



French & organic
PREMIUM MIXERS

Hysope today...



Taste
the moment



Hysope is....

A **French Premium Mixers** brand
made with **organic** and **high quality**
ingredients.

Our mixers are designed to **enhance**
cocktails thanks to their **bold** flavors,
intense bubbles and **low sugar** recipes.



Mériadec Buchmüller
Founder & CEO



Our range meets all *your needs*

Our added value? A range of Premium Mixers made in France, with organic quality ingredients, with authentic and lightly sweetened flavors, designed to enhance your cocktails!



Made in France



Natural & Organic



Pink Grapefruit Craft Soda

Intensely fruity
& bold bitterness

75 cl - 20 cl



Spicy Ginger Beer

Full-bodied ginger
& a hint of chili

75 cl - 20 cl - 4x20 cl



Delicate Ginger Ale

Subtile ginger notes
(not spicy)

20 cl



Original Tonic Water

Bold bitterness
& bitter orange

75 cl - 20 cl - 4x20 cl



Cucumber Tonic Water

Freshness
& mellow bitterness

20 cl - 4x20 cl



Elderflower Tonic Water

Floral notes
& bold bitterness

20 cl



Lemon Tonic Water

Candied lemon
& bold bitterness

20 cl



A little *flashback*...

Referral Marketing
(On Trade)

Expansion through distributors
(Off Trade & Export)

2019

2020

2021

2022

2023

2024

Our founder, Mériadec Buchmüller, had an idea: **to create a French and organic Premium Mixers brand to match with all your favorite spirits.**

Covid strikes the world for Hysope's 1st anniversary... But despite bars closing, **sales are growing!**

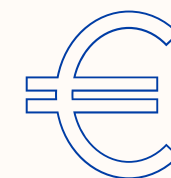
COVID-19

As bars reopen, Hysope **sales explode in the On Trade** sector! The first major cocktail bars and gourmet restaurants are now featuring Hysope.



In October, Hysope achieves **a record-breaking fundraising** for the soft drinks category in France, raising **€1.6 million**.

The aim? To structure and recruit in order to grow even faster!



The brand undergoes a makeover with an entirely **new design**, more French-inspired.

LA MAISON DU WHISKY

La Maison du Whisky becomes a strategic distribution ally in France for retail. And for its first year of foreign expansion, Hysope has already signed deals with 12 countries!



Hysope takes its **first steps into major retail** with listings at **Monoprix**, the most premium, and **Leclerc**, the largest, French retail chains !

MONOPRIX
E.Leclerc



Premium Mixers
are a core component of
the leading spirits brands' strategies



Drink Strategies “& Tonic” and “Mule”

A fast-growing category, riding on *4 strong market trends*



1 The democratization of cocktails

Since Covid, the cocktail trend has established itself in consumer habits, whether at home or in bars, where their consumption is highly increasing.



2 Spirits premiumization

Despite inflation and structural decline, premium spirits maintain or even experience growth, especially in the Gin and Vodka categories.



3 Long Drinks, a perennial favorite

As a result of the strategy of major alcohol brands, Long Drinks are becoming the new standard in bars.



4 France's attractiveness is blooming

French DNA has become a true guarantee of quality, propelling France to the rank of the 6th largest global exporter in the world.

Our added value!



Trust is everything!

HYSO

Trust in... *our products!*



MADE IN FRANCE

Our recipes are created in **Grasse**, produced in **Normandy**, with organic beetroot sugar from **North of France**. Steered by a **Bordeaux**-based team, determined to bring you nothing but the finest.



INTENSE BUBBLES

An intense and **fine bubble** that **persists over time**, for long lasting cocktails! The perfect carbonatation to enhance the flavors of both our mixer and your spirits.



NATURAL & ORGANIC

Certified by **Ecocert** since our inception, choosing organic ingredients was a no-brainer for us. At Hysope, ingredient lists are short and **free of artificial flavors and sweeteners!**



BOLD FLAVORS

Our mixers are crafted with the **highest grade of natural flavors**, to enjoy the **true taste of the ingredients!** Authentic flavors without compromise, that will enhance your cocktails without overshadowing the spirit.





