



**DZJiNG fête ses cinq ans : la marque belge sans alcool célèbre son anniversaire
avec une nouvelle saveur estivale, 'Pastiche',
et une médaille d'or aux World Alcohol-Free Awards**

**Une interprétation sans alcool de l'emblématique moment pastis,
à base de gingembre, de citron vert, d'anis et de plantes méditerranéennes.**

Ce qui a commencé il y a cinq ans comme un saut dans l'inconnu est aujourd'hui devenu une marque belge qui se fait progressivement une place dans l'univers des boissons sans alcool. Fondée par Jeffrey Balrak, DZJiNG célèbre son cinquième anniversaire avec le lancement d'une nouvelle saveur : DZJiNG Pastiche, récemment récompensée par une médaille d'or aux World Alcohol-Free Awards.

Cette nouvelle création est une boisson sans alcool résolument estivale, à base de gingembre, de citron vert et d'anis. Elle fait un clin d'œil au pastis français emblématique, entièrement réinventé dans le style caractéristique de DZJiNG.





D'une carrière dans l'informatique à une aventure gustative

Pendant des années, le fondateur Jeffrey Balrak a passé ses journées derrière un écran d'ordinateur dans le secteur informatique. Après un licenciement, il a décidé de donner une orientation totalement nouvelle à sa carrière et de suivre sa passion : créer des boissons naturelles sans alcool, pleines de caractère.

Les premières graines de cette aventure avaient toutefois été semées bien plus tôt. Enfant, il avait goûté la limonade au gingembre de sa tante, une tradition surinamaïse. Cette recette familiale allait plus tard inspirer DZJiNG.

La marque a été officiellement lancée en 2021 avec une première gamme de mélanges biologiques au gingembre, élaborés à partir d'ingrédients issus du commerce équitable et conçus comme base pour des mocktails raffinés comme pour des infusions chaudes.

Depuis, DZJiNG est devenue une marque de plus en plus appréciée par les amateurs de boissons sans alcool à la recherche de profondeur.

L'esprit du pastis, autrement

Avec DZJiNG Pastiche, la marque rend hommage à un moment estival emblématique : un pastis dégusté sur une terrasse ensoleillée dans le sud de la France.

Le nom Pastiche a été choisi délibérément. Dans le monde de l'art, un pastiche désigne une interprétation ou un hommage à une œuvre existante. C'est exactement ce que fait DZJiNG : traduire l'expérience typique du pastis en une sensation gustative sans alcool entièrement nouvelle.

*« Avec DZJiNG Pastiche, nous rendons hommage à ce moment estival si particulier.
Non pas en le copiant, mais en le réinterprétant à notre façon. »*
- Jeffrey Balrak, fondateur de DZJiNG

La nouvelle saveur associe l'anis à un mélange raffiné de plantes telles que la réglisse, l'orange, la menthe et le romarin. Combinée à la base emblématique de DZJiNG, faite de gingembre et de citron vert, elle crée une saveur complexe, à la fois familière et étonnamment nouvelle.

*« L'anis évoque
immédiatement l'été.
En l'associant au
gingembre, au citron vert
et aux plantes
méditerranéennes,
nous avons créé quelque
chose de familier et de
nouveau à la fois,
sans que l'alcool
ne manque. »*



L'inspiration de cette saveur vient d'un souvenir personnel de Jeffrey : un pastis artisanal dégusté autrefois dans une petite chambre d'hôtes, sur la route du sud de la France.

« C'était un pastis produit localement, bien plus complexe que les marques connues. Cette expérience m'est restée et a finalement servi de point de départ à cette création. »

Cinq ans consacrés à la création de saveurs

Cet anniversaire constitue une étape importante pour la marque. En cinq ans, DZJiNG a su se distinguer grâce à une vision claire : des ingrédients 100 % naturels et des saveurs raffinées, accessibles et équilibrées. Dans la mesure du possible, DZJiNG privilégie également les ingrédients issus du commerce équitable, comme le sucre de canne et le gingembre.

Cette approche n'est pas passée inaperçue. DZJiNG Pastiche a récemment remporté une médaille d'or aux World Alcohol-Free Awards, un concours international de boissons sans alcool. La marque a également été reconnue par une organisation de référence, qui classe DZJiNG parmi les 4 % des meilleures boissons sans alcool sur plus de 8 000 produits évalués dans le monde.

« Depuis cinq ans, nous créons des saveurs surprenantes et complexes qui restent pourtant accessibles. À mes yeux, cette édition anniversaire vient couronner ce travail. »

- Jeffrey Balrak



Sans alcool, mais avec du caractère

La demande d'alternatives sans alcool augmente rapidement. Alors qu'autrefois les consommateurs recherchaient surtout un substitut à l'alcool, ils souhaitent aujourd'hui une expérience gustative à part entière.

La demande de boissons sans alcool raffinées et rafraîchissantes, parfaitement adaptées aux moments de convivialité, augmente tout particulièrement pendant les mois d'été.

DZJiNG répond délibérément à cette évolution.

« Le marché des boissons sans alcool est aujourd'hui en pleine effervescence, et le gingembre y joue souvent un rôle grâce à son caractère épicé, qui apporte une tension supplémentaire. Nous faisons résolument le choix du goût : 100 % naturel, élaboré avec des ingrédients issus du commerce équitable et pensé pour être pleinement savouré. »

Avec DZJiNG Pastiche, la marque ne cherche pas simplement à imiter, mais à créer une nouvelle référence parmi les boissons estivales sans alcool.



À propos de DZJiNG

DZJiNG est une marque belge qui développe des boissons naturelles à base de gingembre et de citron vert. Ses mélanges sont certifiés biologiques et élaborés avec du gingembre et du sucre de canne issus du commerce équitable.

Les boissons se diluent facilement avec de l'eau plate ou pétillante et constituent une base polyvalente pour les mocktails, les infusions chaudes, les limonades et les applications gastronomiques.

Les produits sont disponibles dans les Magasins du Monde-Oxfam, les épiceries fines, les magasins bio, les concept stores, chez une sélection de cavistes et sur la boutique en ligne www.dzjing.be.

Le prix d'une bouteille de 500 ml de DZJiNG Pastiche est de 23,50 €.

DZJING



A GINGER STORY

