



French & organic
Premium Mixers



Hysope today...

Le goût
de l'instant



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*



Made in France



Natural & Organic

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!



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 - 4x20cl



Original Tonic Water

Bold bitterness
& bitter orange

75 cl - 20 cl - 4x20cl

Cucumber Tonic Water

Freshness
& mellow bitterness

20 cl - 4x20cl

Elderflower Tonic Water

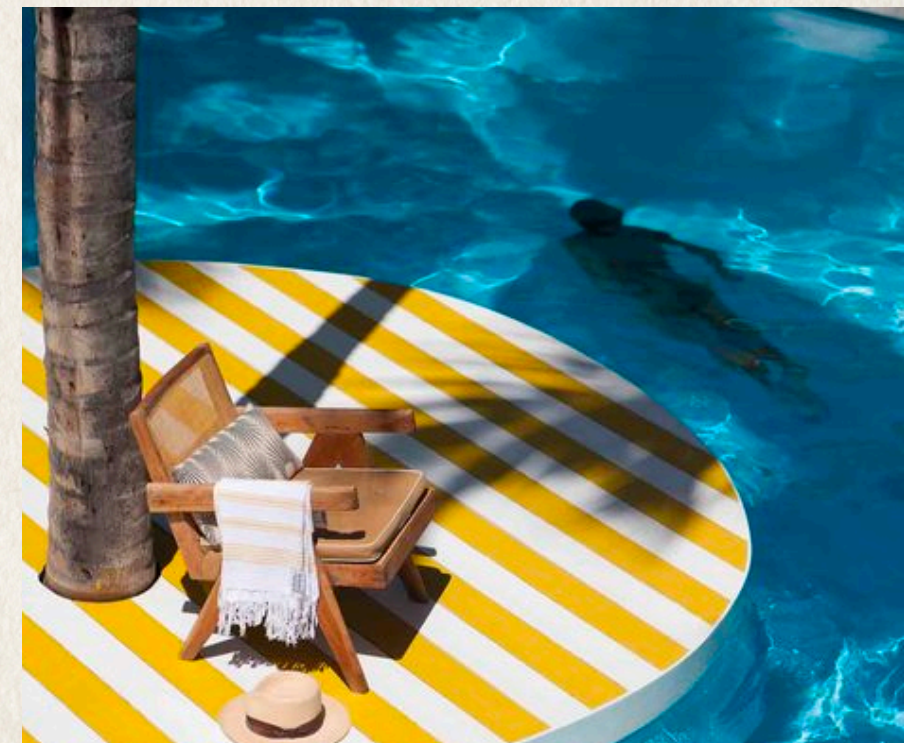
Candied lemon
& bold bitterness

20 cl

Lemon Tonic Water

Floral notes
& 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!**

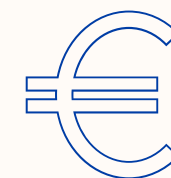
COVID-19

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!

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

Slaur
ardet

bpifrance

TEAM
FRANCE
— EXPORT —



Trust in... *our People*

A team of F&B business' experts !

Made of 13 players including 5 leaders :



Mériadec Buchmüller
CEO



Clément Augier
On-Trade Director



Duclot .



Marie Aurières-Montalant
Off-Trade Director



Amaëlle Lagrange
Head of Marketing



Bénédicte Losson
Head of Operations



>> Supported by 3 Junior Managers, 3 sales representatives & 2 interns

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



already in daily business with

12

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



an Export team of

3

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*

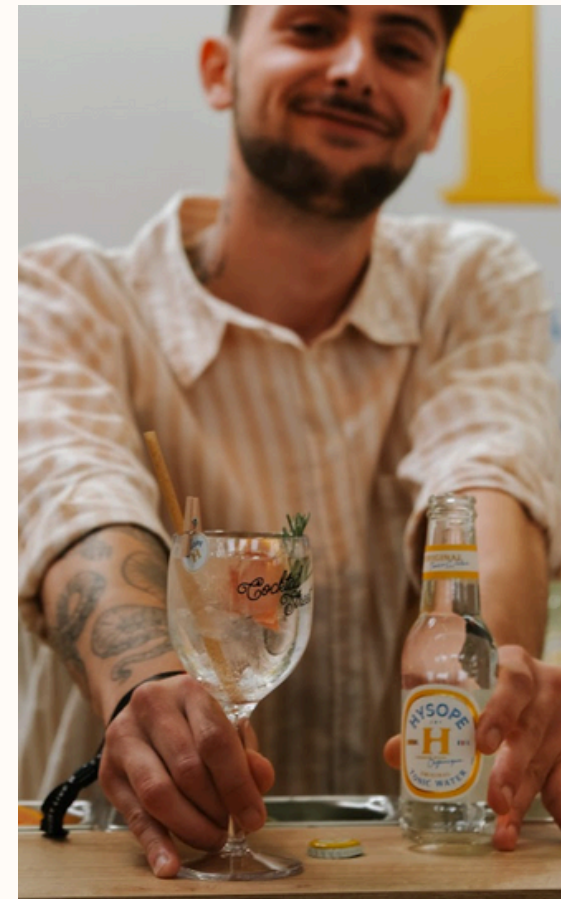
Created to enhance even the simplest cocktails into genuine pleasures
and to pair seamlessly with a wide range of spirits.