Trust in... *our company*

A strong industrial partner :

>> SLAUR Sardet : one of the leading beverage manufacturers in France :

- 7 production lines
- 100 million units per year
- 1600 containers per year
- 10,000 trucks per year
- and a proximity to Le Havre, ideal for exportation

Daily supported by a team of experts :

- Member of the French “Réseau Entreprendre”
- Advised by Team France Export
- A record fund-raising of 1,6m€ in 2022, including BPI France





Trust in... *our People*

A team of F&B business' experts !

Made of 13 players including 4 leaders :



Mériadec Buchmüller
CEO



Clément Augier
On-Trade Director



Duclot .



Amaëlle Lagrange
Head of Marketing



Bénédicte Losson
Head of Operations



>> Supported by 2 Junior Managers, 5 sales representatives & 2 interns

What's next? We're set
to conquer the world!



already in daily business with

18

countries
over the world
(Europe, America, Asia..)



an Export team of

2

dedicated people
to meet your needs



The only

organic

brand on the
international Premium
Mixers market

>> Partnerships with <<
leader Master Distributors

“

That's what *they say!*



“Hysope is the perfect addition to our spirits portfolio, perfectly meeting market demand. We firmly believe that this brand will be successful.”

THIERRY BENITA - CEO - LA MAISON DU WHISKY

...

“According to me, the sparkling of a mixer is crucial, it's what makes the difference! And Hysope is great at mastering the carbonation.”

JÉRÉMY LAUILHÉ - BEST CRAFTSPERSON IN FRANCE - BARTENDER 2022

...

“When clients express their dislike for Gin, we initiate them to a Malouin's Gin & Tonic with Hysope Tonic Water and instantly they change their perspective!”

THOMAS & CHARLOTTE JOURDAN - FOUNDERS OF LA DISTILLERIE DE SAINT MALO AND MALOUIN'S

”

Designed for cocktails & *approved by the best bartenders*

Created to enhance even the simplest cocktails into genuine pleasures
and to pair seamlessly with a wide range of spirits.



Gabriel Pons
Bacardi
Brand Ambassador



Lucie Noppe
Co-founder of Combat Bar
& St-Germain Brand
Ambassador



Thomas Alquier
Giffard Wes Cup
Finalist



Raphaëlle Rosenthal
Bartender at Danico
(Top50)
& Hysope's Brand
Ambassador



Les Cocktails de Charles
Anaë
Brand Ambassador



Luc Degroux
The Bartender Society 2020
Winner



Our international *partners*

CITADELLE
GIN DE FRANCE

LA MAISON
DU WHISKY

Galeries
Lafayette



BROWN-FORMAN



ACCOR

Le Gin
de
Christian Drouin



CAMUS
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1863



BACARDÍ®

HYATT®

GIFFARD
DEPUIS 1885



Hilton
HOTELS & RESORTS

They talk about us!

LSA

Dossier

BOISSONS

Big bang dans les marques

LSA

La Maison du Whisky distribue les tonics français Hysope

Il y a une vingtaine d'années, le tonic français Hysope était une marque de niche, connue des amateurs de cocktails et des bars de Paris. Aujourd'hui, elle est devenue une véritable star, avec une gamme de produits qui s'élargit de plus en plus. Cette réussite s'explique par une stratégie marketing innovante, basée sur la collaboration avec des marques prestigieuses et une communication ciblée sur les réseaux sociaux.



Emission “la pépite”
interview de meriadec buchmuller
le 11 janvier 2024

BARMAG.fr



TENDANCES

HYSOPE : UN TOURNANT

Par Laurence Marot • il y a environ 2 mois

1.9k Views

Lancée en 2019, la société de mixers premium crée l'événement de cette rentrée avec la refonte de son branding et un nouveau distributeur : la Maison du whisky. Son objectif : la suprématie sur le marché français dans sa catégorie.

Déjà plus de 2 millions de bouteilles vendues, une croissance de 66% en 2022, 15 salariés, une bonne implantation dans le CHR (70% de son chiffre d'affaires) dont des restaurants étoilés dans tout l'Hexagone... depuis sa création il y a 4 ans, c'est un sacré parcours accompli par la marque de mixers premium fondée par Meriadec Buchmuller.



L'OBS

société politique écologie international économie opinions

• Des tonics chics



Collection de tonics Hysope.

