

ANTECH
— LIMOUX —



VINOMED

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Grand succès pour le nouveau « Spritz à la française » de Maison Antech et Kina Karo

Le PARDI, cocktail Occitan rafraîchissant, assemblage entre des bulles aériennes de Limoux et une liqueur délicatement épicée des Corbières, connaît un succès retentissant trois mois après son lancement. Ce nouveau produit sera présenté aux cavistes lors du salon professionnel VINOMED les 25 et 26 octobre 2021 à Montpellier.

Limoux le 7 septembre 2021

PARDI interj. Exclamation occitane qui souligne une évidence

Le PARDI ! lancé pendant le premier confinement

PARDI, le spritz à la française est donc né de l'association des Maisons Antech et Kina Karo qui ont uni leur savoir-faire pour créer cet assemblage rafraîchissant entre des bulles aériennes de Limoux et une liqueur épicée des corbières. « *En mars 2020, nous nous sommes dit qu'il n'y avait pas de raisons de laisser les terrasses aux spritz Italiens* » précise Françoise Antech. La structure s'est mise en place en octobre et les premières livraisons ont eu lieu en mars 2021 chez les cavistes et les restaurateurs « *tout a été vendu très rapidement et les résultats vont au-delà de nos espérances. C'est une liqueur 100 % naturelle obtenue par la macération de plantes qui s'associe avec un effervescent extra brut. Le PARDI est un spritz moins sucré que les spritz habituels, sans couleurs additionnelles, sans arômes artificiels. Il coche plusieurs cases : le local, le naturel, le propre, son packaging coloré est revigorant. Et vous savez quoi, le plus important ? C'est drôlement bon !* ».

3 mois après son lancement, un premier bilan....

« *Dès le lancement le succès a été immédiat. Il semble que l'ADN du cocktail ait vraiment fait mouche : 100% occitan, sans colorant, sans arôme artificiel, un packaging coloré et lumineux et un goût unique très rafraîchissant, ont tout de suite séduit les consommateurs bien au-delà de notre région ! Pardi suscite beaucoup de positivité et d'envie de participer activement à la réussite de ce projet collaboratif entre deux petites entreprises sur un segment habituellement réservé aux industriels. On sent presque un soutien militant...c'est très réconfortant pour nos deux Maisons* » explique Françoise Antech.

En 2 mois, la totalité de ce qui avait été produit pour l'année a été vendu

« *Pardi est aujourd'hui distribué dans de nombreux restaurants (dont plusieurs étoilés) dans des cafés et bars, chez de nombreux cavistes et ce n'est qu'un début ! Alors que nous avions prévu un lancement export seulement en 2022, nos importateurs Suisses et Danois l'ont déjà importé* » ajoute-t-elle.

La Maison Antech présentera son PARDI au salon Vinomed de Montpellier les 25 et 26 octobre 2021.

www.pardi-spritz.com

www.salon-vinomed.com

A propos de MAISON ANTECH

La maison ANTECH existe depuis le XIXème siècle à Limoux. Françoise raconte l'histoire de la 6ème génération, Baptiste, son fils qui vient de rentrer dans l'entreprise, invente celle de la 7ème. Fervents défenseurs du cépage Mauzac, la MAISON ANTECH est spécialiste des effervescents Blanquette et Crémant de Limoux. Françoise et Baptiste ont inventé la Blanquette de Limoux Extra-Brut Pardi !

A propos de MAISON KINA KARO

La maison KINA KARO a été créée en 1928 et s'est faite connaître avec le Quinquina du même nom, Apéritif à la fois rafraîchissant et bon pour la santé à une époque où l'eau n'était parfois pas très saine. Le Kina Karo conjugait bon goût et qualité sanitaire. Aujourd'hui, dans les mains expertes d'Aurélien Carrelas, Kina Karo propose un quinquina vin blanc, sur glace ou en cocktail et désormais la liqueur naturelle Pardi !

A propos de VINOMED

VINOMED est organisé par BREAK EVENTS GROUP, société indépendante dont les équipes ont une solide expertise des salons et des conventions d'affaires vins & spiritueux. L'agence Break Events organise plus de 50 événements par an dont les TASTYWINES Roadshows (mini-salons) et les TASTYWINES Meetings (conventions d'affaires) et nouvellement les TASTYWINES Online (Conventions d'affaires online avec dégustation réelle) principalement en Asie. Elle dispose de bureaux à Paris et en Asie. Les 3 fondateurs de VINOMED ont plus de 20 ans d'expérience dans l'organisation de salons professionnels de dimension nationale et internationale dans le secteur des vins et spiritueux.

Contact presse :

PARDI :

Françoise Antech : Maison Antech Limoux 04.68.31.15.88 courriers@antech-limoux.com

Christine Jaussan, Vins et Art de Vivre, 06 63 11 30 76

VINOMED :

Olivier Darras : odarras@break-events.net 06 52 37 63 88

Bruno Coffinières : bruno@agenceways.fr 06 60 61 71 83



De G. à D. : Aurélien Carrélas (Kina Karo), Françoise Antech et Baptiste Gazeau Antech (Maison Antech)