



PREMIUM MIXERS
bio & français

Hysope aujourd'hui...



Le goût
de l'instant



Hysope c'est...

Une marque de **Premium Mixers français** élaborés avec des ingrédients **biologiques** de **grande qualité**.

Nos mixers sont conçus pour **sublimer les cocktails** grâce à leurs **goûts francs, peu sucrés** et leur **bulle intense**.



Mériadec Buchmüller
Fondateur & Directeur Général



Une gamme variée qui répond à tous vos besoins



Fabriqué
en France



Naturel
& Bio

Notre valeur ajoutée ? Une gamme de Premium Mixers de qualité, avec des saveurs authentiques et peu sucrées, conçues pour sublimer tous les cocktails !



Soda Craft
Pamplemousse

Fruité intense
& amertume

75 cl - 20 cl



Ginger Beer
Spicy

Gingembre corsé
& touche de piment

75 cl - 20 cl - 4x20cl



Ginger Ale
Délicate

Gingembre subtil
& rondeur

20 cl



Tonic Water
Original

Amertume franche
& orange amère

75 cl - 20 cl - 4x20cl



Tonic Water
Concombre

Fraîcheur
& amertume douce

20 cl - 4x20cl



Tonic Water
Fleur de Sureau

Notes florales
& amertume franche

20 cl



Tonic Water
Citron

Citron confit
& amertume franche

20 cl



Notre *histoire*...

Circuits de Prescription
(CHR, Caves, Distilleries)

Distribution Sélective
(GMS & Export)

2019

2020

2021

2022

2023

2024

Notre fondateur, Mériadec Buchmüller, a eu une idée (brillante!) : **créer une marque de Premium Mixers français et bio pour accompagner tous vos spiritueux préférés.**

Le Covid frappe le monde pour le 1er anniversaire d'Hysope... Mais **malgré la fermeture des bars, les ventes augmentent !**

COVID-19

Avec la réouverture des bars, les ventes d'Hysope explosent dans le secteur CHD ! Les premiers **grands bars à cocktails et restaurants gastronomiques** proposent désormais Hysope à leur carte.



En octobre, Hysope réalise une **levée de fonds record** dans la catégorie des boissons en France en collectant **1,6 million d'euros.**

L'objectif? **Se structurer et recruter** pour grandir encore plus vite !



La marque fait peau neuve avec un tout **nouveau design**, plus impactant avec un ADN plus français !

LA MAISON DU WHISKY

La Maison du Whisky devient un **allié stratégique de distribution en France** sur le Retail. Et pour sa première année à l'export, Hysope signe déjà des accords avec **12 pays !**



Hysope fait ses **premiers pas dans la grande distribution** avec un référencement national chez Monoprix, l'enseigne française la plus premium !

MONOPRIX



Les Premium Mixers au coeur de la *stratégie des marques de spiritueux*



Long Drinks “& Tonic” et “Mule”

Une croissance qui surfe sur *4 tendances fortes du marché*



1 Le Made in France

62 % des consommateurs déclarent que c'est un critère d'achat important et 26% déclarent que c'est un critère déterminant. Et 76% des français sont prêts à payer plus cher !



2 La premiumisation du Gin et de la Vodka

Les marques premium des deux alcools blancs continuent de gagner du terrain en CHR (Part de Marché Valeur depuis 2019 : Vodka +2,8pts et Gin +1,7pts)



3 L'essor des Long Drinks

Fruit de la stratégie des grands groupes alcooliers, les Long Drinks deviennent la norme. Après le Mojito et le Spritz, la nouvelle vague débarque : Hugo Spritz, Lillet Tonic, Campari Tonic...



4 La démocratisation des cocktails

82% des français consomment des cocktails à la maison régulièrement. On observe aussi une forte hausse de la consommation cocktails dans les bars : +9pts de pénétration chez les 35-54 ans entre 2022 et 2023.

A woman with brown hair tied back, wearing a white button-down shirt over a white ribbed tank top, is smiling and looking down at a glass she is holding. She is in a shop with shelves of various products in the background. The lighting is warm and focused on her. The text 'Un partenaire de confiance' is overlaid in white serif font at the bottom left, with a yellow underline under the word 'Un'.

