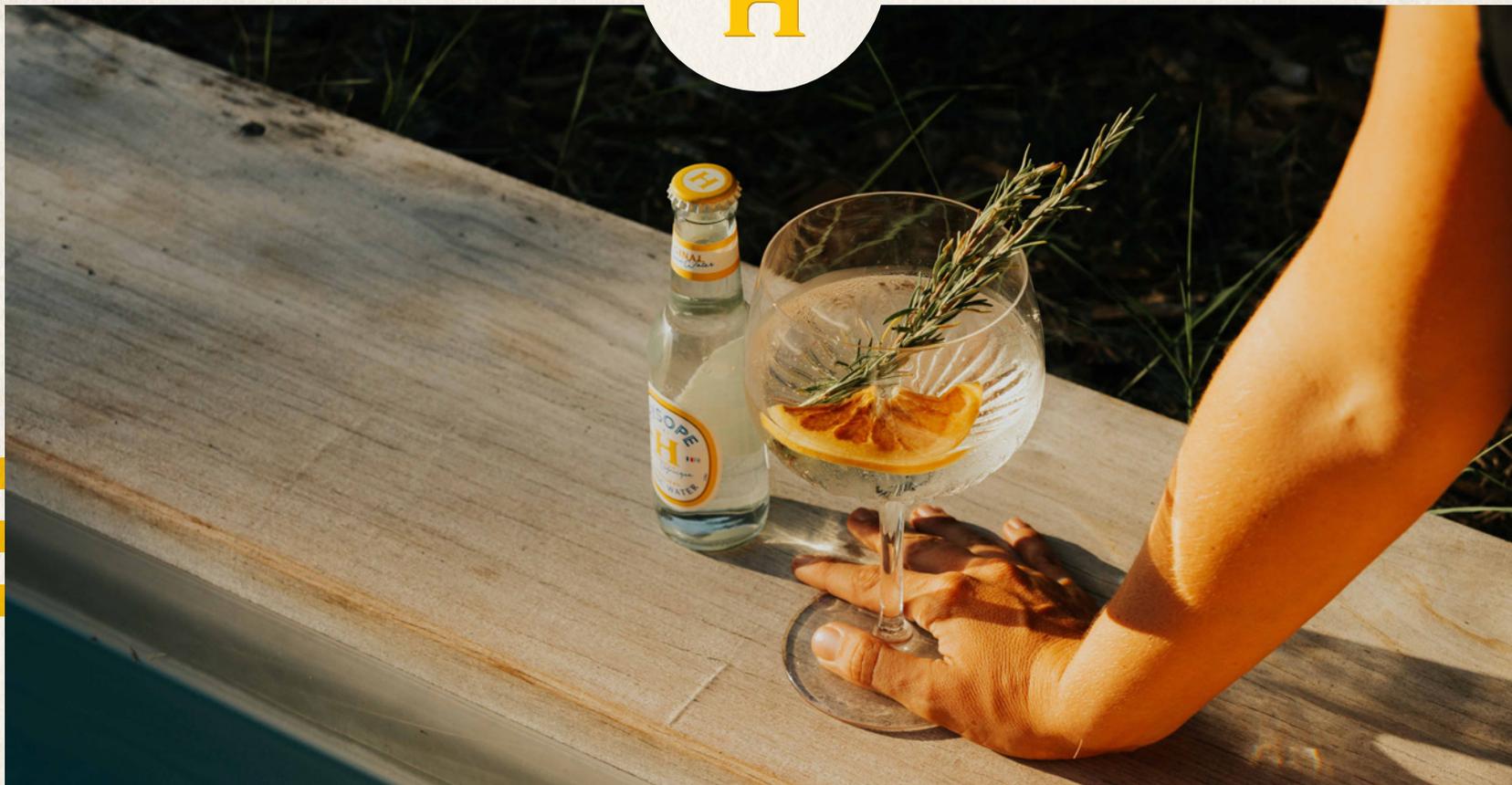


HYSOPE
...
H



• *Les instants Cocktails* •

Carnet de recettes

Le goût



de l'instant

SOMMAIRE

LES INSTANTS COCKTAILS

Préambule

Manifeste • P. 05

Nos atouts • P. 07

Notre gamme • P. 10

• • •

Édito

PAGE 13

• • •

Recettes

Intemporels • P. 15

Tendance • P. 31

Signature • P. 47

• • •

Témoignages

Nos bartenders • P. 27, 28, 43, 44

Nos distilleries • P. 26, 29, 42, 45



En 2019, notre fondateur, Mériadec Buchmüller, a eu une idée (*brillante !*) :

créer une marque de Premium Mixers français et bio pour accompagner vos spiritueux préférés.

L'équipe a bien grandi et nous sommes aujourd'hui une équipe unie par la passion du partage autour de bons produits, en toute simplicité.

Chez Hysope, notre obsession est de vous faire passer de beaux et bons moments, verre à la main ! Nos quatre Tonics et notre inimitable Ginger Beer ont été conçus pour enchanter vos papilles et réhausser vos cocktails préférés.

