-sans-alcool-de-la-sobrerie>