Un partenaire de *confiance*

Confiance en... *nos produits!*



FABRIQUÉ EN FRANCE

Des recettes créées à **Grasse**, produites en **Normandie** et avec du sucre de betterave bio provenant de **Picardie**. Aux manettes, une équipe de **bordelais**, décidée à vous offrir le meilleur.



À LA BULLE INTENSE

Une **bulle intense et fine** qui persiste dans le temps pour une **parfaite tenue en cocktail** ! Le dosage idéal pour révéler les saveurs de notre mixer et de vos spiritueux.



NATUREL & BIO

Certifiés par **Ecocert** depuis nos débuts, choisir des **ingrédients bio** était pour nous une évidence. Chez HYSOPE, les listes d'ingrédients sont courtes, sans arôme artificiel et sans édulcorant !



DES GOÛTS FRANCS

Nos mixers sont élaborés avec le **plus haut grade d'arôme naturel**, pour savourer le vrai goût des ingrédients ! Des saveurs **franches, authentiques, sans détour**, qui sublimeront vos cocktails sans jamais masquer les spiritueux.





Confiance en... *notre équipe*

Une équipe d'experts du monde de la boisson

Composée de 13 personnes dont 4 leaders :



Mériadec Buchmüller
*Directeur Général
& Directeur Commercial Export*



Clément Augier
*Directeur Commercial
On Trade*



Duclot .



Amaëlle Lagrange
Directrice Marketing



Bénédicte Losson
Directrice des Opérations



>> Accompagnés par 2 Responsables Commerciaux, 5 Chefs de Secteur CHR & 2 stagiaires



C'est *vous* qui le dites !



“Hysope est le complément idéal à notre portefeuille de spiritueux, répondant parfaitement à la demande du marché. Nous sommes convaincus que cette marque connaîtra un grand succès.”

THIERRY BENITA - DIRECTEUR GÉNÉRAL - LA MAISON DU WHISKY

...

“Pour moi l’effervescence d’un mixer est capitale, c’est le nerf de la guerre ! Chez Hysope vous avez une vraie maîtrise de la bulle.”

JÉRÉMY LAUILHÉ - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BARMAN (2022)

...

“Lorsque les clients expriment leur aversion pour le Gin, nous les initiions avec un Gin & Tonic Malouin’s avec du Tonic Hysope et instantanément ils changent d’avis !”

THOMAS & CHARLOTTE JOURDAN - FONDATEURS DE LA DISTILLERIE DE SAINT MALO ET DE MALOUIN’S



Conçus pour les cocktails & *approuvés par les meilleurs bartenders*

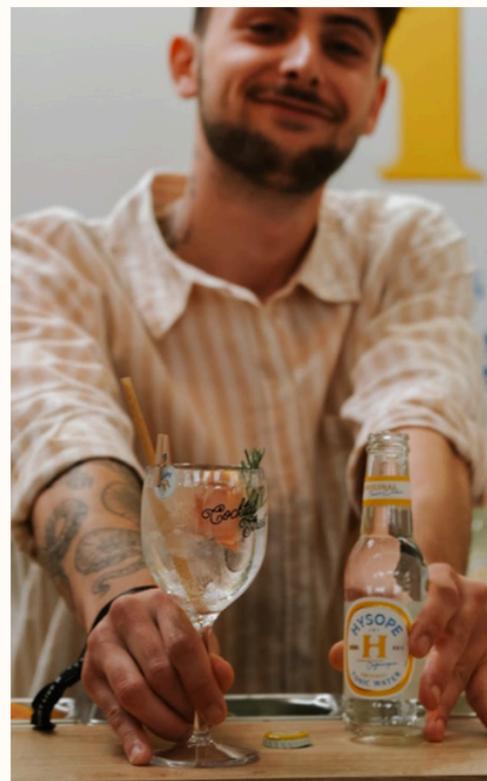
Nos mixers sont conçus pour transformer les cocktails les plus simples en véritables plaisirs et se marier parfaitement avec une large gamme de spiritueux.



Gabriel Pons
Brand Ambassadeur
Bacardi



Lucie Noppe
Co-fondatrice du
Bar Combat,
Brand Ambasadrice
St-Germain



Thomas Alquier
Finaliste du
concours
Giffard Wes Cup



Raphaëlle Rosenthal
Bartender au Danico
(Top50)
& Brand Ambasadrice
Hysope



Les Cocktails de Charles
Brand Ambassadeur
Anaë



Luc Degroux
Gagnant du concours
The Bartender Society 2020



Nos partenaires *de renom*

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



Ils parlent de nous!