Mais Hysope est bien plus qu'une marque. C'est une communauté d'épicuriens qui aime s'amuser, goûter et savourer chaque instant.

Nous croyons en l'importance de prendre le temps de déguster, de vivre et en la magie des moments partagés.

MANIFESTE





HYSOPE
...
H

Chez Hysope, notre équipe d'épicuriens s'évertue chaque jour à vous proposer **une gamme de Premium Mixers de qualité, français et bio.**



NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Le goût authentique, peu sucré et sans détour, de nos quatre Tonics et de notre Ginger Beer. Français et fiers de l'être, nous sommes des amateurs de goûts francs et de moments intenses (*comme nos bulles !*).
Vous l'aurez compris : chez nous, on a du caractère et chaque promesse de saveur est tenue !



NOTRE MISSION

Vous offrir, à vous et vos clients, **la meilleure expérience cocktail qui soit.** Tout simplement.



Nos Premium Mixers *français & organiques*

Du goût et du caractère

pour transformer les cocktails les plus **simples** en **plaisirs**,
et pour se marier avec une large palette de spiritueux.



FABRIQUÉ EN FRANCE

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



UNE 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 ET BIO

Certifiés par Ecocert depuis
nos débuts, choisir des **ingrédients bio**
est 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.

Notre gamme

Chez Hysope, notre obsession est de vous faire passer de beaux et bons moments, verre à la main !
Notre gamme de Premium Mixers a été conçue pour réhausser vos cocktails préférés.



Ginger Beer *Spicy*

Gingembre corsé
& touche de piment

75 cl • 20 cl



Tonic Water *Original*

Amertume franche
& orange amère

75 cl • 20 cl



Tonic Water *Concombre*

Fraîcheur
& amertume douce

20 cl



Tonic Water *Citron*

Citron confit
& amertume franche

20 cl



Tonic Water *Fleur de Sureau*

Notes florales
& amertume franche

20 cl



ÉDITO

Ceci n'est pas un manuel de mixologie ni une bible de cocktails complexes nécessitant une dizaine d'ingrédients... Ceci est une *ode à la simplicité*, aux saveurs franches, aux ingrédients de qualité, à la fraîcheur..

Avec nos *Tonics et Ginger Beer*, vous pourrez réaliser une variété bien plus large de Long Drinks que les incontournables Gin Tonic et Moscow Mule.

Rendez honneur aux spiritueux de qualité que vous utilisez, choisissez des *mixers de qualité*.

— Meriadec Buchmüller



Intemporels

...

Les cocktails indémodables,
appréciés par tous et qui font toujours l'unanimité
auprès de vos clients, ils seront toujours
un succès garanti grâce à la touche Hysope !



LE MOSCOW MULE

INGRÉDIENTS

- 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

GARNISH

- 1 quartier de citron vert



la recette

- Remplissez un mug en cuivre de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 4 cl de Vodka Grey Goose, 1 cl de jus de citron vert.
- Allongez avec 12 cl de Ginger Beer Spicy Hysope. Mélangez.
- Terminez avec 2 gouttes de bitter Angostura
- Disposez un dôme de glace pilée et un quartier de citron vert pour la décoration.
- Servez accompagné de la bouteille de Ginger Beer Spicy Hysope.



LE GIN TONIC

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Gin Citadelle
- 12 cl de Tonic Water Original Hysope

GARNISH

- 1 demi-tranche de pampleousse
- 1 brin de romarin



la recette

- Remplissez un verre piscine de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 4 cl de Gin Citadelle.
- Allongez avec 12 cl de Tonic Water Original Hysope. Mélangez.
- Disposez une demi-tranche de pampleousse ainsi qu'un brin de romarin sur le haut du verre.
- Servez accompagné de la bouteille de Tonic Water Original Hysope.



LE GIN TO' CONCOMBRE

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Gin Hendrick's
- 12 cl de Tonic Water Concombre Hysope

GARNISH

- 1 zeste de citron vert
- 1 brin de romarin



la recette

- Remplissez un verre piscine de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 4 cl de Gin Hendrick's.
- Allongez avec 12 cl de Tonic Water Concombre Hysope. Mélangez.
- Exprimez le zeste de citron vert avant de le déposer dans le verre avec un brin de romarin.
- Servez accompagné de la bouteille de Tonic Water Concombre Hysope.



LE GIN TO' CITRON

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Gin Citadelle Rouge
- 12 cl de Tonic Water Citron Hysopé

GARNISH

- 1 rondelle de citron jaune
- Baies roses



la recette

- Remplissez un verre piscine de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 4 cl de Gin Citadelle Rouge.
- Allongez avec 12 cl de Tonic Water Citron Hysopé. Mélangez.
- Ajoutez une rondelle de citron jaune et une pincée de baies roses pour la décoration.
- Servez accompagné de la bouteille de Tonic Water Citron Hysopé.