A quoi sert de sourcer avec précision son gin, si c'est pour le noyer dans un tonic de mauvaise qualité ? Les mixologues professionnels et les amateurs avertis ont depuis longtemps jeté leur dévolu sur la maison Fever Tree, mais le leader français du tonic devra désormais compter avec l'offensive d'Hysope, aujourd'hui distribué par la Mai du Whisky et bientôt en grande distribution. Produite en France, 100 % naturelle et labélisée bio, sa gamme se décline en cinq saveur

RAYON BOISSONS

Le spécialiste des boissons en grande distribution

DISTRIBUTION

BOISSONS SANS ALCOOL ET EAUX

BIÈRES ET CIDRES

SPIRITUEUX

VINS ET CHAMPAGNES

NOUVEAUX PRODUITS

CH DU

Je m'abonne

e-boutique

Magasin

Rayon Boissons / Spiritueux / Ce qu'il fallait voir au Whisky Live Paris 2023

Salon

Ce qu'il fallait voir au Whisky Live Paris 2023

24 octobre 2023 - Ugo BRUSETTI

f t in

La 19e édition du salon organisé par La Maison du Whisky a fermé ses portes hier soir. Rayon Boissons y était et vous fait découvrir une sélection de ce qu'il ne fallait pas manquer.



BARMAG

Progrès

HYSOPE UN TOURNANT

LANCÉE EN 2019, LA SOCIÉTÉ DE MIXERS PREMIUM CRÉE L'ÉVÉNEMENT DE CETTE RENTRÉE AVEC LA REFONTE DE SON BRANDING ET UN NOUVEAU DISTRIBUTEUR : LA MAISON DU WHISKY. SON OBJECTIF : LA SUPRÉMATIE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS DANS SA CATÉGORIE.

TEXTE : LAURENCE MAROT



devenir le leader français de sa catégorie.

Première étape de son développement : un packaging avec la collaboration de Patrice Rouillard, de la société spécialisée « Optima Brand Design », un petit génie dans son domaine (également auteur du packaging de Delamain, Giffard et GVine). « Nous voulions communiquer sur des moments de consommation et non sur les aspects des bouteilles. Nous avons créé notre ADN en nous appuyant sur une charte graphique chaleureuse et invite le client. Bien sûr les petites fleurs d'hysope illustrent le logo graphique et les couleurs primaires (l'Or, le vert, le bleu) des bouteilles d'hysope affichent un look efficace et élégant : une étiquette ronde, un nom plus lisible en capitales, un H en regard de la marque au centre de l'étiquette comme un coup de tampon. La signature « organique » dorée de manière manuscrite. Une collection maintenant la catégorie avec un système de repère à l'usage des stores des années 1970 : des couleurs chaudes et non dorées comme ses concurrents Good job !

UN NOUVEAU DISTRIBUTEUR, LA MAISON DU WHISKY, POUR FRAPPER FORT ?

Seconde phase de la stratégie d'Hysope : la distribution sur la partie cavistes, réseau chaire cavistes, et le retail au cœur de l'incontournable Maison du Whisky. Notre ambition est aujourd'hui de nous imposer en tant que marque française de mixers tout en conservant dans nos mixers la distribution du secteur CHR (grossistes, CHR direct, Métro) », explique Meriadec Buchmuller.

Première action avec ce Réseau de la distribution : la participation à la Cocktail Street au sein du Whisky Live Paris. Ce sera du 21 au 23 octobre à la Grande Halle de la Villette. Une nouvelle fois pour l'Hysope !



LA GÉNÈSE DE LA MARQUE DE MIXERS PREMIUM FRANÇAIS Meriadec Buchmuller est passionné et sérieux. Depuis l'âge de 10 ans, il a été fasciné par le monde du whisky. Il a commencé à travailler dans le domaine de la vente de vin et de spiritueux. Il a ensuite créé la société Hysope, une marque de mixers premium française. Il a travaillé avec des chefs de cuisine et des mixologues pour créer des cocktails uniques. Il a également travaillé avec des designers pour créer un packaging innovant. Il a enfin réussi à convaincre La Maison du Whisky de distribuer ses produits.

