



LES SPIRITUEUX
DES ALPES

présente

ARRANGÉS DES ALPES

- Produit de France -

*À chacun
son Altitude*

dossiER dE PRessE 2024



Les Spiritueux des Alpes annoncent la création de leur marque



**L'Art du rhum arrangé, élaboré au cœur des Alpes,
une fusion élégante de tradition et de terroir.**



Les amateurs de spiritueux sont invités à découvrir une expérience gustative exceptionnelle avec le lancement du rhum Arrangés des Alpes, une création audacieuse mariant la richesse du rhum agricole de Marie Galante en Guadeloupe aux arômes distinctifs des fruits et plantes alpines.





Fondée par des passionnés de la région, la société **Les Spiritueux des Alpes** s'est donné pour mission de mettre en lumière les richesses naturelles des Alpes françaises et de ses alentours à travers produits élaborés de façon artisanale et en faible quantité.

Les Spiritueux des Alpes s'engage à créer des produits authentiques, respectueux de l'environnement et révélateur des saveurs uniques des Alpes.



Amaury Breheret, responsable des Spiritueux des Alpes, a passé 16 années dans le monde de l'agroalimentaire à l'international puis s'est tourné vers les spiritueux en intégrant le groupe La Martiniquaise-Bardinet en France. Grâce à son expérience et une longue réflexion, il a choisi de se concentrer sur la création de spiritueux ancrés dans le terroir local, produits et commercialisés en circuit court. Sa première création est le rachat et le relancement de la marque Arrangés des Alpes : Une gamme de rhums arrangés avec un sourcing et une commercialisation 100% Rhône Alpes (hors rhum de Guadeloupe), un choix assumé.





Une histoire de terroir et d'ingrédients authentiques

Arrangés des Alpes puise son inspiration dans la diversité florale et fruitière des Alpes et de sa région. Les fruits frais, les plantes aromatiques et les herbes sauvages, tous cultivés localement, sont soigneusement sélectionnés pour créer des recettes subtiles et équilibrées.

Les Alpes offrent une palette de saveurs incomparables, de la douceur de l'abricot en passant par la myrtille et les notes herbacées de plantes alpines.

Nichées au cœur des majestueuses Alpes françaises, les plantes et fruits sélectionnés pour l'élaboration des rhums Arrangés des Alpes viennent de producteurs récoltants locaux et sont cueillis à la main.

Des saveurs authentiques

Chaque rhum de la gamme Arrangés des Alpes transporte les sens dans un voyage gustatif captivant. Les notes boisées et sucrées du rhum de Marie Galante sont habilement équilibrées par la fraîcheur et la gourmandise des plantes et fruits qui le composent en créant une harmonie subtile.

Les infusions de plantes et macérations de fruits confèrent aux rhums Arrangés des Alpes une identité unique, témoignant de l'héritage naturel et culturel de la région.

L'expérience de dégustation est une célébration des produits locaux qui gravitent autour de la région alpine où chaque ingrédient est choisi pour son caractère distinctif.





Un processus artisanal méticuleux

Le processus d'élaboration des rhums Arrangés des Alpes est un mariage d'artisanat local et d'expertise. Les plantes sont soigneusement sélectionnées, cueillies et infusées fraîches dans une base de rhum agricole issu de Marie Galante en Guadeloupe.

Les fruits, provenant également de producteurs locaux, sont choisis avec soin pour leurs qualités gustatives. Le mariage des fruits et des plantes est ensuite macéré puis assemblé dans des recettes uniques et subtiles.

Chaque recette d'Arrangés des Alpes est le résultat d'un processus artisanal méticuleux. La couleur des assemblages est naturelle, sans ajout de colorant ou de conservateur. Les fruits et plantes utilisés dans les recettes sont sélectionnés avec soin, récoltés à la main puis macérés ou infusés dans un rhum agricole de qualité IG Rhum de Guadeloupe.

Les temps de macération et d'infusion sont minutieusement contrôlés pour garantir une extraction optimale des arômes. Le résultat final est un rhum arrangé raffiné, prêt à être dégusté et à révéler les trésors gustatifs des Alpes.

Le rhum Arrangés des Alpes ne se contente pas de captiver le palais, il séduit également par son étiquette représentant les sommets majestueux des Alpes, et reflète l'engagement envers la qualité des rhums composés de produits locaux.

Dans la continuité du choix de ses matières premières en local, Arrangés des Alpes a également fait le choix de travailler exclusivement avec des fabricants locaux tant pour ses étiquettes que pour l'ensemble des besoins en cartonnerie. Les bouteilles en verre quant à elles sont fabriquées en France avec du sable lui aussi français.