LE GIN TO' FLEUR DE SUREAU

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Gin Drouin
- 12 cl de Tonic Water Fleur de Sureau Hysope

GARNISH

- 1 demi-tranche d'orange
- 1 brin de romarin



la recette

- Remplissez un verre piscine de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 4 cl de Gin Drouin.
- Allongez avec 12 cl de Tonic Water Fleur de Sureau Hysope. Mélangez.
- Disposez une demi-tranche d'orange et un brin de romarin pour la présentation.
- Servez accompagné de la bouteille de Tonic Water Fleur de Sureau Hysope.

THOMAS & CHARLOTTE JOURDAN

Fondateurs de la Distillerie de Saint Malo et Malouin's

• Parlez-nous de votre distillerie !

En 2019, nous avons fondé le Gin Malouin's, avec pour objectif de créer un Gin qui fait honneur au nord de la Bretagne, au patrimoine régional : il est à base d'algues. 3 ans plus tard, nous avons eu envie de créer une distillerie là où il y aurait dû en avoir depuis longtemps en fait ! La Distillerie de Saint Malo est la première et la dernière distillerie intra muros.

• Vous avez observé une évolution dans la consommation du Gin ?

Au lancement de Malouin's, on nous riait au nez : personne ne comprenait pourquoi on créait un Gin. Aujourd'hui, on nous rappelle pour nous commander des bouteilles (*rires*). Ces 4 dernières années, le Gin a vraiment explosé ! Aujourd'hui, on déguste un Gin Tonic à l'apéro, comme une coupe de champagne ou un bon verre de vin.

On a encore des clients qui nous disent ne pas aimer le Gin : on leur fait des Gin Tonic Malouin's avec du Tonic Hysope, et là ils changent d'avis !



• Votre cocktail préféré ?

On préfère la simplicité, alors ce sera un Gin Tonic, le plus simple possible : un bon Gin Malouin's, un Tonic Hysope, de la glace et c'est parfait.

Quand des clients me disent ne pas aimer le Gin, on leur fait des Gin Tonic Malouin's avec du Tonic Hysope, et là ils changent d'avis !

Hysope est le mixer le plus en corrélation avec mes marques, ma façon de distiller, et ma démarche.



JÉRÉMY LAUILHÉ

Meilleur Ouvrier de France Barman 2023



• Comment devient-on MOF à 35 ans ?

Au lycée hôtelier de Biarritz j'ai su rapidement que je voulais être barman. J'ai obtenu mon bac, mon BTS, puis ma Mention Complémentaire Barman. À ce moment-là, le titre de Meilleur Ouvrier de France n'existait pas pour la classe Barman. Je m'étais toujours promis que lorsque le titre existerait et que je me sentirai prêt, je me présenterai ! J'ai travaillé dans plusieurs établissements : à St Barth, à Dax où j'ai créé MOJO, à Biarritz à l'Hôtel du Palais. J'ai lancé "BONBUVANT" aussi ! Après toutes ces expériences, j'ai souhaité aller au bout de mon rêve : préparer le concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France. Je me sentais prêt au bout de 15 ans ! Je me suis dit : je me lance, c'est le moment. Et ça s'est très bien passé !

• Qu'est-ce qui fait un bon barman selon toi ?

Un bon barman aime avant tout le contact client. Je maintiens que c'est avant tout un métier de service ! Il faut que nos clients prennent du plaisir. Boire un cocktail ce n'est pas un besoin physiologique : en tant que barman on est là pour prendre du plaisir derrière le comptoir mais notre priorité doit rester celle de faire plaisir aux gens.

• Quel cocktail aimes-tu le plus travailler ?

Le cocktail que j'aime le plus servir c'est celui qui fera plaisir à mon client. J'adore observer sa première réaction. C'est le moment le plus vrai ! Les expressions du visage à la première gorgée ne trompent pas.

• Qu'est-ce qui est important pour toi dans un mixer ?

La bulle ! Le nerf de la guerre c'est l'effervescence. La bulle c'est un repère chez les clients. Ensuite une gamme diversifiée aussi c'est indispensable. Chez vous, le Tonic Fleur de Sureau est très subtil, c'est mon préféré ! Et enfin du choix dans les formats. Pour les Gin Tonic c'est important d'avoir une petite bouteille individuelle servie avec le verre, mais quand tu fais du cocktail avec du topping Tonic, le grand format est hyper pratique.

• Comment tu choisis les produits que tu travailles ?

Circuit court, saisonnalité, éco-responsabilité, moins de déchet. Je suis aussi très attaché aux rencontres. J'ai besoin qu'il y ait un feeling : derrière les produits il y a des hommes, des femmes, qui vont parler de leur savoir faire. J'ai besoin de travailler des produits qui ont du sens.

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.



GABRIEL PONS

Ambassadeur Bacardi Martini Sud Ouest (ex barman au Frida, Calbar)

- **Qu'est-ce qui te fait vibrer dans ton travail aujourd'hui ?**

Le relationnel : c'est le plus important dans le métier au quotidien. Mes clients sont autant des chefs d'entreprise, que les barmen, que les clients finaux. Ce qui me plaît c'est que 98% de mon travail c'est le partage. C'est un métier qui fait rêver, donc il faut faire rêver.