LSA

Dossier

BOISSONS

Big bang dans les marques

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

«Toutes ses marques nourrissent notre portefeuille. Ce sont des pépites», souligne Gérard de la Noue, président de Campari France.

BFM BUSINESS

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 Maison 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

Je m'abonne e-boutique Magazine

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

Rayon Boissons / Spiritueux / Ce qui fallait voir au Whisky Live Paris 2023

Salon

Ce qu'il fallait voir au Whisky Live Paris 2023

24 octobre 2023 - Ugo BRUSETTI

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. Premiers étapes de son développement : un packaging avec la collaboration de Patrick Roulland, de la société spécialisée e-Design Brand Design, un petit gin dans son domaine (également auteur du packaging de Châlemin, Giffard et GVNY).

Nous souhaitons communiquer sur des moments de consommation et non sur les adresses des boutiques. Nous avons grandi avec ADN en nous appuyant sur une chute graphique châteline ou verte le gin et le tonique.

Après les pastilles de Hysope, le logo graphique et les couleurs primaires (bleu, vert, blanc) les bouteilles d'Hysope affichent un look efficace et élégant. Une étiquette ronde, un nom plus lisible en capitales, un H rigide de la marque, au centre de l'étiquette comme un coup de tampon. La signature « engage » et dit de manière récurrente : une collection maintenant la catégorie avec un sentiment de rareté à l'ingrédient (le gin, le tonique, le sucre, les couleurs chaudes et non dorées comme ses concurrents G&J).

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

Meriadec Buchmuller, la distribution sur la partie canala, niveau châteline, et le retail aux côtés de l'importateur Maison du Whisky. Notre ambition est aujourd'hui de nous imposer en tant que marque française de mixers tout en conservant notre lien avec le distributeur du secteur CHR (grossistes, CHR direct, Métro) explique Meriadec Buchmuller.

Première action avec le réseau de la distribution : la par-ticipation 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 vie pour Hysope ?

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.

Cette jeune catégorie est aujourd'hui un marché ultra-primé. Plusieurs marques se partagent le gin, dont les couleurs Fever Tree au Royaume-Uni et les maisons françaises La French, Ancho, Ancho ou Hysope. Cette dernière passe des salons à son plan d'attaque pour séduire le plus grand nombre sur tous les réseaux de distribution.

LA GÉNÈSE DE LA MARQUE DE MIXERS PREMIUM FRANÇAIS Meriadec Buchmuller est diplômé de l'école Châlemin d'une école de commerce, le jeune homme abandonne en 2014 son job dans un cabinet de conseil pour s'installer dans le sud de la France et à l'étranger avant de fonder Hysope en 2019, sa

UN NOUVEAU PACKAGING ACCROCHEUR Pour 2023, Meriadec Buchmuller et son équipe ont décidé de passer à la vitesse supérieure. Grâce à une étude de marché de 1,8 million d'euros réalisée en octobre 2022, Hysope a des réponses de ses antérieures.

Leur ambition : devenir la marque française de mixers par excellence, tout en choisissant 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

Hysope, frenchmixers Merci pour ce joli post @barmag

Avec plus de 2 millions de bouteilles vendues, une croissance de 66% en 2022, et une équipe passionnée, Hysope s'est hissée au sommet, no le monde exigeant des restaurants étoilés.

Leur ambition : devenir la marque française de mixers par excellence, tout en choisissant 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

Hysope, frenchmixers Merci pour ce joli post @barmag

Avec plus de 2 millions de bouteilles vendues, une croissance de 66% en 2022, et une équipe passionnée, Hysope s'est hissée au sommet, no le monde exigeant des restaurants étoilés.

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

DISTILNEWS

Bonne les moyens de devenir le leader français des Premiums Mixers

Une marque qui a un 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 vente en ligne, et demain la grande distribution.



La gamme HYSOPE



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&J. Hysope ne garde que le réseau CHR direct grossistes.

RAYON BOISSONS Le spécialiste des boissons en grande distribution

Je m'abonne e-boutique Magazine

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

Hysope change de look et de main

19 octobre 2023 - Justine Bessières



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 la convivialité et rictone du H. Avec sa nouvelle signature « Le goût de l'instant », Hysope vise à unir une communauté d'experts 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.