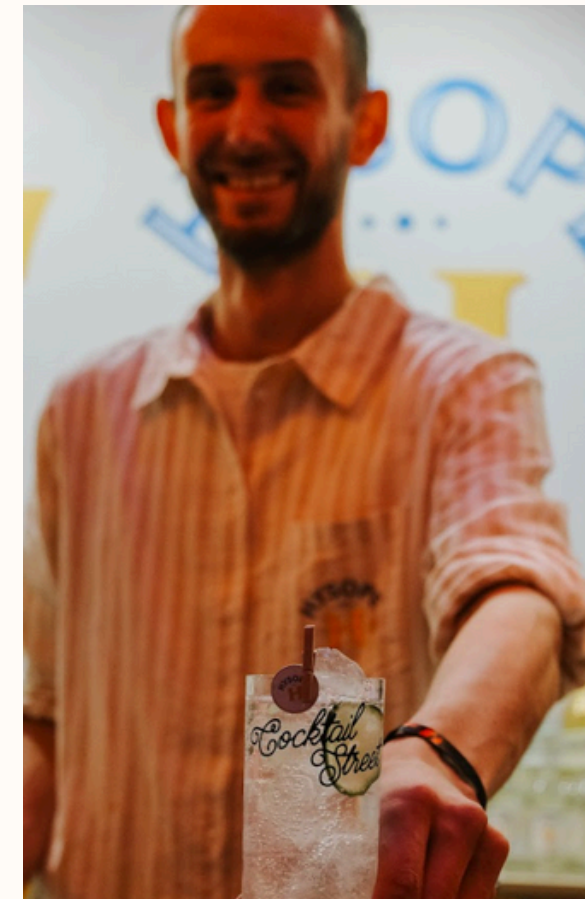
Gabriel Pons
Bacardi
Brand Ambassador



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



Thomas Alquier
Giffard Wes Cup
Finalist



Luc Degroux
The Bartender Society 2020
Winner



Mattéo Braguti
Dirty Dick
Bartender



Les Cocktails de Charles
Anaë
Brand Ambassador



Our international *partners*

CITADELLE
GIN DE FRANCE

LA MAISON
DU WHISKY

*Galeries
Lafayette*

HYATT®



ACCOR

CAMPARI

EATALY
alti cibi

BULLEIT
BOURBON

BELVEDERE
VODKA

GREY GOOSE®
VODKA

GIFFARD
DEPUIS 1885

Hilton
HOTELS & RESORTS

They talk about us!



Dossier

BOISSONS

Big bang dans les marques

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Emission "la pépite"

interview de meriadec buchmuller le 11 janvier 2024



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 / 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

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



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 GROSSISTES. Hysope ne garde que le réseau CHR Direct



Hysope change de look et de main

19 octobre 2023 - Justine Bessières



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, Metro) 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.

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 ricône 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, Metro) et ses 50 distilleries partenaires.

Ajouter un commentaire...

Hysope, en pleine transformation

Publié le 29 novembre 2023 à 14:48

[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 logo profond, désormais emblématique. L'authenticité

barmag.fr

Nouveau chapitre, nouvelle ère pour !

Lancée en 2019, leur aventure s'est transformée exceptionnelle. Cette année, ils célèbrent un tournant décisif de leur histoire et une alliance avec La Maison du Whisky, un distributeur de référence.