UN NOUVEAU PACKAGING ACCROCHEUR Pour 2023, Meriadec Buchmuller et son équipe ont décidé de passer à la vitesse supérieure. Grâce à une belle de fonds de 1,6 million d'euros obtenus en octobre 2023, Hysope a les moyens de ses ambitions :

barmag.fr

barmag.fr Nouveau chapitre, nouvelle ère pour l

Lancée en 2019, leur aventure s'est transformée exceptionnelle. Cette année, ils célèbrent un tour avec une refonte de leur branding et une alliance avec la Maison du Whisky, un distributeur de ren

Leur objectif : conquérir la scène des mixers pre France. »

Avec plus de 2 millions de bouteilles vendues, un impressionnante de 66% en 2022, et une équipe passionnée, Hysope s'est hissée au sommet, ne le monde exigeant des restaurants étoilés.

Leur ambition : devenir la marque française de mixers par excellence, tout en chérissant leur présence dans le CHR.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

#barmag #bar #barmagfr #bartender #cocktail #mixersfrance #mixershysope #france #mixers 2 sem

Hysope_frenchmixers Merci pour ce joli post @bar

Aimé par marineprn et 30 autres personnes 20 novembre

Ajouter un commentaire...

DISTILNEWS

Bonne les moyens de devenir le leader français des Premiums Mixers

Une marque au tournant crucial pour Hysope. La marque française de Tonics et de Ginger Beer annonce une refonte visuelle et un partenariat de distribution majeur avec La Maison du Whisky, couvrant les cavistes et les sites de distribution, et demain la grande distribution.



RAYON BOISSONS Le spécialiste des boissons en grande distribution

DISTRIBUTION BOISSONS SANS ALCOOL ET EAUX BIÈRES ET CIDRES SPIRITUEUX VINS ET CHAMPAGNES NOUVEAUX PRODUITS CH DU

Je m'abonne e-boutique Magasin

Hysope change de look et de main

19 octobre 2023 - Justine Bestaudou



Hysope entre dans une nouvelle ère. Objectif : devenir le leader français des premium mixers. Pour ce faire, la marque française de tonics et de ginger beers modifie son identité visuelle et signe un partenariat de distribution majeur avec La Maison du Whisky, couvrant les cavistes, les sites de vente en ligne et demain la grande distribution.

Côté graphique, Hysope entend affirmer son statut de marque française et se démarquer de la concurrence. Le nouvel univers dévoile une personnalité solaire, une forme d'étiquette arrondie pour apporter de de la convivialité et l'icône du H. Avec sa nouvelle signature « Le goût de l'instant », Hysope vise à unir une communauté d'épicuriens adeptes de cocktails simples et authentiques. En parallèle, la signature sera accompagnée par La Maison du Whisky pour une partie de sa distribution à compter de ce mois d'octobre. Hysope gardera dans son champ d'action tout le CHR (grossistes, CHR direct, Métro) et ses 50 distilleries partenaires.

f t in

Le Manager de l'alimentaire

La Maison du Whisky

va distribuer Hysope

La Maison du Whisky (240 marques) va distribuer les 5 mixers d'Hysope, marque fondée en 2019

à Bordeaux par Meriadec Buchmuller.

- ginger beer spicy
- 4 * tonic water original, concombre, fleur de sureau
Boutiques, cavistes, whisky.fr et demain G
Hysope ne garde que le réseau CHR direct grossistes.

DÉCISION boissons

domadaire décideurs monde des liquides

ENTREPRISE

Hysope confie la distribution à LMDW

Hysope, qui ambitionne de devenir le leader français des mixers premium, a annoncé sur coup la création d'une nouvelle identité visuelle et la mise en place d'un partenariat de distribution avec La Maison du Whisky (LMDW). L'entreprise distribuera au sein des cavistes et des sites de vente en ligne, et éventuellement en grande distribution. Hysope gardera dans son champ d'action

le CHR (grossistes, CHR direct, Métro) et ses 50 distilleries partenaires. La gamme Hysope, créée en 2019, compte quatre tonics et ginger beer. Les références sont élaborées en France, à partir d'ingrédients bio.

[Communiqué] Hysope, marque hexagonale de Tonics et Ginger Beer, s'engage résolument vers l'avenir avec une nouvelle identité visuelle et une collaboration stratégique avec La Maison du Whisky. Cette métamorphose consolide son statut de marque française, révélant une personnalité solaire à travers un jeune, profond, désormais emblématique. L'authenticité



Product Sheets

Pink Grapefruit Craft Soda

• • •



75 cl

20 cl



Made in
France



Natural &
Organic

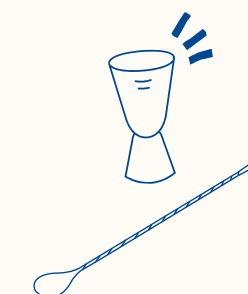
OUR ADDED VALUE

The first French Craft Soda with a true pink grapefruit flavor! Thanks to our natural aroma, experience the full intensity of the fruit's taste and bitterness. Low in sugar and adorned with a beautiful, 100% natural pink-orange hue, it will elevate a wide range of cocktails, including the Paloma, THE trend of the year.