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

DÉCISION boissons

domestique décideurs nonde des liquides

ENTREPRISE

Hysope confie sa 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 auprès 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 pe, créée en 2019, compte quatre tonics et ginger beer. Les références sont élaborées en France, à partir d'ingrédients bio.

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

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

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

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

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

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



Fiches Produits

Soda Craft Pamplemousse



75 cl

20 cl



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio

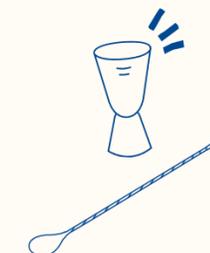
NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Le premier Soda Craft français avec un véritable goût de pamplemousse ! Grâce à notre arôme naturel, retrouvez toute l'intensité du goût du fruit et son amertume. Faible en sucre et parée d'une belle robe rose-orangée 100% naturelle, il sublimerait une large palette de cocktails, dont le Paloma, LA tendance de l'année.



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

"Le Soda Craft Pamplemousse Hysope a vraiment réussi à capturer le vrai goût de fruit ! C'est exactement ce que je cherche pour réaliser un Paloma, que j'aime twister en utilisant du Mezcal à la place de la Téquila. Ça fonctionne aussi très bien sur les cocktails No/Low, comme par exemple le Spritz Rosé !"



Le Paloma

- 5 cl de Téquila Don Julio
- 15 cl de Soda Craft Pamplemousse Hysope
- 2,5 cl de jus de citron vert
- 1 cl de sirop d'agave
- 1 demi-tranche de pamplemousse
- Fleur de sel

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, acidifiant : acide citrique, arôme naturel de pamplemousse*, concentré de carotte pourpre*, arôme naturel de quassia, colorant : caramel ordinaire*.

**Issu de l'agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 29 kcal / 122 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 6,5g (dont sucres 6,5g)
Protéines 0g
Sel 0,02g
Sodium 0,01g

Caisse - 24x20cl



3 770014 856821

Caisse - 6x75cl



3 770014 856869

HYSOPE
H

Ginger Beer *Spicy*



75 cl

20 cl



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

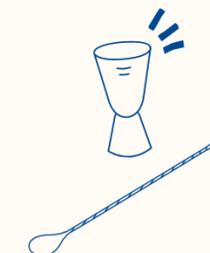
Notre Ginger Beer Spicy est une vraie pépite fraîche et épicée !
Unique, elle se différencie par son caractère : le véritable goût du gingembre, avec des notes fraîches et corsées, et une touche de piment en fin de bouche.

De quoi relever et signer tous vos cocktails !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

“La Ginger Beer Spicy d’Hysope, c’est le must-have pour tous les cocktails Mules. Son caractère unique apporte une vraie touche à mes créations les plus simples comme les plus pointues ! Pour innover, tentez le Mezcal Mule ou encore le Monkey Mule avec du whisky !”



Moscow Mule

- 4 cl de Vodka Grey Goose
- 12 cl de Ginger Beer Spicy Hysope
- 1 cl de jus de citron vert
- 2 gouttes de bitter Angostura
- 1 quartier de citron vert

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, jus de gingembre* 1%,
arôme naturel de gingembre*, acide tartrique,
arôme naturel de piment, jus de citron*.

**Issu de l’agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 40 kcal / 169 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 8,8g (dont sucres 8,8g)
Protéines 0g
Sel 10mg

Caisse - 24x20cl



3 770014 856395

Caisse - 6x75cl



3 770014 856579



Délicate Ginger Ale



20 cl



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Notre Ginger Ale bio et française offre un goût délicat et subtil de gingembre, parfait pour sublimer vos cocktails. Sa belle robe dorée et ses bulles fines et intenses apportent une touche d'élégance à chaque verre.

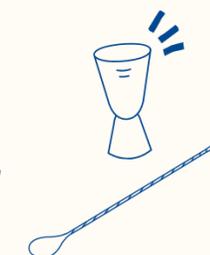
Cette boisson raffinée marie fraîcheur naturelle et douceur.

Idéale pour apporter de la rondeur à toutes vos créations cocktails !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

“La Ginger Ale Hysope est parfaite pour réaliser le grand classique Whisky-Ginger, twisté avec un quartier de citron vert, avec des whiskys comme Bellevoys Bleu par exemple. Si vous voulez partir sur un accord français, vous pouvez partir sur du Cognac, comme île de Ré de Camus, c'est une valeur sûre !”