Leur objectif : conquérir la scène des mixers premium en France. ■

Avec plus de 2 millions de bouteilles vendues, une croissance 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 premium d'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 #mixers #france #mixers #france #mixers

Hysope, frenchmixers Merci pour ce joli post @barmag

Aimé par marineprn et 30 autres personnes

20 novembre



HYSOPE

H

FR

750ML

PREMIUM MIXER

Organique

ORIGINAL
TONIC WATER

Product sheets

Pink Grapefruit Craft Soda



75 cl

20 cl



Made in
France



Natural &
Organic

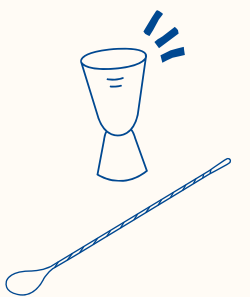
OUR ADDED VALUE

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

Ingredients

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

**From organic farming*

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

Spicy Ginger Beer



Made in
France



Natural &
Organic



75 cl

20 cl

4x20 cl

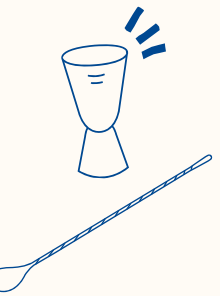
OUR ADDED VALUE

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

Ingredients

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

**From organic farming*

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

Original Tonic Water



Made in
France



Natural &
Organic



75 cl

20 cl

4x20 cl

OUR ADDED VALUE

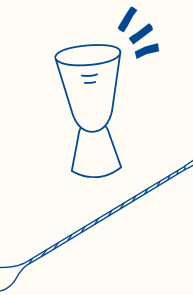
Our Original Tonic Water stands out with its bold bitterness and rich aromatic bouquet created from quassia, gentian and quinine, with hints of bitter orange peel :
the Hysope's signature!

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

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*

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

Cucumber Tonic Water



Made in
France



Natural &
Organic



20 cl

4 x 20 cl

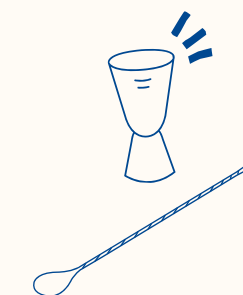
OUR ADDED VALUE

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

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*

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

Lemon Tonic Water



20 cl



Made in
France



Natural &
Organic

OUR ADDED VALUE

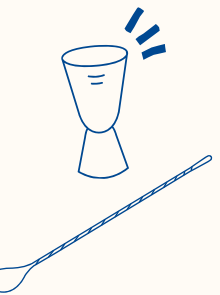
Hysope Lemon Tonic Water is the perfect balance between a bold bitterness, thanks to Hysope's signature quartet (quassia, bitter orange, gentian and quinine) and the freshness of candied lemon.

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

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*

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

Elderflower Tonic Water



20 cl



Made in
France



Natural &
Organic

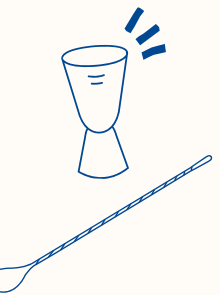
OUR ADDED VALUE

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

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*

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



Cocktail Book

Paloma



Ingredients

5 cl of Don Julio Tequila
2.5 cl of lime juice
1 cl of agave syrup
10 cl of Hysope Pink Grapefruit Craft Soda

Garnish

Half grapefruit slice
Sea salt

Rosé Spritz



Low Alcohol

Ingredients

3 cl of St-Germain liquor
1,5 cl of lemon juice
15 cl of Hysope Pink Grapefruit Craft Soda

Garnish

Edible flowers

Pink Gin



Ingredients

4 cl of Citadelle Gin
12 cl of Hysope Pink Grapefruit Craft Soda

Garnish

Rosemary sprig

Mezcaloma



No Alcohol

Ingredients

4 cl of Koch Mezcal
2,5 cl of lime juice
1 cl of simple syrup
8 cl of Pink Grapefruit Craft Soda

Garnish

Grapefruit wedge

Palomita



No Alcohol

Ingredients

15 cl of Hysope Pink Grapefruit Craft Soda
2,5 cl of lime juice
1 cl of agave syrup
2 dashes of Angostura Bitter

Garnish

Chili pepper salt
Lime wedge

Pink Grapefruit · Craft Soda

Gin & Tonic



Ingredients

4 cl of gin
12 cl of Original Tonic Water

Garnish

1 half slice of pink grapefruit
1 rosemary sprig

Gina Spritz



Ingredients

4 cl of gin
2 cl of Aperol
2 cl of lemon juice
6 cl of Original Tonic Water

Garnish

1 bay leaf

Americano



Ingredients

4 cl of Campari
4 cl of red vermouth
6 cl of Original Tonic Water

Garnish

1 half slice of orange

Paloma



Ingredients

4 cl of tequila
2 cl of grapefruit juice
2 cl of lime juice
10 cl of Original Tonic Water