• • •

OUR BARTENDER'S TIPS

"Hysope Pink Grapefruit Craft Soda has truly captured the authentic fruit flavor! It's exactly what I need to make a Paloma, which I love to twist by using Mezcal instead of Tequila. It also works really well in No/Low cocktails, like the Rosé Spritz with St-Germain!"



Paloma

- 5 cl of Don Julio Tequila
- 15 cl of Hysope Pink Grapefruit Craft Soda
- 2.5 cl of lime juice
- 1 cl of agave syrup
- Half of a pink grapefruit slice
- Sea salt

Nutrition facts

Average per 100 ml :

Energy 29 kcal / 122 kJ
Total Fat 0g
Total Carb. 6,5g
Total Sugars 6,5g (incl. 6,5g Added Sugars)
Salt 0,01g
Sodium 0,01g
Protein 0g

Ingredients

Carbonated water, sugar*, acidifier: citric acid, natural flavor of grapefruit*, purple carrot concentrate*, natural flavor of quassia, colouring: plain caramel*

**From organic farming*

Carbonation: 7.5 g/L
DLUO: 24 months
Store in a cool place, away from direct sunlight.
Do not freeze.

Production facility

Slaur Sardet - 495 Rue des Chantiers - Le Havre, France



Spicy Ginger Beer

• • •



Made in
France



Natural &
Organic



75 cl

20 cl

4x20 cl

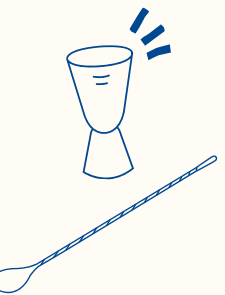
OUR ADDED VALUE

Our Spicy Ginger Beer is a true gem, fresh and spicy! Unique, it stands out with its character: the authentic taste of ginger, with fresh and bold notes, and a hint of chili on the finish. Perfect for giving a signature touch to all your cocktails!

• • •

OUR BARTENDER'S TIPS

"Hysope Spicy Ginger Beer is a must-have for all Mule cocktails. Its unique character adds a real touch to my simplest as well as more sophisticated creations! To innovate, try the Mezcal Mule or even the Monkey Mule with whiskey!"



Moscow Mule

- 4 cl of Vodka
- 12 cl of Hysope Spicy Ginger Beer
- 1 cl of lime juice
- 2 dashes of bitter
- 1 wedge of lime

Nutrition facts

Average per 100 ml :

Energy 40 kcal / 169 kJ
Total Fat 0g
Sodium 10mg
Total Carb. 8.8g
Total Sugars 8.8g (incl. 8.8g Added Sugars)
Protein 0g

Ingredients

Carbonated water, sugar*, ginger juice 1%*, natural flavor of ginger*, tartaric acid natural flavor of chili pepper, lemon juice*.

**From organic farming*

Carbonation: 7.5 g/L
DLUO: 24 months
Store in a cool place, away from direct sunlight.
Do not freeze.

Production facility

Slaur Sardet - 495 Rue des Chantiers - Le Havre, France

Delicate *Ginger Ale*



20 cl



Made in
France



Natural &
Organic

OUR ADDED VALUE

Our organic and French Ginger Ale delivers a delicate and subtle ginger flavor,
perfect for enhancing your cocktails.

Its beautiful golden hue and fine, intense bubbles add an elegant touch to every glass.

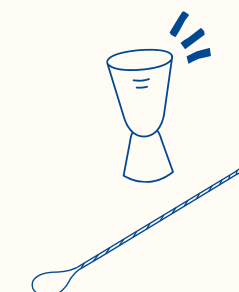
This refined beverage combines natural freshness with a gentle sweetness,

Ideal for bringing smoothness to all your cocktail creations!



