La cave parallèle

ALTERNATIVE AUX BOISSONS ALCOOLISÉES

Depuis quelques mois, Nîmes s'offre La Cave Parallèle. C'est là, dans les rues piétonnes, qu'Alexandra Cavallin fait découvrir et déguster les vins sans alcool entre autres.

En novembre 2025, Alexandra Cavallin, jusque-là responsable du développement de logiciels destinés à la restauration en collectivité, ouvre La Cave Parallèle. Une franchise, ou licence de marque, dédiée aux alternatives sans alcool. Pour Alexandra Cavallin, tout commence avec ses recherches, pendant ses grossesses. « *Il n'y avait pas beaucoup de choix ; j'ai découvert cet univers-là après mes grossesses* ». Elle tombe sous le charme et décide de changer de métier. « *J'ai recherché un lieu dans Nîmes pendant longtemps et dès que j'ai trouvé cette boutique, j'ai sauté sur l'occasion. Il y avait une autre boutique dans la même rue, mais la cave n'était pas accessible et pas saine* ».
Et bien sûr, désormais elle ne boit plus d'alcool. « *Il ne s'agit pas de restriction particulière mais, aujourd'hui, quand j'ouvre une bouteille de vin, les premières notes qui viennent ce sont l'alcool et ça ne me plaît plus. Dans un vin sans alcool, je retrouve toutes les notes du vin hors alcool* ». Elle réussit à retrouver les sensations, les parfums, les cépages sans être gênée par l'alcool.

Exigences éthiques de la marque : des produits de qualité, locaux, de préférence bio

Sa cave compte 70 % de références nationales et, pour les 30 % restants, à son choix, elle doit tenir compte des exigences éthiques de la marque : des produits de qualité, locaux, de préférence bio et une démarche positive des producteurs.
Copieusement bien remplis, les rayonnages regorgent de découvertes. « *Les vins pour un tiers, puis les bières, softs, les alternatives aux spiritueux, whisky, tequila, rhum, gin, amaretto* « limonzéro » *ou encore des alternatives au pastis, martini, bitter, spritz ou base pour faire des cocktails* ».
Reste à comprendre comment le vin sans alcool est fabriqué. « *Le vin sans alcool est, à la base, un vin classique qui passe par une désalcoolisation. Il s'agit d'une distillation suivie d'une évaporation à basse température* ». Un processus plutôt mécanique, pas du tout chimique.
Alexandra Cavallin organise des dégustations devant sa boutique, dans la rue Régale et ouvre chaque semaine une ou deux bouteilles à la dégustation. « *J'aime faire découvrir un univers, une alternative avec des boissons de qualité et cet endroit inclusif* ».

Enfin, « *le vin sans alcool est six fois moins calorique qu'un vin classique* » mentionne le guide « Néonologie », édité par la cave Moderato spécialisée dans les techniques sans alcool.

→ **La Cave Parallèle**
Boutique de boissons sans alcool
13 bis rue Régale, Nîmes
Tél. 06 45 02 48 06
nimes.lacaveparallele.fr