- **Est-ce que tu dirais que le Gin Tonic est une vraie tendance aujourd'hui ?**

C'est plus qu'une tendance, à Bordeaux en tout cas c'est un incontournable. Mais aujourd'hui, on remarque que les consommateurs ne prennent pas que des Gin Tonic à l'apéritif. À la fin du repas on n'a plus envie d'un digestif, on a envie d'un Gin Tonic !

Ce qui est intéressant avec ce cocktail, c'est que la variété de Gins et la variété de mixers qui existent te permettent de pimper ton Gin To'. C'est vraiment une boisson que tu peux personnaliser selon tes goûts : un peu comme si tu créais ton dessert ! Tu choisis un Gin épicé par exemple, et le Tonic Concombre HYSOPE, et t'as ton Gin Tonic sur mesure.

- **Qu'est-ce qui t'inspire dans tes créations cocktails ?**

Bonne question. Je crée des cocktails à l'instinct. En concours, je ne les goûtais



jamais. Les premiers à le goûter, c'était le jury. Je réfléchis à comment ça peut toucher un maximum de gens. Le cocktail c'est pas pour toi, c'est pour les autres. Si tu connais tes classiques par cœur, et que tu connais tes règles d'accord, tu ajoutes un peu de feeling, et tu fais de super assemblages !

- **La diversité dans une gamme de mixers t'aide-t-elle dans ta créativité ?**

J'utilise les mixers dans toutes mes créations, et je joue à 200% avec la diversité d'une gamme. Personnellement, ce que j'aime boire c'est les long drinks. L'époque des jus d'ananas ultra sucrés est révolue ! Les mixers sont arrivés, ils permettent de faire un cocktail de caractère ou d'ajouter la touche que tu as en tête.

La gamme HYSOPE est vraiment cool pour ça : le Tonic Concombre permet d'apporter une touche plus sucrée, le Tonic Original va amener un côté plus franc au cocktail, et la Ginger Beer ramène de l'épice.

La gamme Hysope me permet d'ajouter la touche que j'ai en tête dans mes créations : la sucrosité, un côté franc, ou une touche épicée.

**LUDOVIC PERRON**

Fondateur de la Distillerie du Rhône



- **Pourquoi avoir fondé la Distillerie du Rhône ?**

J'étais sommelier de formation, depuis longtemps j'avais envie de créer mes propres spiritueux pour laisser libre cours à ma créativité et retranscrire mes valeurs et le patrimoine local. J'étais déjà un passionné de Gin, et j'avais déjà en tête la recette de notre Gin n°1 ADN, c'était comme une évidence ! Toutes les botaniques utilisées poussent naturellement dans la région Rhône Alpes. On a la chance de travailler en circuit court avec des botaniques sauvages, locales et bio.

- **As-tu remarqué des tendances sur le marché du cocktail ?**

Le Gin Tonic est clairement un incontournable depuis une dizaine d'années dans les grandes villes. Mais maintenant, les liqueurs recommencent à être un réel point d'intérêt pour les consommateurs. Dans tous les cas, les points communs des cocktails tendance, c'est qu'ils doivent être simples à réaliser !

C'est tout l'enjeu de la tendance

"Long Drink", c'est ce que je conseille en dégustation avec mes spiritueux, ils sont souvent rafraichissants, simples et parfaits pour l'apéritif. L'univers des spiritueux est un univers de plaisir : il faut aller au plus simple, pour ne pas compliquer ce moment convivial.

- **Comment fait-on pour qu'un Gin Tonic soit simple mais bon ?**

On prend un bon Gin, le Gin ADN de préférence ! Et on l'allonge avec un bon mixer : la qualité du mixer est aussi importante que tout ce qu'il peut y avoir dans le verre. Le Tonic va mettre en avant, exhauster les arômes du spiritueux. Il faut choisir un Tonic avec une aromatique assez neutre, un taux de sucre assez bas, et des bulles fines. Quelque chose de digeste pour pouvoir se resservir ! Hysope coche toutes ses cases, c'est pour ça que j'ai été convaincu dès le début par la marque.

Hysope véhicule les valeurs que j'aime. C'est français, c'est bio, c'est bon : j'ai été convaincu dès le début par la marque.





Tendance

...

Nos revisites des grands classiques Mules et long drinks ' & Tonic', avec des alcools tendance. Des créations simples et actuelles pour réinventer votre carte avec ce que vous avez déjà derrière votre bar !