OUR BARTENDER'S TIPS

*"Hysope Ginger Ale is perfect for creating the classic Whisky-
Ginger, with a twist of orange zest, pairing beautifully with
whiskies like Monkey Shoulder. For a French-inspired pairing, try
it with Cognac, such as Hennessy – a sure favorite!"*



Ginger Whisky

- 4 cl of Whisky
- 12 cl of Hysope Ginger Ale
- Lime wedge

Nutrition facts

Average per 100 ml :

Energy 33 kcal / 139 kJ
Total Fat 0g
Sodium 10mg
Total Carb. 7,9g
Total Sugars 7,9g (incl. 7,9g Added Sugars)
Protein 0g

Ingredients

Carbonated water, sugar*, acidifier: citric acid, natural ginger flavor, color: plain caramel*.

**From organic farming*

Carbonation: 7.5 g/L

DLUO: 24 months

Store in a cool place, away from direct sunlight.

Do not freeze.

Production facility

Slaur Sardet - 495 Rue des Chantiers - Le Havre,
France

Original Tonic Water

• • •



75 cl

20 cl

4x20 cl

OUR ADDED VALUE

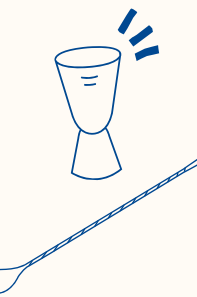
Our Original Tonic Water stands out with its bold bitterness and rich aromatic bouquet created from quassia, gentian and quinine, with hints of bitter orange peel :
the Hysope's signature!

A must-have to enhance your Gin & Tonics and other iconic cocktails!

• • •

OUR BARTENDER'S TIPS

"Hysope Original Tonic Water elevates all my Gins without exception! Its pronounced bitterness is perfect for adding zest to all my Long drinks. It's also a true delight for mixing with liquors such as Lillet or Campari!"



Gin & Tonic

- 4 cl of Gin
- 12 cl of Hysope Original Tonic Water
- 1 half slice of pink grapefruit
- 1 rosemary sprig

Nutrition facts

Average per 100 ml :

Energy 30 kcal / 125 kJ
Total Fat 0g
Sodium 10mg
Total Carb. 7,5g
Total Sugars 7,5g (incl. 7,5g Added Sugars)
Protein 0g

Ingredients

Carbonated water, sugar*, citric acid, natural flavor of quassia, natural flavor of citrus, natural flavor of gentian, natural flavor of cinchona.

**From organic farming*

Carbonation: 7.5 g/L
DLUO: 24 months
Store in a cool place, away from direct sunlight.
Do not freeze.

Production facility

Slaur Sardet - 495 Rue des Chantiers - Le Havre, France

Cucumber Tonic Water

• • •



Made in
France



Natural &
Organic



20 cl

4 x 20 cl

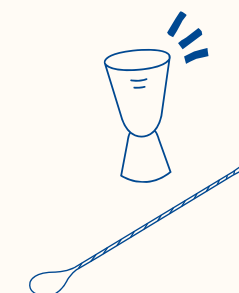
OUR ADDED VALUE

Perfect for making refreshing cocktails, our Cucumber Tonic Water is particularly valued for its freshness and distinct cucumber notes. Ideal for balancing the natural bitterness of juniper of many Gins. Perfect for those who prefer a smoother bitterness !

• • •

OUR BARTENDER'S TIPS

"For customers who prefer a smoother bitterness, I recommend Hysope Cucumber Tonic Water! It pairs perfectly with Gins like Hendrick's. Looking for original cocktails? Try with an elderflower liqueur or twist your Cucumber G&T with basil syrup!"



Cucumber Gin & Tonic

- 4 cl of Gin
- 12 cl of Hysope Cucumber Tonic Water
- 1 lime zest
- 1 rosemary sprig

Nutrition facts

Average per 100 ml :

Energy 30 kcal / 125 kJ
Total Fat 0g
Sodium 10mg
Total Carb. 7,5g
Total Sugars 7,5g (incl. 7,5g Added Sugars)
Protein 0g

Ingredients

Carbonated water, sugar*, citric acid, natural flavor of quassia, natural flavor of citrus, natural flavor of gentian, natural flavor of cucumber, natural flavor of cinchona.

**From organic farming*

Carbonation: 7.5 g/L
DLUO: 24 months
Store in a cool place, away from direct sunlight.
Do not freeze.

