



BROCHURE D'INFORMATIONS

LA MENTHEUSE UNE AVENTURE HUMAINE



Une gamme en trois saveurs

L'entreprise est née en 2018, d'une envie commune de trois amis languedociens,
Lionel et Dominique Albano et Frédéric Bion.

Épicurien, passionné de vin, ayant ouvert de nombreuses belles adresses entre Agde et Pézenas et appartenant à une lignée de restaurateurs, Lionel songeait depuis longtemps avec son épouse et son ami de toujours, spécialiste des vins et spiritueux, à réveiller la fin des repas «en restant sur la fraîcheur et la douceur».

Trois crèmes ont vu le jour : La Mentheuse à la menthe, la Pulpeuse au citron et yuzu, et la Croqueuse à la pomme subtilement poivrée.

Ces trois spiritueux ont été conçus comme de la haute couture, l'élaboration fut un travail d'orfèvre entre les trois fondateurs et la distillerie Grap'Sud, spécialisée en alcool vinique près d'Uzès.

L'objectif : obtenir des crèmes sans additifs, plus légères en alcool et plus discrètes en sucre afin de faire ressortir les arômes. Elles revisitent les recettes classiques selon les goûts et les modes de consommation actuels. Elles sont labellisées Sud de France.

LA MENTHEUSE LES CRÈMES D'ANTAN

Créateurs de spiritueux Sud de France moins alcoolisés

Au-delà d'une simple entreprise de spiritueux, la Mentheuse s'ancre dans une philosophie Made In France et, surtout, Made In Occitanie.

Elle s'engage à produire des crèmes d'antan à partir des savoir-faire artisanaux locaux et matières premières de qualité, tout en respectant l'environnement et en mettant au coeur de ses produits l'humain : des producteurs jusqu'aux consommateurs.

La Mentheuse est synonyme de partage, de convivialité et surtout d'art de vivre à la française.

En l'espace de trois ans, la Mentheuse a su s'imposer sur le marché des spiritueux français et devenir une référence. Après une implantation nationale réussie, l'équipe a décidé de se lancer un nouveau défi : exporter ses trois crèmes d'antan à l'international via le réseau Sud de France notamment en Allemagne ou en Chine.





UNE MENTHE À SAVOURER !

Consommation facile et régressive, tout au long de l'année
Bouteille Vintage qui surfe sur le retour des alcools d'antan
Fabrication française, made in Occitanie, Sud de France

Sa composition

Eau, sucre de fruits, alcool vinique, arômes naturels de menthe.
Sans colorants, sans additifs.
Faible taux d'alcool: 15 %

Sa robe

Transparence aux reflets givrés

La dégustation

Une attaque tout en fraîcheur, une texture douce, une fluidité en bouche se terminant par une belle fraîcheur mentholée.

Peu sucrée, forte en goût, naturelle, la Mentheuse se déguste sur glace et/ou additionnée d'une eau pétillante.





UN CITRON FRAIS À CROQUER !

Consommation facile et régressive, tout au long de l'année
Bouteille Vintage qui surfe sur le retour des alcools d'antan
Fabrication française, made in Occitanie, Sud de France

Sa composition

Eau, sucre de fruits, alcool vinique,
distillats de citron et de Yuzu, acide
citrique.

Faible taux d'alcool: 15 %

Sa robe

Transparence aux reflets givrés

La dégustation

Une attaque tout en fraîcheur, une
texture douce, une fluidité en bouche
se terminant par une jolie acidité et
des notes de zestes de mandarines.
Peu sucrée, élégante en goût, la
Pulpeuse se déguste sur glace et/ou
additionnée d'une eau pétillante.





FRAÎCHEUR D'UNE GRANNY SMITH

Consommation facile et régressive, tout au long de l'année
Bouteille Vintage qui surfe sur le retour des alcools d'antan
Fabrication française, made in Occitanie, Sud de France

Sa composition

Eau, sucre extrait de fruits,
alcool vinique, arômes naturels
de pomme, distillat de poivre.
Faible taux d'alcool: 15 %

Sa robe

Transparence aux reflets givrés

La dégustation

Une attaque tout en rondeur sur des notes de pommes cuites, une texture douce, une fluidité en bouche se terminant par une jolie fraîcheur réhaussée de note poivrées.

Peu sucrée, élégante en août, la Croqueuse se déguste sur glace ou en mixologie.



IDÉES DE COCKTAILS



La Pulpeuse Spritz

4cl de La Pulpeuse
6cl de Proseco
Eau pétillante
Glaçons



Croqueuse blossom

3cl de La Croqueuse
4cl de Rhum
1,5cl de sirop de pêche
2cl de jus de citron vert
Top eau pétillante



Grasshoper with la Mentheuse

3cl de La Mentheuse
3cl d'Amaretto bianco
1cl de Curaçao bleu
3cl de crème liquide

Et bien d'autres...

IMPRESSIONS & TEST MARCHÉ

Sur la base de dégustations réalisées par nos soins

Sucrosité -
(fraîcheur et fluidité)



15°C



24°C

45°C

Alcool -

18°C



21°C

Alcool +



Sucrosité +
(sirupeux)

LES ENVIES DE NOS CLIENTS

Echo en CHR, chez les cavistes et en épicerie fines



À la recherche de nouveautés, de diversification et d'une augmentation du panier moyen.



À la recherche de produits à offrir et à faire découvrir à leurs clients en fin de repas.



À la recherche de cocktail facile à faire et à un coût de revient accessible.



À la recherche d'innovations.



À la recherche de fraîcheur en fin de repas, d'idées de cadeaux à offrir.



À la recherche de saveur, de pépites à faire déguster entre amis, de se faire plaisir.



TENDANCES CONSOMMATEURS

Des attentes globales qui s'appliquent aux spiritueux



Consommer local



Consommer sain



Envie de nouveauté
Vogue du cocktail



Moins de sucre*
Moins alcoolisé*

*D'après une enquête Nielsen Global Ingredients and Dining Out Trends réalisée auprès de 30 000 internautes dans 63 pays. En France, le sucre est l'aliment le plus boycotté avec 21% de la population qui l'évite contre 3% pour le gluten.



CONTACT

04 67 98 90 89

13, rue Pierre Paul Riquet
34300 Agde

contact@lamenteuse.com

www.lamenteuse.com