

LISSIP

SIROPS CONTEMPORAINS

DOSSIER DE PRESSE



LES SIROPS AUX MILLE SAVEURS

Réinventer une boisson iconique, c'est la mission que s'est donnée Lissip. Notre marque part d'une idée simple et d'un triptyque gagnant : la volonté de marier le beau, le bon & le bien dans des sirops authentiques tout en y mêlant une **pointe d'audace**. Fondée par une passionnée de gastronomie, Lissip défend plus que jamais la vision exigeante d'une **alimentation qui ne triche pas**, sans artifice : fini les additifs et arômes ajoutés à tout va, il faut renouer avec le vrai. C'est pourquoi nous imaginons & créons des **sirops d'exception aux saveurs anti-conformistes, 100% naturels**. Laissez-vous surprendre par la puissance aromatique sans égal de saveurs inédites et intensément gourmandes.



Passionnée de cuisine, j'ai voulu réinventer le sirop, une boisson trop et trop longtemps dévalorisée par les industriels. L'objectif est simple : remettre la **naturalité** **au cœur de recettes audacieuses.**

Je puise mon inspiration dans l'univers de la gastronomie et de la pâtisserie pour créer des **mariages de saveurs originales, harmonieuses** et subtilement équilibrées à partir de **fruits, légumes, épices et herbes aromatiques.**

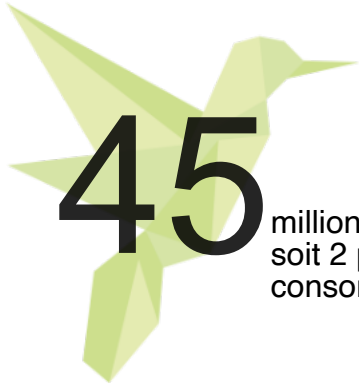
Lissip, c'est une **marque artisanale, responsable**, engagée et naturelle, tout en étant raffinée.

Des créations uniques. Pas de saveurs banales.



Elise, fondatrice

LES SIROPS EN CHIFFRES



45

millions de Français,
soit 2 personnes sur 3
consomment du sirop



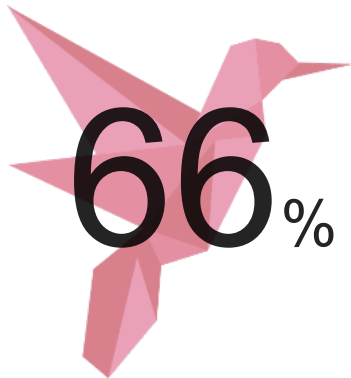
2

La France est le 2ème
pays consommateur de
sirop en Europe
derrière le UK



21

litres de sirop bus /
personne / an



66%

des ventes sont faites
par seulement 4
saveurs

En résumé, les Français sont des
grands buveurs de sirop mais
l'offre peine à se diversifier

NOTRE MISSION

*IMAGINER DES SIROPS QUI,
EN QUELQUES GOUTTES, NOUS
TRANSPORTENT COMME UN
BON REPAS NOUS FAIT VOYAGER*

Lissip, c'est une collection de sirops haut de gamme dans des **formats raisonnables** de 25cl ou 50cl et des **coffrets découverte** pour siroter sans modération !

Notre collection s'étoffe au rythme des saisons et de notre inspiration.





FAIT EN FRANCE

LISSIP
SIROP ARTISANAL

CITRON
VERT
BASILIC

LISSIP
SIROP ARTISANAL

POMME
CANNELLE

LISSIP
SIROP ARTISANAL

GINGEMBE
POMME
HIBISCUS

SIROPS CONTEMPORAINS

LISSIP
SIROP ARTISANAL

CONCOMBRE
CITRON
MENTHE

SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR
SANS ARÔME

LISSIP
SIROP ARTISANAL

LISSIP
SIROP ARTISANAL

GINGEMBRE
POMME
ANANAS

LISSIP
SIROP ARTISANAL

LISSIP
SIROP ARTISANAL

CITRON
CITRON VERT
BASILIC

LISSIP
SIROP ARTISANAL

LISSIP
SIROP ARTISANAL

FRAMBOISE
ROSE
POMME

NOS SIROPS SIGNATURE

CONCOMBRE, CITRON, MENTHE Laissez-vous surprendre par la fraîcheur saisissante de cette création audacieuse. Cette recette originale laisse s'exprimer pleinement toutes les saveurs du concombre, de la menthe et du citron pour un sirop inattendu.

