

# Titre : L'alcool de kiwi débarque en Normandie !

Accroche : Un jeune entrepreneur produit depuis 2 ans un vin de kiwi unique au pays de la pomme.

Article :

Tout plaquer pour se lancer dans un projet ambitieux ; voilà la décision prise par Gustave Lecadiou en 2017.

À cette époque, alors étudiant en ingénierie du son, il stoppe net ses études et entame une année de césure pour se consacrer à des projets artistiques. Il trouve parallèlement un emploi dans une épicerie fine de Rouen où il se passionne pour un autre art : celui de la cuisine et des produits du terroir.

Mais son histoire commence vraiment après la plantation d'un arbre à kiwi dans le verger familial, qui à leur grande surprise, a donné plus de 50 kg de fruits. Ce jeune homme de 24 ans saisit l'opportunité, en utilisant le surplus, d'inventer un vin de kiwi unique en France. Et c'est d'un "sceau dans la cuisine", que commence l'aventure.

Son vin ressemble étrangement à un vin blanc classique mais il a de quoi concurrencer notre cidre puisque son goût se rapproche de la pomme et de la poire.

Son procédé de fabrication qui passe par la fermentation, le soutirage, le filtrage et la mise en bouteilles emprunte largement à celui du cidre, un alcool plus local déjà produit il y a quelques années dans la famille.

Gustave n'est cependant pas tout à fait seul dans cette aventure. Philippe, son père, qui n'avait pas imaginé une voie « *gravée dans le marbre* » pour ses enfants, va contribuer à la rénovation du bâtiment accueillant les cuves nécessaires à la production du vin de kiwi et devenir son premier soutien. « *C'est super bon son produit, on y croit* » se réjouit-il. Et c'est la sœur de Gustave, architecte paysagiste, qui a confectionné l'étiquette des bouteilles. Une affaire de famille en somme...

Restait à trouver les clients. Et là encore Gustave trouve les ressources pour s'adapter. Il crée son entreprise « Le Petit Alcoolier » et sollicite les distributeurs de la région. Comme arguments de vente, il décrit un vin végétal (élaboré sans ingrédient d'origine animale) issu de l'agriculture biologique et produit en France. Aujourd'hui, on retrouve sa boisson titrant à 13.5° dans une quinzaine d'épiceries fines.

Cette expérience, « *c'est comme si Gustave avait fait une école de commerce* » : ajoute son père.

Et l'ambition ne s'arrête pas là. La production, passée de 340 bouteilles en 2017 à 3 200 bouteilles en 2018, est devenue rentable et pourrait se voir enrichie de nouveaux articles : tels qu'une eau-de-vie, toujours à base de kiwi. Il a également expérimenté de nouvelles recettes de vins à base d'autres fruits tels que la figue.

Des trésors confectionnés avec le cœur. D'ailleurs, dans l'atelier, un détail n'a pas manqué de nous attendrir : toutes les cuves numérotées portent le nom « *Amour* »...

**Brève :**

## Dégustation

Ce vin n'a étonnamment pas le goût de kiwi mais se rapproche de la pomme ou de la poire. Il est sucré, parfois effervescent. Gustave conseille de le boire frais à l'apéritif ou avec un fromage, mais toujours avec modération.

## Illustration



Légende : en plus de nombreux points de ventes dans toute la Normandie, les bouteilles de Gustave sont en vente sur son site internet : <https://www.lepetitalcoolier.com/>