Deux gammes bien définies pour deux réseaux de vente :
la grande Distribution et les cavistes, Café, Hôtels et restaurants.

Afin de répondre au mieux à chaque réseau de distribution en local, Arrangés des Alpes a
choisi d'élaborer deux gammes de rhums distincts :



Gamme « classique »,
disponible en grande
distribution



Gamme « premium »
disponibles uniquement
dans le réseau Caviste et
CHR



La gamme « classique »

Pour faire voyager ses consommateurs, Arrangés des Alpes a choisi d'attribuer à chacun de ses produits un nom correspondant aux différentes strates des alpes : plaine (orange), vallée (rose), sous-bois (fruit noir, violet), alpages (vert) et glacier (blanc, translucide). Une façon ludique de faire correspondre les strates avec la coloration naturelle des rhums arrangés.





- PLAINE - Rhum Abricot

L'abricot sélectionné pour cette recette est une variété particulièrement gourmande : le bergeron, qui provient de la Drôme à quelques kilomètres de la ville de Valence.

Arrangés des Alpes a fait le choix de travailler en direct avec le producteur d'abricots afin de créer une relation de confiance et avoir un gage de qualité. Ces abricots sont ouverts et dénoyautés permettant au rhum de bien pénétrer les fruits lors de la macération. Les fruits sont ensuite pressés afin d'obtenir le jus d'abricot restant venant compléter la recette, accompagné d'ajout d'eau filtrée et de sucre pour finaliser la recette.

Le rhum Arrangés des Alpes à l'abricot offre une expérience gustative douce et fruitée. Les saveurs sucrées des abricots se marient harmonieusement avec la chaleur du rhum, créant une boisson équilibrée et parfumée. Il peut être dégusté seul, sur glace, ou utilisé comme ingrédient dans des cocktails.



Arrangés des Alpes Rhum Abricot

(30°-70cl)

Prix de vente constaté : 26,90 euros





- VALLÉE - Rhum Framboise

Le rhum arrangé à la framboise est une délicieuse création qui marie les saveurs riches de ce fruit avec le rhum agricole provenant de Marie Galante.

Les framboises fraîches utilisées pour cette recette proviennent d'une coopérative située au sud de Lyon entre Rhône, Drôme et Isère. Le terroir des Monts du Lyonnais est particulièrement adapté à la production de ce fruit rouge. Le panel variétal est en constante évolution et a pour mot d'ordre la satisfaction du consommateur avec comme critère permanent : le goût.

Le rhum Arrangés des Alpes à la framboise offre une expérience gustative délicieuse et apporte une saveur intense, créant une boisson équilibrée et savoureuse. Il peut être apprécié pur, sur glace, ou utilisé comme ingrédient dans des cocktails créatifs.

Arrangés des Alpes Rhum Framboise

(30°-70cl)

Prix de vente constaté : 26,90 euros



ARRANGÉS DES ALPES

- Produit de France -

- SoUS BoIS – Rhum Myrtille

Le rhum Arrangés des Alpes à base de myrtilles combine la richesse sucrée des myrtilles (75%) avec une touche de mûres (25%) complété de rhum agricole de Marie Galante, élaboré à partir du jus de canne à sucre frais.

Les myrtilles et mûres présentes dans cette recette proviennent de la même coopérative que les framboises, cueillies à la main gage de qualité et de fraîcheur. Ces petits fruits apportent une saveur sucrée et ronde « fruit noir ». Sa couleur aux notes sombres fait référence aux sous-bois alpin.

Une fois ajoutées au rhum les myrtilles et mûres sont filtrés afin d'obtenir un rhum arrangé parfumé et gourmand. À déguster pur ou sur glace ou encore comme base de cocktail frais et fruité !

Arrangés des Alpes Rhum Myrtille

(30°-70cl)

Prix de vente constaté : 26,90 euros





- ALPAGÉ - Rhum Plantes Aromatiques

Le rhum Arrangés des Alpes à base de basilic (68%), d'aneth (20%) et d'estragon (12%) est une création aromatique et herbacée, associant le rhum agricole de Guadeloupe à la fraîcheur et à la complexité des plantes aromatiques fraîches (bio).

Arrangés des Alpes a choisi de collaborer avec un producteur de la Drôme qui réalise une production dédiée à la composition des recettes du rhum arrangé.