GINGEMBRE, POMME, HIBISCUS Original, revigorant, réconfortant, votre palais devrait longtemps se souvenir de ce sirop anti-conformiste. Subtil mélange entre le piquant du gingembre, la douceur de la pomme et l'acidité de l'hibiscus, cet élixir a tout pour surprendre

CITRON, CITRON VERT, ROMARIN Réveillez vos sens avec cette citronnade ultra-désaltérante et délicieusement acidulée. Laissez-vous emporter par les saveurs entremêlées des citrons jaunes et verts, relevés par le parfum herbacé du romarin. Une escapade gustative inoubliable.

FRAMBOISE, ROSE, POMME Envoûtement garanti et embarquement immédiat au pays de la subtilité et de la délicatesse. Ce sirop aux saveurs exaltantes révèle harmonieusement les notes de framboise, de rose et de pomme pour un voyage inoubliable.

FRAISE, MENTHE, CITRON Coup de foudre assuré pour cette création qui exhale les vapeurs de la bonne humeur. Sous son air innocent, la menthe souffle un vent de fraîcheur, pour un sirop de fraise aux notes citronnées des plus surprenants.

POMME, CANNELLE Une alliance indémodable à découvrir version sirop gourmand. La robe ambrée de ce sirop, au doux parfum de pomme, laisse virevolter de savoureuses paillettes de cannelle. Magie assurée, papilles enchantées.

FÈVE TONKA, POMELO, ORANGE Partez à la découverte de ce petit joyau à la personnalité fascinante. Ce sirop évolue entre les notes suaves de la fève Tonka, l'amertume du pomelo et l'acidité de l'orange. Une palette aromatique captivante.

PÊCHE DE VIGNE, VERVEINE, CITRON Voici un sirop dont l'harmonie olfactive et gustative fait vibrer les papilles. Cette création met en scène la gourmandise de la pêche de vigne, la légèreté de la verveine et la fraîcheur du citron tel un accord parfait majeur.

ORGEAT, FLEUR D'ORANGER, CORIANDRE Plongez au cœur du bassin méditerranéen. Ce sirop aux accents du sud orchestre avec délicatesse l'amertume des amandes, la finesse de la fleur d'oranger et la fraîcheur des graines de coriandre. Un bouquet de saveurs gorgé de soleil.

NOS SIROPS CLASSIQUES

LE SIROP DE FRAISE Dès la première gorgée, cet iconique sirop de fraise transporte vers de délicieux souvenirs d'enfance. Son irrésistible parfum vient caresser les papilles et apporter la juste dose de tendresse. Une recette tout en douceur et en saveur.

LE SIROP DE CITRON Rendez-vous en terre acidulée. Grâce à son goût intensément zesté et ses notes solaires, ce sirop émoustille autant qu'il rafraîchit. Un résultat saisissant qui en fait un incontournable plein de pep's.

LE SIROP DE PÊCHE Comme l'impression de croquer dans un fruit... On retrouve dans ce sirop infiniment gourmand toute l'expression de la pêche : la douceur de sa chair et la rondeur de ses notes aromatiques. Un moment de plaisir pour les fins gourmets au bec sucré.

PRIX & LABELS



Sirop Gingembre Pomme Hibiscus
Médaille d'Or de la meilleure boisson
en épicerie fine en 2020



Sirop Fraise Menthe Citron
Médaille d'Argent de la meilleure
boisson en épicerie fine en 2021



Sirop Framboise Rose Pomme
Médaille de Bronze de la meilleure
boisson en épicerie fine en 2021



Sirop Pêche de vigne Verveine Citron
élu meilleur sirop en
mixologie



Ce label met en lumière toute la
richesse de la production locale et le
dynamisme de l'artisanat parisien.



Cette marque certifie l'ancrage
territorial de ses adhérents et
l'origine tracée des produits.