Garnish

1 half slice of pink grapefruit

Espresso Tonic



Ingredients

An espresso shot
2 cl of orange blossom water
10 cl of Original Tonic Water

Garnish

1 half slice of orange

No Alcohol

Original · Tonic Water

Vodka Mule



Ingredients

4 cl of vodka
1 cl of lime juice
2 dashes of Angostura bitter
12 cl of Ginger Beer Spicy

Garnish

1 wedge of lime

Mezcal Mule



Ingredients

4 cl of mezcal
2 cl of agave syrup
1 cl of lime juice
10 cl of Ginger Beer Spicy

Garnish

A slice of ginger
Pinch of chili pepper

Mexican Mule



Ingredients

4 cl of tequila
2 cl of lime juice
2 dashes of Angostura bitter
12 cl of Ginger Beer Spicy

Garnish

1 wedge of lime

Burgundy Mule



Ingredients

4 cl of gin
4 cl of blackcurrant syrup
10 cl of Ginger Beer Spicy

Garnish

Grapes

Caribbean Mule



No Alcohol

Ingredients

3 cl of rum flavoured syrup
2 cl of lime juice
12 cl of Ginger Beer Spicy

Garnish

1 wedge of lime

Spicy · Ginger Beer

Cucumber Gin & Tonic



Ingredients

4 cl of gin
12 cl of Cucumber Tonic Water

Garnish

Lime zest
1 rosemary sprig

Mexican Cucumber



Ingredients

4 cl of tequila
1 cl of lime juice
12 cl of Cucumber Tonic Water

Garnish

1 wedge of lime

Basil & Cucumber Smash



Ingredients

4 cl of gin
2 cl of lemon juice
1,5 cl of basil syrup
0,5 cl of honey
5 cl of Cucumber Tonic Water

Garnish

Basil leaves

Spring Tonic



Low Alcohol

Ingredients

1,5 cl of elderflower liqueur
1,5 cl of lemon juice
2 dashes of saline solution
6 cl of Cucumber Tonic Water

Garnish

1 slice of cucumber

This is not a Gin & Tonic



No Alcohol

Ingredients

3 cl of alcohol free gin
2 cl of lemon juice
1,5 cl of agave syrup
10 cl of Cucumber Tonic Water

Garnish

1 wedge of lime
1 rosemary sprig

Cucumber · Tonic Water

Lemon Gin & Tonic



Ingredients

4 cl of gin
12 cl of Lemon Tonic Water

Garnish

1 slice of lemon
Pink berries

Whisky Tonic



Ingredients

4 cl of whisky
12 cl of Lemon Tonic Water

Garnish

1 slice of lemon

Vodka Tonic



Ingredients

4 cl of vodka
2 cl of orgeat syrup
1 cl of lemon juice
10 cl of Lemon Tonic Water

Garnish

1 slice of dried lemon

Gin Fizz



Ingredients

4 cl of gin
2 cl of lemon juice
2 cl of sugar syrup
1 egg white
8 cl of Lemon Tonic Water

Garnish

1 slice of lemon

Floreal Tonic



Ingredients

2 cl of peach syrup
2 cl of grapefruit juice
12 cl of Lemon Tonic Water

Garnish

1 half slice of pink grapefruit

Lemon · Tonic Water

Elderflower Gin & Tonic



Ingredients

4 cl of gin
12 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish

1 half slice of orange
1 rosemary sprig

Hugo Spritz



Ingredients

4 cl of elderflower liqueur
6 cl of prosecco
6 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish

1 slice of lime
Fresh mint leaves

Bergamotto Tonic



Low Alcohol

Ingredients

5 cl of bergamot liqueur
1 cl of lime juice
10 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish

Lime zest
Jasmine flower

To the moon



Ingredients

4 cl of gin
1,5 cl of white vermouth
1 cl of violet liqueur
10 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish

Lemon zest

Garden Spritz



No Alcohol

Ingredients

3 cl of lime juice
2 cl of passion fruit juice
10 cl of Elderflower Tonic Water

Garnish

2 slices of lime

Elderflower · Tonic Water

Le goût
de l'instant



WWW.HYSOPE.CO