MEZCAL MULE

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Mezcal Herencia de Sanchez
- 10 cl de Ginger Beer Spicy Hysope
- 1 cl de jus de citron vert
- 2 cl de sirop d'agave

GARNISH

- 1 tranche de gingembre frais
- 1 pincée de piment



la recette

- Remplissez un mug en cuivre de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktails pour rafraîchir le verre.
- Directement au verre : versez 4 cl de Mezcal Herencia de Sanchez, 1 cl de jus de citron vert et 2 cl de sirop d'agave. Mélangez.
- Allongez avec 10 cl de Ginger Beer Spicy Hysope.
- Disposez un dôme de glace pilée, placez une tranche de gingembre frais.
- Saupoudrez d'une pincée de piment.
- Servez accompagné de la bouteille de Ginger Beer Spicy Hysope.



LILLET TONIC

INGRÉDIENTS

- 5 cl Lillet Blanc
- 10 cl de Tonic Water Original Hysope

GARNISH

- 1 lamelle de concombre
- ½ fraise
- Feuilles de menthe



la recette

- Remplissez un grand verre à vin de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 5 cl de Lillet Blanc directement sur les glaçons.
- Allongez avec 10 cl de Tonic Water Original Hysope. Mélangez.
- Ajoutez une lamelle de concombre, plaquée contre la paroi du verre.
- Coupez une fraise en deux, frappez les feuilles de menthe, et déposez-les en décoration.
- Servez accompagné de la bouteille de Tonic Water Original Hysope.



UN ÉTÉ À ST GERMAIN

INGRÉDIENTS

- 1,5 cl de St-Germain
- 6 cl de Tonic Water Concombre Hysope
- 2 cl de verjus
- 2 gouttes de solution saline

GARNISH

- 1 fleur de jasmin
- 1 tranche de concombre



la recette

- Avant tout, préparez votre solution saline. Mélanger 20 g de sel à 80 g d'eau tiède. Placez la dans un flacon doseur au frais minimum 15 minutes avant de préparer votre cocktail.
- Remplissez un verre piscine de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 1,5 cl de St-Germain, 2 cl de verjus et 2 gouttes de solution saline.
- Allongez avec 6 cl de Tonic Water Concombre. Mélangez.
- Décorez avec une fleur de jasmin fraîche et une tranche de concombre frais.



WHISKY TONIC

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Whisky Monkey Shoulder
- 12 cl de Tonic Water Citron Hysope

GARNISH

- 1 tranche de citron jaune



la recette

- Remplissez un verre Old Fashioned de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 4 cl de Whisky Monkey Shoulder.
- Allongez avec 12 cl de Tonic Water Citron Hysope. Mélangez.
- Disposez une tranche de citron jaune frais en décoration.
- Servez accompagné de la bouteille de Tonic Water Citron Hysope.



TOM COLLINS

INGRÉDIENTS

- 4 cl de G'Vine Floraison
- 12 cl de Tonic Water Fleur de Sureau Hysope
- 2 cl de jus de citron jaune

GARNISH

- 1 tranche de citron jaune



la recette

- Remplissez un verre Collins de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktails pour rafraîchir le verre.
- Versez 4 cl de Gin G'Vine Floraison et 2 cl de jus de citron jaune.
- Allongez de 12 cl de Tonic Water Fleur de Sureau Hysope. Mélangez.
- Disposez une rondelle de citron jaune contre la paroi du verre pour un bel effet de transparence.
- Servez accompagné de la bouteille de Tonic Water Fleur de Sureau Hysope.

JEAN PHILIPPE BALLANGER

Fondateur de la Distillerie Moon Harbour & The C Spirits

• Pourquoi avoir fondé une distillerie à Bordeaux ?

Il y a 6 ans, j'ai fondé Moon Harbour avec la passion du whisky et l'envie d'en créer un 100% bordelais. Je voulais montrer qu'on peut faire un très bon whisky avec des ingrédients locaux ! On a ensuite créé Moon Gin, en raison de la tendance. On s'est dit : "c'est pas compliqué à faire, donc pourquoi pas lancer notre propre gin ?" La première recette a directement fonctionné. C'est aussi intéressant d'avoir du Gin dans sa gamme, car il convainc nos consommateurs qui ne sont pas forcément fans du Whisky.

• Avez-vous constaté des évolutions sur le marché des cocktails ?

Oui ! Même si les cocktails à base de whisky ont encore du mal à séduire pleinement les consommateurs, on remarque clairement l'essor des "Long Drinks". Dès qu'un client achète une bouteille de spiritueux Moon Harbour, ils nous demandent directement avec quoi l'associer.



Une bouteille de Tonic, de Ginger Beer : c'est simple, c'est rapide et ça plaît. Chez The C Spirits, on vend plus de Gin Tonic que de short drinks !

• Et sur le marché des mixers ?

Les gens s'intéressent plus aux mixers haut de gamme, comme ils s'intéressent plus à la qualité des spiritueux. C'est aussi notre rôle d'éduquer les consommateurs : tu ne peux pas prendre Moon Gin avec un tonic dans une bouteille en plastique ! Un mauvais mixer peut tuer la qualité du spiritueux, et vice versa. Ce qui compte pour nous chez un mixer c'est la qualité, la proximité, le côté français, une histoire derrière le produit. C'est pour ça qu'on a choisi Hysope.