Fondé par Alain Ducasse, ce collectif
incarne et met en valeur l'héritage et
l'avenir du patrimoine culinaire
artisanal.

LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL



MADE
IN
FRANCE



FABRIQUÉ
À LA
MAIN



RICHE
EN
FRUITS



INGRÉDIENTS
SÉLECTIONNÉS
AVEC SOIN



SANS
CONCENTRÉ
DE FRUITS



SANS ARÔME,
NI COLORANT,
NI CONSERVATEUR



SUCRE
NON
RAFFINÉ

Notre procédé de fabrication est **profondément artisanal**, car c'est ce qui garantit les **saveurs si singulières** de nos produits.

Toutes les étapes sont réalisées à la main, afin de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production & assurer une qualité non-industrielle.

Fabriqués au cœur de Paris, en **petites séries**, les sirops sont brassés en cuisson lente et à basse température afin de préserver la **puissance aromatique** des ingrédients.

Pommes de Nouvelle-Aquitaine, framboises des Nuits-Saint-Georges, fraises du Lot-et-Garonne : nous portons une attention toute particulière au **sourcing** de nos ingrédients.

Nous ajoutons la juste dose de sucre : c'est pourquoi nos sirops sont jusqu'à **20% moins sucrés** que les sirops classiques.



UNE DIVERSITÉ D'UTILISATIONS

LE PLUS FESTIF

En **cocktail** ou en **mocktail** avec nos idées recettes uniques élaborées par notre mixologue

LE PLUS CRÉATIF

En **cuisine** pour déglacer une poêle, napper un yaourt ou une glace. Ou pour twister un crumble, une tarte...

LE PLUS RÉCONFORTANT

En **infusion** dans un mug d'eau chaude pour se réchauffer lors des soirées fraîches

LE PLUS MALIN

Dans une **gourde** pour une hydratation plus agréable

ET BIEN SÛR...

Dilué dans un **verre d'eau** fraîche plate ou gazeuse



LE SIROP, C'EST :

ÉCONOMIQUE
car se dilue

PEU CALORIQUE
*2 fois moins qu'un
jus de fruit*



ÉCOLOGIQUE
*1 bouteille dure
plusieurs semaines
(vs boisson à usage unique)*

DOSABLE
+ ou - sucré



L'HISTOIRE DE LISSIP

Après plusieurs années au service marketing de grands groupes de cosmétiques, Elise entreprend un virage à 180° pour lancer sa marque de sirops. Un jour, en regardant une bouteille, de nombreuses questions surgissent : pourquoi utiliser des concentrés, des arômes et autres additifs douteux ? Pourquoi toujours les mêmes parfums ?

Pourquoi les sirops sont-ils si sucrés et aux saveurs si consensuelles ?

Pourquoi ne pense-t-on jamais à servir un sirop à l'apéro ?

Faisant le constat qu'aucune alternative n'existait à l'offre basique et artificielle du marché, elle veut proposer une consommation plus responsable et originale sur ce produit qu'elle affectionne depuis toujours.

Au fur et à mesure de l'élaboration des recettes, elle développe une réelle expertise pour sublimer les goûts des ingrédients et trouver des associations inédites sans avoir recours à des additifs ou des arômes cache-misère. Voici enfin une le travail abouti d'une gamme de sirops aux parfums subtils, équilibrés et moins sucrés.

INFORMATIONS & CONTACT PRESSE

INFORMATIONS

Points de vente : épiceries fines, grands magasins, cavistes & concept stores + e-shop // hôtellerie, restauration

Prix de vente conseillés :

- Sirops signature : 11,50€ la bouteille de 25cl (environ 15-20 verres)
- Sirops classiques : 9,90€ la bouteille de 25cl (environ 15-20 verres)
- Coffrets découverte : 22,90€ (3*10cl)

CONTACT

Elise Vignaud (fondatrice)

elise@lissip.fr // 06 12 82 35 35

Visuels et dossier de presse sur demande

Site internet : www.lissip.fr

Instagram : @sirops_lissip



*Pour que sirop ne rime
plus seulement avec
été & grenadine
mais avec délice quotidien
& éveil des sens*