Le Whisky Ginger

- 4 cl de Whisky Bellevoys Bleu
- 12 cl de Ginger Ale
- Quartier de citron vert

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, acidifiant : acide citrique, arôme naturel de gingembre, colorant : caramel ordinaire*.

**Issu de l'agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 33 kcal / 139 kJ

Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)

Glucides 7,9g (dont sucres 7,9g)

Protéines 0g

Sel 10mg

Caisse - 24x20cl



3 770014 856890

Tonic Water *Original*



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio



75 cl

20 cl

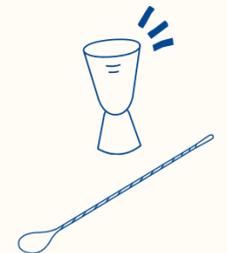
NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Notre Tonic Water Original Hysope se démarque par son amertume franche et son bouquet aromatique riche créé à partir de quassia, gentiane et quinquina, avec des notes d'écorces d'orange amère : la signature Hysope !
L'incontournable pour réhausser vos Gin Tonics et autres cocktails iconiques !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

*“Le Tonic Water Original Hysope sublime tous mes Gins sans exception !
Son amertume marquée est parfaite pour donner du pep's
à tous mes Long drinks. C'est aussi un vrai bonheur pour allonger du
Lillet ou du Campari !”*



Le Parfait Gin Tonic

- 4 cl de Gin Citadelle
- 12 cl de Tonic Water Original Hysope
- 1 demi-tranche de pamplemousse
- 1 brin de romarin

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, acide citrique, arôme naturel de quassia, arôme naturel d'agrumes, arôme naturel de gentiane, arôme naturel de quinquina.

**Issu de l'agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 30 kcal / 125 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 7,5g (dont sucres 7,5g)
Protéines 0g
Sel 10mg

Caisse - 24x20cl



3 770014 856401

Caisse - 6x75cl



3 770014 856586

Tonic Water *Concombre*



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio



20 cl

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Parfait pour créer des cocktails rafraîchissants, notre Tonic Water Concombre est particulièrement apprécié pour sa fraîcheur et ses notes franches de concombre.

Idéal pour équilibrer l'amertume naturelle du genévrier présent dans le gin, il plaira particulièrement aux amateurs d'une amertume plus douce !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

“Pour vos clients qui préfèrent l'amertume douce : proposer le Tonic Water Concombre Hysope ! Il sera parfait avec un Gin comme Hendrick's. Envie de cocktails originaux ? Alors, optez pour une liqueur de fleur de sureau ou twistez votre Gin To Concombre avec du sirop de basilic !”



Le Gin To' Concombre

- 4 cl de Gin Hendrick's
- 12 cl de Tonic Water Concombre Hysope
- 1 zeste de citron vert
- 1 brin de romarin

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, acide citrique, arôme naturel de quassia, arôme naturel d'agrumes, arôme naturel de gentiane, arôme naturel de concombre, arôme naturel de quinquina.

**Issu de l'agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 30 kcal / 125 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 7,5g (dont sucres 7,5g)
Protéines 0g
Sel 10mg

HYSOPE
H

Caisse - 24x20cl



Tonic Water *Fleur de Sureau*



20 cl



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio



NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Le Tonic Water Fleur de Sureau Hysope incarne le profil floral le plus marqué de notre gamme. Dès la première gorgée, il évoque de notes de fleurs printanières qui laissent place à une amertume franche en bouche, grâce au caractère aromatique emblématique des Tonics Hysope !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

"Le Tonic Water Fleur de Sureau Hysope sublime magnifiquement les Gins très parfumés comme celui de Christian Drouin ou G'Vine. Il s'accorde aussi parfaitement avec des eaux-de-vie comme le Cognac, l'Armagnac ou même le Calvados en Calva Tonic !"



Le Gin To' Sureau

- 4 cl de Gin de Christian Drouin
- 12 cl de Tonic Water Fleur de Sureau Hysope
- 1 demi tranche d'orange
- 1 brin de romarin

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, arôme naturel de fleur de sureau*, acide citrique, arôme naturel de quassia, arôme naturel d'agrumes, arôme naturel de gentiane, arôme naturel de quinquina.