Le basilic apporte des notes fraîches et légèrement sucrées tandis que l'aneth offre une saveur délicate et légèrement anisée. L'estragon ajoute une touche subtilement poivrée et sucrée créant une complexité supplémentaire.

Les herbes fraîches sont ajoutées au rhum et laissées à infuser. Une fois le processus achevé, le mélange est filtré pour retirer les feuilles d'herbes et autres particules permettant d'obtenir un rhum arrangé parfumé.

Le rhum Arrangés des Alpes à base de basilic, d'aneth et d'estragon propose une création unique et rafraîchissante. Les notes herbacées, poivrées et anisées des herbes se mélangent harmonieusement au rhum. Il est idéal dans la création de recettes de cocktails mettant en valeur ces plantes aromatiques.

Arrangés des Alpes Rhum Plantes Aromatiques

(30° -70cl)

Prix de vente constaté : 26,90 euros





- gLACIER - Rhum Distillat Menthe Poivrée

Le rhum distillat à la menthe poivrée Arrangés des Alpes est une option intrigante, offrant une combinaison de rhum agricole de Guadeloupe avec une belle fraîcheur et un léger picotement de par la menthe poivrée.

Récoltés dans le Vercors (Isère et Drôme) par un cueilleur professionnel, la menthe poivrée est cueillie et distillée avec de l'eau pour en faire un hydrolat bio. Le rhum est alors réduit par cet hydrolat parfumé pour donner une recette unique très aromatique sans pour autant avoir le côté très frais et mentholé.

À déguster pur ou sur glace ou encore comme base de cocktail frais !

Arrangés des Alpes Distillat Menthe Poivrée

(30°-70cl)

Prix de vente constaté : 26,90 euros





La gamme premium « altitude »

Arrangés des Alpes a attribué à chacun de ses rhums arrangés une altitude.
Un clin d'œil aux producteurs et aux strates des Alpes.

La couleur des assemblages est naturelle. Les fruits, les plantes et l'eau présents dans les recettes sont sélectionnés avec soin en Auvergne Rhône-Alpes et macérés dans un rhum agricole de Marie Galante - Indication Géographique Rhum de Guadeloupe. Chacune des recettes de la gamme classique ont été reprises et retravaillées pour plus de complexité. Chaque rhum arrangé bénéficie non seulement de la macération de fruits mais également d'un distillat de plantes.



ARRANGÉS DES ALPES

- Produit de France -

- Alt. 290 – Rhum Abricot & Distillat de Romarin

290m : altitude du producteur d'abricots dans la plaine drômoise. La couleur orange intense représente les cultures de fruits des plaines.

La recette d'Arrangés des Alpes Abricot « classique » a été retravaillée avec un hydrolat de romarin bio afin de lui apporter une touche fraîche, herbacée et légèrement boisée et conserve certaines de ses propriétés aromatiques mais dans une concentration plus douce. Le romarin sauvage est cueilli à la main dans les Alpes de Haute Provence au bord du majestueux lac d'Esparon.

Arrangés des Alpes Rhum Abricot & Distillat de Romarin

(34°-70cl)

Prix de vente constaté : 34,90 euros





- Alt. 700 - Rhum Framboise & Distillat de Lavande Sauvage

700m : altitude choisie pour représenter la vallée alpine.
Couleur rose faisant référence aux fleurs de printemps, le retour à la nature.

Le rhum arrangé à la framboise est une délicieuse création qui marie les saveurs riches de ce fruit avec le rhum agricole provenant de Marie Galante.

Les framboises fraîches utilisées pour cette recette proviennent d'une coopérative située au sud de Lyon entre Rhône, Drôme et Isère. Le terroir des Monts du Lyonnais est particulièrement adapté à la production de ce fruit rouge. Le panel variétal est en constante évolution et a pour mot d'ordre la satisfaction du consommateur avec comme critère permanent : le goût.

Le rhum Arrangés des Alpes à la framboise offre une expérience gustative délicieuse et apporte une saveur intense, créant une boisson équilibrée et savoureuse. Il peut être apprécié pur, sur glace, ou utilisé comme ingrédient dans des cocktails créatifs.

Arrangés des Alpes Rhum Framboise & Distillat de Lavande Sauvage

(34°-70cl)

Prix de vente constaté : 34,90 euros





- Alt. 1200 – Rhum Myrtille & Distillat d'Arquebuse

1200m : altitude choisie pour représenter les sous-bois alpins. Couleur foncé représentant le manque de lumière à l'ombre des sapins.