Ce qui compte pour nous chez un mixer c'est la qualité, la proximité, le côté français, une histoire derrière le produit. C'est pour ça qu'on a choisi Hysope.



RÉMY CHALOTS

Chef Barman Nu à Lille



• Qu'est-ce qui est important dans ton métier au quotidien ?

La recherche, l'envie d'aller plus loin. Le fait d'être exigeant sur les produits que j'utilise : je regarde énormément la façon de travailler de mes fournisseurs, s'ils sont soucieux de l'environnement. J'essaie de travailler seulement des produits français et bio. Je trouve ça aussi hyper important de pousser de bons produits auprès des consommateurs !

• Qu'est-ce qu'il y a comme cocktails à la carte du Nu ?

On a plusieurs types de cocktails : des cocktails création, des classiques et des intemporels. Dans notre carte d'intemporels on ne travaille pas de Piña Colada ou de Mojito, on propose le St-Germain Spritz, le Negroni, le Moscow Mule... Le Gin Tonic aussi bien sûr. Au bar, on a créé notre propre Gin avec la distillerie d'Hautefeuille. Un Gin basé sur de la cardamome, citron noir d'Iran, baies de genièvre, à mettre avec le Tonic Hysope qui marche très très bien : c'est un accord parfait pour moi !

• Le marché des mixers est en pleine croissance. Est-ce que tu as remarqué cette tendance dans ton quotidien ?

Oui ! Il y a eu un vrai boum sur le marché des mixers, et surtout sur le marché français. Beaucoup de choses se sont créées, des choses bonnes et moins bonnes. Un mixer c'est très important dans un cocktail, ça amène de l'amertume, de la sucrosité, du pétillant... La bulle est le critère le plus important ! Votre bulle est fine, elle a du corps, sans en avoir trop, et elle est persistante. Vous avez su trouver l'équilibre. Ça permet à mes cocktails d'être agréables à boire, et c'est ce que je cherche !

Chez Hysope, vous avez su trouver l'équilibre sur la bulle !

Elle est fine, a du corps et elle est persistante. Ça permet à mes cocktails d'être agréables à boire, et c'est ce que je cherche !



GEOFFREY BARONCE

Directeur adjoint Laho Rooftop à Paris

• Peux-tu nous parler de la carte cocktails du Laho ?

On renouvelle la carte cocktails à chaque saison. On teste des choses, et on en crée de nouvelles une année sur l'autre. Cette année par exemple, vu l'engouement de nos clients pour le Gin, on a rajouté un cocktail à base de Gin. Laho c'est un rooftop végétal : beaucoup de notre inspiration est autour du végétal. Tous les cocktails à notre carte ont des plantes aromatiques dans leurs recettes.

Enfin, c'est important pour nous de servir des cocktails 100% français : on travaille alors au maximum avec des marques françaises.

• As-tu remarqué des tendances émerger sur le marché du cocktail ?

Le mocktail a eu un vrai succès sur cette saison. On a même servi plus de mocktails que de cocktails ! Lors de la création de la carte de l'été 2023, on a pris le parti de remplacer l'eau pétillante en cocktail par du tonic, pour valoriser notre carte de mocktails. La plupart de nos mocktails sont avec Hysope d'ailleurs, ça rajoute un vrai twist, même si c'est sans alcool.

**• Pourquoi Hysope ?**

C'est bon, c'est français. Quand on a commencé à bosser avec vous, c'était les débuts de la marque, c'est la qualité qui a fait la différence ! Le Tonic est incroyable, la Ginger Beer est excellente. C'est compliqué d'en trouver une avec ce côté poivré, et autant de caractère, et pourtant j'en ai beaucoup essayé. C'est celle que je préfère.

• Ton cocktail préféré sur ta carte ?

La Vanille : Monkey Shoulder, Ginger Beer Hysope, sirop de vanille, verveine fraîche. C'est le plus simple, et le plus équilibré. Même si t'aimes pas le whisky il passe vraiment bien !

MATHIEU SABBAGH

Fondateur de Sab's Spirits

**• Comment est né Alambic Bourguignon ?**

Cela fait bien longtemps que je travaille dans l'univers des spiritueux. J'ai toujours eu une passion pour les eaux-de-vie. J'ai notamment travaillé sur le renouveau des spiritueux français travail, je me suis mis à la recherche d'une ancienne distillerie pour construire quelque chose qui avait du sens. Mon choix s'est arrêté sur une distillerie familiale créée en 1941 au milieu des plus belles vignes du monde : à Beaune. C'est là qu'est né Alambic Bourguignon et SAB'S.

• Quel était le projet derrière l'ouverture de ta distillerie ?

En choisissant la distillerie à Beaune, j'avais un double challenge : relancer des AOC oubliées, le Marc et la Fine de Bourgogne, et réunir le monde du vin et des spiritueux.

• As-tu ressenti une évolution dans la consommation de cocktails en France ?