**Issu de l'agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 30 kcal / 125 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 7,5g (dont sucres 7,5g)
Protéines 0g
Sel 10mg

Caisse - 24x20cl



Tonic Water **Citron**



20 cl



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Le Tonic Water Citron Hysope, c'est l'équilibre parfait entre une amertume affirmée, grâce au quatuor signature d'Hysope (quassia, orange amère, gentiane et quinquina), et la fraîcheur du citron confit ! Un mélange aromatique généreux, relevé par des notes d'agrumes, pour des cocktails aux notes ensoleillées !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

“Le Tonic Water Citron Hysope met en valeur les notes citrus de certains Gins comme Roku. Et il se marie aussi à merveille en cocktails avec des rhums ambrés, ou des liqueurs à base de plantes, comme la Suze !”



Le Gin To' Citron

- 4 cl de Gin Roku
- 12 cl de Tonic Water Citron Hysope
- 1 rondelle de citron jaune
- Baies roses

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, acide citrique, arôme naturel de quassia, arôme naturel d'agrumes, arôme naturel de citron*, arôme naturel de gentiane, arôme naturel de quinquina.

**Issu de l'agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 30 kcal / 125 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 7,5g (dont sucres 7,5g)
Protéines 0g
Sel 10mg

HYSOPE
H

Caisse - 24x20cl



3 770014 856425



Avec clusters

Ginger Beer

Spicy



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio



75 cl

20 cl

4x20 cl

NOTRE VALEUR AJOUTÉE



Notre Ginger Beer Spicy est une vraie pépite fraîche et épicée !
Unique, elle se différencie par son caractère : le véritable goût du gingembre, avec des notes fraîches et corsées, et une touche de piment en fin de bouche.
De quoi relever et signer tous vos cocktails !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS



“La Ginger Beer Spicy d’Hysope, c’est le must-have pour tous les cocktails Mules. Son caractère unique apporte une vraie touche à mes créations les plus simples comme les plus pointues ! Pour innover, tentez le Mezcal Mule ou encore le Monkey Mule avec du whisky !”

Moscow Mule

- 4 cl de Vodka Grey Goose
- 12 cl de Ginger Beer Spicy Hysope
- 1 cl de jus de citron vert
- 2 gouttes de bitter Angostura
- 1 quartier de citron vert

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, jus de gingembre* 1%,
arôme naturel de gingembre*, acide tartrique,
arôme naturel de piment, jus de citron*.

**Issu de l’agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 40 kcal / 169 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 8,8g (dont sucres 8,8g)
Protéines 0g
Sel 10mg

Caisse - 24x20cl



3 770014 856395

Caisse - 6x75cl



3 770014 856579

Tonic Water *Original*



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio



THE SPIRITS
BUSINESS
GLOBAL
TONIC
& MIXER
MASTERS
GOLD 2024

75 cl

20 cl

4x20 cl

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

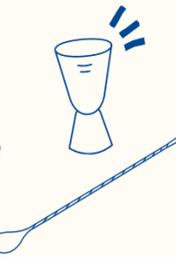


Notre Tonic Water Original Hysope se démarque par son amertume franche et son bouquet aromatique riche créé à partir de quassia, gentiane et quinquina, avec des notes d'écorces d'orange amère : la signature Hysope !
L'incontournable pour réhausser vos Gin Tonics et autres cocktails iconiques !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

*“Le Tonic Water Original Hysope sublime tous mes Gins sans exception !
Son amertume marquée est parfaite pour donner du pep's
à tous mes Long drinks. C'est aussi un vrai bonheur pour allonger du
Lillet ou du Campari !”*



Le Parfait Gin Tonic

- 4 cl de Gin Citadelle
- 12 cl de Tonic Water Original Hysope
- 1 demi-tranche de pampleousse
- 1 brin de romarin

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, acide citrique, arôme naturel de quassia, arôme naturel d'agrumes, arôme naturel de gentiane, arôme naturel de quinquina.

**Issu de l'agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 30 kcal / 125 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 7,5g (dont sucres 7,5g)
Protéines 0g
Sel 10mg

Caisse - 24x20cl



3 770014 856401

Caisse - 6x75cl



3 770014 856586

Tonic Water **Concombre**



20 cl

4 x 20 cl



Fabriqué
en France



Naturel
et Bio

NOTRE VALEUR AJOUTÉE



Parfait pour créer des cocktails rafraîchissants, notre Tonic Water Concombre est particulièrement apprécié pour sa fraîcheur et ses notes franches de concombre.