Production facility

Slaur Sardet - 495 Rue des Chantiers - Le Havre, France

Elderflower Tonic Water

• • •



20 cl



Made in
France



Natural &
Organic

OUR ADDED VALUE

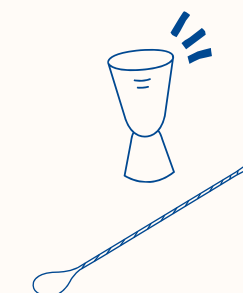
The Hysope Elderflower Tonic Water embodies the most pronounced floral profile in our range. From the first sip, it evokes notes of spring flowers that give way to a bold bitterness on the palate.

Perfect for making fruity cocktails when summer rolls around!

• • •

OUR BARTENDER'S TIPS

“Hysope Elderflower Tonic Water beautifully enhances highly aromatic Gins like those from Christian Drouin or G’Vine. It also pairs perfectly with fruits’ spirits such as Cognac, Armagnac, or even Calvados in a Calva’ Tonic !”



Elderflower Gin & Tonic

- 4 cl of Gin
- 12 cl of Hysope Elderflower Tonic Water
- 1 half slice of orange
- 1 rosemary sprig

Nutrition facts

Average per 100 ml :

Energy 30 kcal / 125 kJ
Total Fat 0g
Sodium 10mg
Total Carb. 7,5g
Total Sugars 7,5g (incl. 7,5g Added Sugars)
Protein 0g

Ingredients

Carbonated water, sugar*, natural flavor of elderflower*, citric acid, natural flavor of quassia, natural flavor of citrus, natural flavor of gentian, natural flavor of cinchona.

**From organic farming*

Carbonation: 7.5 g/L
DLUO: 24 months
Store in a cool place, away from direct sunlight.
Do not freeze.

Production facility

Slaur Sardet - 495 Rue des Chantiers - Le Havre, France

Lemon Tonic Water

• • •



20 cl



Made in
France



Natural &
Organic

OUR ADDED VALUE

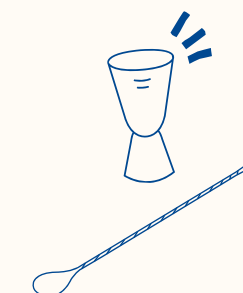
Hysope Lemon Tonic Water is the perfect balance between a bold bitterness, thanks to Hysope's signature quartet (quassia, bitter orange, gentian and quinine) and the freshness of candied lemon.

A generous aromatic blend for cocktails with sun-kissed notes !

• • •

OUR BARTENDER'S TIPS

"Hysope Lemon Tonic Water enhances the citrus notes of Gins, such as Roku. It also pairs wonderfully in cocktails with aged rums or herbal liqueurs, like Suze! You can also use it to make a Whisky Tonic, very simple and works every time !"



Lemon Gin & Tonic

- 4 cl of Gin
- 12 cl of Hysope Lemon Tonic Water
- 1 slice of lemon
- Pink pepper

Nutrition facts

Average per 100 ml :

Energy 30 kcal / 125 kJ
Total Fat Og
Sodium 10mg
Total Carb. 7,5g
Total Sugars 7,5g (incl. 7,5g Added Sugars)
Protein Og

Ingredients

Carbonated water, sugar*, citric acid, natural flavor of quassia, natural flavor of citrus, natural flavor of lemon*, natural flavor of gentian, natural flavor of cinchona.

**From organic farming*

Carbonation: 7.5 g/L
DLUO: 24 months
Store in a cool place, away from direct sunlight.
Do not freeze.

Production facility

Slaur Sardet - 495 Rue des Chantiers - Le Havre, France

Le goût



l'instant

Préface
Manifeste
Nos valeurs • p. 10
Notre gamme • p. 10

Édito
PAGE 13

Recettes Cocktails
Inspirations • p. 15
Tendances • p. 31
Signature • p. 47

Témoignages
Nos partenaires • p. 27, 28, 43, 44
Nos challenges • p. 26, 29, 42, 45

Cocktail Book

Pink Grapefruit Craft Soda



IN COCKTAILS

Paloma

4 cl of Tequila
1 cl of lime Juice
12 cl of Pink Grapefruit Craft Soda

Garnish: half grapefruit slice & salt

Rosé Spritz

3 cl of elderflower liquor
2 cl of lemon juice
15 cl of Pink Grapefruit Craft Soda

Garnish : edible flowers

Pink Tonic

4 cl of Gin
12 cl of Pink Grapefruit Craft Soda

Garnish : rosemary sprig

Smoky Paloma

4 cl of Mezcal
12 cl of Pink Grapefruit Craft Soda

Garnish : spicy salt

& AS A SOFT DRINK

with a slice of lime !