Je travaille le cocktail depuis longtemps, car pour moi ça va dans le sens de ce que je souhaite : dédramatiser les spiritueux et les démocratiser ! L'âge d'or des cocktails en France date

des années 1920-1930, puis il y a eu un renouveau dans les années 70-80 avec des produits de masse, et beaucoup de sucre. La consommation aujourd'hui a évolué : les consommateurs font attention aux ingrédients, leurs origines, la façon dont c'est fait... Il faut de bons ingrédients pour faire un bon cocktail, comme pour la distillation et la cuisine, la matière première est essentielle, et vous en faites partie.

• C'est quoi les étapes pour faire un bon cocktail ?

Le meilleur cocktail sera toujours dans les bars fait par des professionnels. À la maison il doit être simple et efficace. Il faut respecter les bons dosages et rechercher l'équilibre. Personnellement dans un Gin Tonic, je conseille 5cl de Gin et 10cl de Tonic à mes clients. Et enfin, comme je disais, il faut de bons ingrédients. On ne va pas mettre un bon spiritueux avec un mixer basique, ou un spiritueux industriel avec un bon mixer ! Et puis, c'est dommage de dépenser de l'argent dans un spiritueux artisanal et avoir un mixer qui va masquer le travail du distillateur et son goût. C'est comme en cuisine : dans un cocktail, tous les ingrédients sont importants pour une bonne recette et une bonne expérience de consommation même à la maison !

Pour faire de bons cocktails, il faut de bons ingrédients, et Hysope en fait partie.





Signature

...

Nos créations originales, conçues pour ravir
les amateurs de mixologie avertis ou les artistes du bar.
Associations originales, verres élégants, cordials faits maison...
ces 5 cocktails sauront piquer votre curiosité !



BURGUNDY MULE

INGRÉDIENTS

COCKTAIL

- 4 cl de Gin Sab's
- 10 cl de Ginger Beer Spicy Hysope
- 4 cl de cordial de verjus de Bourgogne

CORDIAL

- 20 cl de verjus
- 140 g de sucre en poudre
- 100 g de baies de cassis

GARNISH

- Grains de raisins

01

Remplissez un verre Julep de glaçons

- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Versez 4 cl de Gin Sab's puis 4 cl de cordial de verjus.
- Shakez ! Et à l'aide d'une passoire à cocktail, versez le mélange dans le Julep.
- Allongez avec 10 cl de Ginger Beer Spicy Hysope.
- Disposez un dôme de glace pilée et posez quelques grains de raisin en décoration.
- Servez accompagné de la bouteille de Ginger Beer Spicy Hysope.

02

Préparez le cordial de verjus de Bourgogne maison

- Dans une casserole : versez 20 cl de verjus de Bourgogne, puis 140 g de sucre en poudre. Mélangez.
- Faire chauffer à feu moyen, puis montez en température en remuant régulièrement. Laissez le mélange frémir pendant environ 2 minutes. Le sucre doit être complètement dissous dans le verjus.
- Ajoutez les 100 g de baies de cassis, remuez bien pour les incorporer.
- Baissez à feu doux et laissez mijoter la préparation pendant 8 minutes en remuant occasionnellement.
- Placez la casserole hors du feu et laissez le mélange refroidir.
- Une fois refroidi, filtrez le liquide à travers un tamis. Transvasez le cordial dans une bouteille en verre : il est prêt à être utilisé !



ESPRESSO LATINI

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Vodka #1
Distillerie de Saint Malo
- 2,5 cl d'Amaretto Adriatico
- 1 bar spoon d'eau
de fleur d'oranger
- 4 cl shot d'espresso
- 5 cl de Tonic Water
Original Hysope

GARNISH

- Zeste d'orange



la recette

- Remplissez un verre Collins de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Préparez un shot d'espresso.
- Dans votre shaker : versez 4 cl de Vodka #1, 1,5 cl d'Amaretto, 1 cl d'eau de fleur d'oranger, puis terminez par le shot d'espresso encore chaud.
- Shakez !
- À l'aide d'une passoire à cocktail, versez le mélange dans le verre.
- Allongez avec 5 cl de Tonic Water Original Hysope, en le versant le long d'une cuillère à cocktail pour préserver la mousse.



BASIL & CUCUMBER SMASH

INGRÉDIENTS

COCKTAIL

- 4 cl de Gin n°1 ADN
Distillerie du Rhône
- 0,5 cl de miel de fleurs
- 2 cl de jus de citron
jaune filtré
- 1,5 cl de cordial de basilic
- 5 cl de Tonic Water
Concombre Hysope

CORDIAL

- 60 g de feuilles de basilic
- 240 ml d'eau
- 240 g de sucre

GARNISH

- Feuille de basilic

01

Remplissez un verre Old Fashioned de gros glaçons

- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Dans un shaker : versez 4 cl de Gin n°1 ADN, 0,5 cl de miel de fleurs, 2 cl jus de citron jaune filtré, puis 1,5 cl de cordial de basilic.
- Shakez ! À l'aide d'une passoire à cocktail, versez le mélange dans le verre.
- Allongez avec 5 cl de Tonic Water Concombre Hysope.
- Frappez les feuilles de basilic contre la paume de votre main, et disposez-les en décoration.

