

LE GOÛT DES BONS MOMENTS AVEC LES BOISSONS DE GASTON

Nous avons rencontré Gaston Morel dans les Monts du Forez en 2023, lors de la visite du site de fabrication des Eaux de Montarcher pour lesquelles il sillonnait déjà toute la région afin d'en faire la promotion auprès des restaurateurs roannais. Mettre de l'eau dans son vin ? Très peu pour lui ! 3 ans plus tard, à 24 ans, le voilà chez nous pour vendre sa propre sélection de boissons alcoolisées et de softs. Nous l'avons accompagné lors de sa tournée roannaise des Boissons de Gaston en mai dernier. L'occasion pour nous de lui poser quelques questions.

POURQUOI AVOIR CRÉÉ LES BOISSONS DE GASTON ?

« Les Boissons de Gaston », c'est parti d'un constat simple : trouver une bonne bouteille sans s'y connaître, c'est compliqué. Que ce soit un vin nature, une bière artisanale ou un spiritueux qui sort de l'ordinaire, se faire conseiller sans se sentir jugé, c'est encore plus rare ! Alors j'ai décidé de faire ce boulot sérieusement, pas pour me donner un genre, mais parce que les bonnes boissons méritent qu'on en prenne soin. Je goûte, je sélectionne, et je vous propose uniquement ce que je suis fier de mettre sur une table.



Je vous propose
uniquement ce que je
suis fier de mettre sur
une table.



QUI PEUT FAIRE APPEL À TES SERVICES ?

« Les Boissons de Gaston » s'adresse aux particuliers comme aux professionnels. Pour les restaurateurs et professionnels de bouche, je propose une distribution ancrée sur mon territoire qui valorise la relation humaine. Je vais à la rencontre des vignerons, des brasseurs et des producteurs, je goûte tout sans exception avant de vous proposer une bouteille sur votre carte ou votre table !

QUEL ACCOMPAGNEMENT PROPOSES-TU AUX PROFESSIONNELS ?

J'ai réalisé ma propre sélection de vins, spiritueux, bières, et boissons non alcoolisées mais je peux si vous souhaitez un domaine en particulier vous les distribuer également. J'accompagne les restaurateurs à créer leur carte des vins et j'explique au sommelier ou au restaurateur comment les vendre, avec quels mets les accompagner etc... Il ne s'agit pas simplement de distribuer des boissons même si j'assure aussi la livraison dès que vous en avez besoin ! Avec « les Boissons de Gaston », on ne cherche pas à gagner 3 cts sur une référence, ici on vient pour le conseil et le suivi client qui est essentiel !

QUI SONT TES CLIENTS ROANNAIS ?

Je travaille avec Les Gens Heureux, le domaine de Champlong ainsi que les Ateliers des Grands Cèdres, le restaurant Papilles à qui je viens de livrer avec toi l'eau de Montarcher mais aussi la Gare à Jeux à qui je fournis nos supers infusions pétillantes sans alcools SYMPLES. En softs, j'ai aussi des Kombuchas très sympas de la marque ARCHIPEL. Parfaits pour vos apéritifs d'été !

INFOS PRATIQUES

Les Boissons de Gaston
06 20 48 29 37 - morelgaston.pro@gmail.com
lesboissonsdegaston.com



Labus (alcooli) est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.