

2934 GIN

La première saison pour "2934 gin"

Après une campagne de financement participatif sur ULULE. Après un lancement aux Festivals du Gin de Bordeaux et Lyon. L'objectif de 2025 est la mise en place d'un réseau de distribution. Au travers de cavistes et auprès des CHR. Février 2025, salon du SIPRHO marque l'entrée de "2934" au catalogue d'HR Diffusion, le distributeur de spiritueux couvrant toute l'Occitanie.



Montpellier & alentours

MIO bar, la CIGALE, RÊVE du CHEF, le BG Castries, l'IMPASTO, le CAFE de la PAIX, le DISINI (Hôtel-Spa 4*), la POZ by DISINI

...



Côte méditerranéenne

le TACT TAC, le CAFE JULES, le FLOW, le O'BALATA, le CAREE MER (Frères Pourcel), CÔTE PLAGE, le BOTANIC, le QUINTESENCE, la DORADE ...



Au QUINTESENCE tout l'été !

Les "COLLAB" & Signatures

Ce gin artisanal parfumé de rencontres humaines a également séduit les acteurs de l'univers du cocktail. Des rencontres fortuites, des dégustations, de longs échanges et ces acteurs se sont rapidement appropriés "2934". La belle surprise de voir 2 chefs restaurateur qui l'amèneront en cuisine pour le sublimer. Le QUINTESSANCE à Banyuls sur Mer a créé le "GIN'Tomate" vinaigrette à base du gin pour accompagner un espadon fumé sur une entrée. RÊVE du CHEF à Castelnaud le Lez a travaillé le gin en glace pour le servir sur ses desserts au gré de ses envies et de la saison.



SOUS un NUAGE par Le BARBICHETTE.

Un accord cocktail & Espuma

MER POURPRE par le BOTANIC.

Les mains expertes de Victor Weber

PINK SUMMER par le DISINI.

Quand un hôtel-spa 4* signe un cocktail pour leur clientèle

Des cocktails incroyables !



Première participation à un concours

Sur la première année de distribution.

Sur la première saison d'été pour "2934".

L'authenticité de ce gin, cette quête sincère du goût et du sens souhaitait se challenger sur un premier concours.

Première médaille



Espagne - Juillet 2025

International Wine & Spirits Awards en Espagne

Quand l'authenticité rencontre la reconnaissance. "2934" n'a pas été conçu pour flatter les concours. Et pourtant il s'y distinguera avec la GREAT GOLD MEDAL

Une récompense, un bel écho à tout ce qui fait la singularité de "2934" : un produit rare, pensé avec soin et porté par des valeurs humaines et fortes

La rentrée de septembre à Paris

Un salon : Maison&Objet à Paris - Villepinte.

Une association à ce salon et un espace "Factory by ULULE".

Sélectionné comme jeune créateur pour avoir abouti une campagne de financement participatif.

La rentrée de septembre se fera donc au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte.

Vous pourrez découvrir ce gin "2934" en ma présence



**MAISON
&OBJET**
NEW & NOW

2934
GIN

04 au 08 Septembre 2025
Parc des Expositions
de PARIS NORD VILLEPINTE

Prochains objectifs & rendez-vous :

Été 2025 : nouvelle distillation de "2934"

Novembre 2025 : Aged Barrel Edition (série limitée 300 bouteilles)

Fin novembre 2025 : Festival du Gin, Palais de la Bourse, Lyon