02

Préparez le cordial de basilic

- Dans une casserole, mélangez l'eau et le sucre. Portez le mélange à ébullition, puis réduisez le feu pour le maintenir à frémissement pendant 5 minutes.
- Ajoutez les feuilles de basilic et remuez doucement pendant 1 minute pour les enrober de sirop.
- Retirez la casserole du feu.
- Laissez le mélange refroidir à température ambiante. Le basilic continuera à infuser.
- Filtrez le mélange à l'aide d'un tamis, et transvasez-le dans une bouteille en verre.



LE PHILTRE D'AMOUR

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Vodka Le Philtre
- 10 cl de Tonic Water Citron Hysope
- 2 cl de sirop d'orgeat
- 3 feuilles de basilic

GARNISH

- Tranche de citron déshydraté



la recette

- Remplissez un verre Collins de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Dans un shaker, piler les feuilles de basilic avec un pilon à cocktail.
- Remplissez le de glaçons.
- Versez 4 cl de Vodka Le Philtre et 2 cl de sirop d'orgeat. Shakez !
- À l'aide d'une passoire à cocktail, versez le mélange dans le verre.
- Allongez avec 10 cl de Tonic Water Citron Hysope.
- Déposez une rondelle de citron jaune déshydratée en décoration.



TO THE MOON

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Moon Gin
- 10 cl de Tonic Water
Fleur de Sureau Hysope
- 1,5 cl de vermouth blanc
- 1 cl de liqueur de violette

GARNISH

- Zeste de citron jaune



la recette

- Remplissez un verre piscine de gros glaçons.
- Mélangez avec une cuillère à cocktail pour rafraîchir le verre.
- Dans un verre à mélange rempli de glaçons : versez 4 cl de Moon Gin, 1,5 cl de vermouth blanc, puis 1 cl de liqueur de violette.
- Mélangez.
- À l'aide d'une passoire à cocktail, versez le mélange dans le verre.
- Allongez avec 10 cl de Tonic Water Fleur de Sureau Hysope.
- Exprimez le zeste de citron jaune, puis posez le en décoration.

• • • VERRERIE • • •

VERRE PISCINE Verre d'une contenance de 45 cl minimum. C'est le verre de référence pour les Gin Tonics.

COPPER MUG C'est le verre traditionnel pour servir les Moscow Mules, et par extension, tous les cocktails de la famille des Mules.
"mug en cuivre"
en français

JULEP MUG Verre traditionnellement utilisé pour le Mint Julep. C'est une tasse généralement en métal, de forme conique ou cylindrique, avec un bord évasé.

VERRE COLLINS Verre allongé et cylindrique, avec une contenance de 30 à 40 cl. Il tire son nom du cocktail "Tom Collins" et est utilisé pour servir des boissons longues et rafraichissantes.

OLD FASHIONED Verre caractérisé par sa petite taille, de forme basse et large, il tire son nom du cocktail emblématique pour lequel il est utilisé : l'Old Fashioned. Il est également utilisé pour servir des short drinks.

• • • ACCESSOIRES • • •

JIGGER Instrument de mesure utilisé en mixologie pour doser des liquides (en particulier des spiritueux) dans la préparation de cocktails.

CUILLÈRE À COCKTAIL Ustensile de bar spécialement conçu pour mélanger les cocktails. Aussi appelée cuillère de bar ou cuillère à cocktail.
aussi appelée "cuillère à mélange", "barspoon"

• • • ACCESSOIRES - SUITE • • •

SHAKER Ustensile de bar en deux parties (grande timbale, et petite timbale), servant à mélanger, rafraichir et assurer l'homogénéité du cocktail.

PASSOIRE À COCKTAILS Passoire conçue pour filtrer les déchets d'une préparation, avant de la verser dans le verre de service.

PILON Ustensile utilisé pour écraser, broyer, ou mélanger des ingrédients solides, tels que des herbes, des fruits, des glaçons, ou des morceaux de sucre.

• • • ACTION • • •

ACCOMPAGNER Servir la bouteille de mixer à côté du cocktail.

ALLONGER Ajouter un mixer dans une base concentrée en alcool afin de la diluer et de la transformer en long drink.

EXPRIMER Geste permettant de libérer les molécules aromatiques des zestes ou des herbes servant en garnish dans un cocktail.
· Exprimer un zeste : presser et twister le zeste entre vos doigts.

FRAPPER Exprimer une herbe aromatique, en la frappant légèrement sur la paume de la main ou sur le verre.

BITTER Spiritueux hautement aromatisé, utilisé en petite quantité pour ajouter de la saveur et de la complexité à un cocktail.
"amer"
en français

DASH (TRAIT) Unité de mesure représentant un trait.



WWW.HYSOPE.CO