Spicy Ginger Beer



IN COCKTAILS

Moscow Mule

4 cl of Vodka
1 cl of lime juice
2 dashes of Bitter
12 cl of Spicy Ginger Beer

Garnish : lime wedge

Caribbean Mule

4 cl of dark Rhum
1 cl of lime juice
12 cl of Spicy Ginger Beer

Garnish : lime wedge

Berries Mule

4 cl of Gin
2 cl of verjuice or lemon juice
2 cl of raspberry syrup or shrub
10 cl of Spicy Ginger Beer

Garnish : edible flowers

Ginger Spritz

4 cl of Apérol
1 cl of lime juice
12 cl of Spicy Ginger Beer

Garnish : orange slice

& AS A SOFT DRINK

with a slice of lime !

Delicate Ginger Ale



IN COCKTAILS

Whisky Ginger

4 cl of Bourbon Whisky
1 cl of lime juice
12 cl of Delicate Ginger Ale

Garnish : lime wedge

Horse's Neck

4 cl of Cognac
12 cl of Delicate Ginger Ale
2 dashes of Bitter

Garnish : long lemon zest

Rhum Smash

4 cl of dark Rhum
2 cl of lime juice
10 cl of Delicate Ginger Ale

Garnish : mint leaves & lime

Ale Spritz

4 cl of Lillet
6 cl of Prosecco
6 cl of Delicate Ginger Ale

Garnish : orange slice

& AS A SOFT DRINK

with a slice of lime !

Original Tonic Water



IN COCKTAILS

The Perfect G&T —

4 cl of Gin
12 cl of Original Tonic Water

Garnish : grapefruit slice & rosemary sprig

Lillet Tonic —

5 cl of Lillet
10 cl of Original Tonic Water

Garnish : cucumber & mint

Gina Spritz —

4 cl of Gin
2 cl of Apérol
2 cl of lemon juice
6 cl of Original Tonic Water

Garnish : bay leaves

Espresso Tonic —

1 shot of warm espresso
2 cl of orange blossom
10 cl of Original Tonic Water

Garnish : orange zest

Cucumber Tonic Water



IN COCKTAILS

Cucumber G&T

4 cl of Gin
12 cl of Cucumber Tonic Water

Garnish : lime slice & rosemary sprig

Summer in Paris

3 cl of St-Germain liquor
2 cl of verjuice or lemon juice
12 cl of Cucumber Tonic Water
2 dashes of saline solution

Garnish : mint leaves & lemon

Basil Smash

4 cl of Gin
2 cl of lime juice
2 cl of basil syrup
8 cl of Cucumber Tonic Water

Garnish : basil leaves

Vodka Tonic

4 cl of Vodka
12 cl of Cucumber Tonic

Garnish : cucumber slice & mint

& AS A SOFT DRINK

with a slice of lime !

Lemon Tonic Water



IN COCKTAILS

Lemon G&T

4 cl of Gin
12 cl of Lemon Tonic Water
Garnish : lemon & pink pepper

Whisky Tonic

4 cl of Bourbon Whisky
12 cl of Lemon Tonic Water
Garnish : lemon slice

Love Potion

4 cl of Vodka
2 cl of orgeat syrup
1 cl of lemon juice
10 cl of Lemon Tonic Water
Garnish : dehydrated lemon

Gin Fizz

4 cl of Gin
2 cl of lemon juice
2 cl of sugar syrup
1 egg white
8 cl of Lemon Tonic Water
Garnish : lemon slice

Elderflower Tonic Water



IN COCKTAILS

Hugo Spritz

4 cl of elderflower liquor
6 cl of Prosecco
6 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish : mint & lime

Flower G&T

4 cl of Gin
12 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish : Tranche d'orange & romarin

Italicus Tonic

5 cl of Italicus liquor
1 cl of lime juice
10 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish : lime zest

Violet Bloom

4 cl of Gin
1,5 cl of white Vermouth
1 cl of violet liquor
10 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish : lemon slice



Taste
the moment

WWW.HYSOPE.CO