Idéal pour équilibrer l'amertume naturelle du genévrier présent dans le gin, il plaira particulièrement aux amateurs d'une amertume plus douce !



LE CONSEIL DE NOS BARTENDERS

“Pour vos clients qui préfèrent l'amertume douce : proposer le Tonic Water Concombre Hysope ! Il sera parfait avec un Gin comme Hendrick's. Envie de cocktails originaux ? Alors, optez pour une liqueur de fleur de sureau ou twistez votre Gin To Concombre avec du sirop de basilic !”



Le Gin To' Concombre

- 4 cl de Gin Hendrick's
- 12 cl de Tonic Water Concombre Hysope
- 1 zeste de citron vert
- 1 brin de romarin

Ingrédients

Eau gazéifiée, sucre*, acide citrique, arôme naturel de quassia, arôme naturel d'agrumes, arôme naturel de gentiane, arôme naturel de concombre, arôme naturel de quinquina.

**Issu de l'agriculture biologique*

Valeurs nutritionnelles

En moyenne pour 100 ml :

Énergie 30 kcal / 125 kJ
Matières Grasses 0g (dont Acides gras saturés 0g)
Glucides 7,5g (dont sucres 7,5g)
Protéines 0g
Sel 10mg

Caisse - 24x20cl



3 770014 856418

Le goût



à l'instant

Préface
Manifeste
Nos thèmes - p. 10
Notre gamme - p. 16

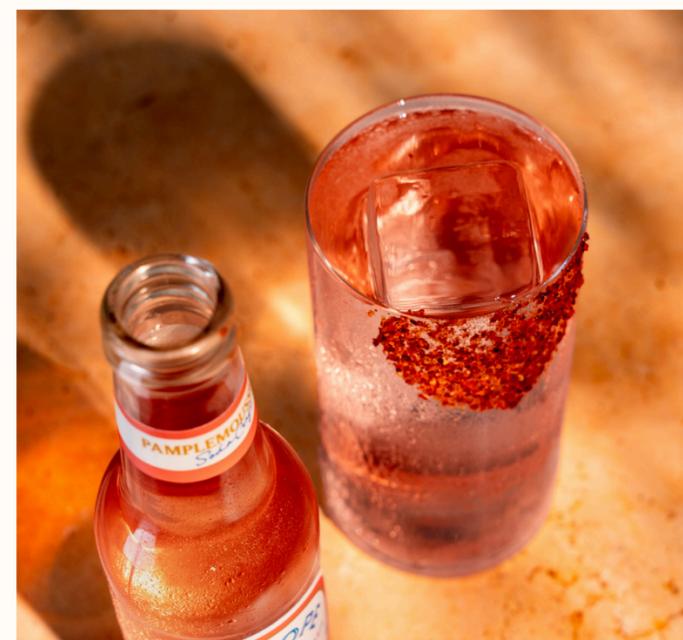
Édito
PAGE 13

Recettes Cocktails
Incomparables - p. 15
Tendances - p. 31
Signature - p. 47

Témoignages
Nos bartenders - p. 27, 28, 43, 44
Nos challenges - p. 26, 29, 42, 45

Cocktails

Soda Craft Pamplemousse



EN COCKTAILS

Paloma

4 cl de Téquila
1 cl de jus de citron vert
12 cl de Soda Craft Pamplemousse

Garnish : Tranche de pamplemousse & sel

Spritz Rosé

3 cl de liqueur de fleur de sureau
2 cl de jus de citron jaune
15 cl de Soda Craft Pamplemousse

Garnish : fleurs comestibles

Gin To Pamp'

4 cl de Gin
12 cl de Soda Craft Pamplemousse

Garnish : Brin de romarin

Smoky Paloma

4 cl de Mezcal
12 cl de Soda Craft Pamplemousse

Garnish : Sel au piment d'Espelette

& EN SOFT

avec une rondelle de citron vert !