Arrangés des Alpes a enrichi la base de son rhum arrangé Myrtilles par l'ajout d'un hydrolat d'arquebuse appelé également aurone. Cette belle plante vivace a notamment une odeur très agréable de cola. Avec son goût amer citronné, il se marie parfaitement à la myrtille grâce à son distillat délicat.

L'aurone est cueillie à pleine maturation à la fin de l'été sur les hauteurs des montagnes au croisement de la Drôme, des Hautes Alpes et des Alpes de Haute Provence.

**Arrangés des Alpes
Rhum Myrtille
& Distillat d'Arquebuse**
(34°-70cl)

Prix de vente constaté : 34,90 euros





- Alt. 2300 – Rhum Plantes Aromatiques & Distillat de Pin Sylvestre

2300m : altitude choisie pour représenter l'alpage, dernier lieu de vie verdoyant des montagnes alpines.

Avec cette recette, Arrangés de Alpes a souhaité mettre le curseur sur la composition de plantes aromatiques à son apogée.

En plus du basilic, de l'aneth et de l'estragon déjà présents dans la recette initiale, l'addition d'un hydrolat bio de pin sylvestre apporte un côté résineux et boisé. Les bourgeons et branches de pin sylvestre nécessaires à l'élaboration de l'hydrolat sont récoltés dans le Vercors.

Arrangés des Alpes **Rhum Plantes Aromatiques** **& Distillat de Pin Sylvestre** (34°-70cl)

Prix de vente constaté : 34,90 euros





- Produit de France -

- Alt. 3600 -

Rhum Double Distillat de Menthe Poivrée & de Thym Sauvage

3600m : altitude choisie pour représenter le glacier.
Couleur translucide se rapportant à la neige et aux glaciers.

Le distillat de menthe poivrée et de thym sauvage est un produit obtenu par distillation à la vapeur des feuilles de menthe poivrée et du thym sauvage.

Ce distillat de menthe poivrée et de thym sauvage a donc un arôme combiné, mêlant la fraîcheur mentholée de la menthe poivrée avec les notes herbacées et aromatiques du thym sauvage.

Cette recette exclusive, Arrangés des Alpes montre toute la puissance aromatique des plantes provenant de la région alpine. Le thym est cueilli dans la Drôme, la menthe poivrée quant à elle provient du Vercors.

Arrangés des Alpes Distillat Menthe Poivrée

(34°-70cl)

Prix de vente constaté : 34,90 euros





Disponibilités :

Les rhums Arrangés des Alpes sont disponibles dans une sélection de points de vente locaux ainsi que sur leur site internet et présents en CHR en région.

ARRANGÉS DES ALPES - Gamme « classique » :

disponible dans 50 supermarchés et hypermarchés régionaux (Leclerc de Drumettaz, Super U de Bourg Saint Maurice, Intermarché de Villard de Lans, Carrefour d'Annecy, ou encore Auchan d'Epagny).

ARRANGÉS DES ALPES - Gamme « premium » :

disponible dans 80 points de vente au cœur des Alpes

- **Cavistes** : Cave Marcon à l'Alpes d'Huez, Le Pressoir Saint Paulois à Saint Paul les Romans, La Bouchonnerie à Annecy.
- **Epiceries Fines** : Au pré de chez nous à Saint Egrève, La Table Savoyarde à Praz sur Arly, le Dahu Épicurien à Thonon les Bains.
- **Bars** : El Gaudi Grenoble, Bar des Alpes Megève, Le Cocorico Eybens.
- **Restaurants** : L'Envol des Saveurs à Crolles, Chez Pèr'Gras à Grenoble, Au roman du Vercors à Beauvoir en Royans.

ARRANGÉS DES ALPES

- Produit de France -

Mixologie



Pink Trailer

5cl d'Arrangés des Alpes Framboise
2cl de citron jaune
2cl de sirop de framboise
Un trait d'eau pétillante

Savoie Yard

4cl d'Arrangés des Alpes Myrtille
8cl de limonade peu sucrée
1cl de citron jaune



Aiguille Verte

5cl d'Arrangés des Alpes Plantes Aromatiques
2cl de blanc d'œuf
2cl de citron jaune
1cl ce sucre de canne liquide

Cerv'1

4cl d'Arrangés des Alpes Menthe Poivrée
8cl de tonique avec peu de quinine
1cl de citron jaune





ARRANGÉS DES ALPES

- Produit de France -



LES SPIRITUEUX DES ALPES - ARRANGÉS DES ALPES
226 rue des Tuilleries 38680 Saint Just de Claix
www.arrangesdesalpes.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.