Ginger Beer Spicy



EN COCKTAILS

Moscow Mule

4 cl de Vodka
1 cl de jus de citron vert
2 gouttes de Bitter
12 cl de Ginger Beer Spicy

Garnish : Quartier de citron vert

Caribbean Mule

4 cl de Rhum ambré
1 cl de jus de citron vert
12 cl de Ginger Beer Spicy

Garnish : Quartier de citron vert

Berries Mule

4 cl de Gin
2 cl de verjus
2 cl de sirop ou shrub framboise
10 cl de Ginger Beer Spicy

Garnish : Fleurs comestibles

Ginger Spritz

4 cl d'Apérol
1 cl de jus de citron vert
12 cl de Ginger Beer Spicy

Garnish : Tranche d'orange

& EN SOFT

avec une rondelle de citron vert !

Ginger Ale Délicate



EN COCKTAILS

Whisky Ginger

4 cl de Whisky français
1 cl de jus de citron vert
12 cl de Ginger Ale Délicate

Garnish : Quartier de citron vert

Horse's Neck

4 cl de Cognac
12 cl de Ginger Ale Délicate
2 gouttes de Bitter

Garnish : Long zest de citron jaune

Rhum Smash

4 cl de Rhum ambré
2 cl de jus de citron vert
10 cl de Ginger Ale Délicate

Garnish : Feuilles de menthe & citron vert

Ale Spritz

4 cl de Lillet Blanc
6 cl de Prosecco
6 cl de Ginger Ale Délicate

Garnish : Tranche d'orange

& EN SOFT

avec une rondelle de citron vert !

Tonic Water Original



EN COCKTAILS

Le Parfait Gin Tonic —

4 cl de Gin
12 cl de Tonic Water Original

Garnish : Tranche de pamplemousse & romarin

Lillet Tonic —

5 cl de Lillet blanc
10 cl de Tonic Water original

Garnish : Concombre & menthe

Gina Spritz —

4 cl de Gin
2 cl d'Apérol
2 cl de jus de citron jaune
6 cl de Tonic Water original

Garnish : Feuilles de laurier

Espresso Tonic —

1 shot d'espresso chaud
2 cl de fleur d'oranger
10 cl de Tonic Water Original

Garnish : Zeste d'orange

Tonic Water Concombre



EN COCKTAILS

Gin To' Concombre —

4 cl de Gin
12 cl de Tonic Water Concombre

Garnish : Citron vert & romarin

Un été à St-Germain —

3 cl de liqueur St-Germain
2 cl de verjus ou de jus de citron jaune
12 cl de Tonic Water Concombre
2 gouttes de solution saline

Garnish : Feuilles de menthe & citron jaune

Basil Smash —

4 cl de Gin
2 cl de jus de citron vert
2 cl de sirop ou cordial de basilic
8 cl de Tonic Water Concombre

Garnish : Feuilles de basilic

Floréale Tonic —

7 cl de Martini Floréale
7 cl de Tonic Water Concombre

Garnish : Concombre

& EN SOFT

avec une rondelle de citron vert !

Tonic Water Citron



EN COCKTAILS

Gin To' Citron

4 cl de Gin
12 cl de Tonic Water Citron

Garnish : Citron jaune & baies roses

Whisky Tonic

4 cl de Whisky bourbon
12 cl de Tonic Water Citron

Garnish : Citron jaune

Philtre d'Amour

4 cl de Vodka
2 cl de sirop d'orgeat
1 cl de jus de citron jaune
10 cl de Tonic Water Citron

Garnish : Citron jaune deshydraté

Gin Fizz

4 cl de Gin
2 cl de jus de citron jaune
2 cl de sirop de sucre
1 blanc d'oeuf
8 cl de Tonic Water Citron

Garnish : Citron jaune

Tonic Water Fleur de Sureau



EN COCKTAILS

Hugo Spritz

4 cl de liqueur de Fleur de Sureau
6 cl de Prosecco
6 cl Tonic Water Fleur de Sureau

Garnish : Menthe et citron vert

Gin To' Sureau

4 cl de Gin
12 cl Tonic Water Fleur de Sureau

Garnish : Tranche d'orange & romarin

Italicus Tonic

5 cl de liqueur Italicus
1 cl de jus de citron vert
10 cl Tonic Water Fleur de Sureau

Garnish : Zeste de citron vert

Violet Bloom

4 cl de Gin
1,5 cl de Vermouth blanc
1 cl de liqueur de violette
10 cl Tonic Water Fleur de Sureau

Garnish : Rondelle de citron



Le goût
de l'instant

WWW.HYSOPE.CO

