



SEEDLIP™
SPIRITUEUX SANS ALCOOL

RÉINVENTER LE MOMENT COCKTAIL



DOSSIER DE PRESSE

ÉDITO

LES RACINES DE SEEDLIP

C'est en découvrant, il y a quelques années, le livre du médecin John French « The Art of Distillation » que Ben Branson - créateur de Seedlip - s'intéresse à la distillation. De nature curieuse, il s'achète un petit alambic en cuivre et expérimente la distillation avec des herbes de son jardin.

Des mois plus tard, lors d'un dîner dans un restaurant de Londres, Ben commande un cocktail sans alcool. À son grand désarroi, il reçoit un cocktail rose et sucré qui ne concorde ni avec son plat, ni avec l'ambiance de l'établissement. C'est ainsi que commencèrent deux années de travail à perfectionner méticuleusement le premier spiritueux non alcoolisé au monde.

Il élabore un processus unique de macération, distillation, filtration et assemblage. De ce travail est né Seedlip en 2014, avec un premier lot de 1 000 bouteilles de Spice 94, toutes faites mains.

Depuis sa première production, Ben n'a cessé d'améliorer sa technique, en utilisant ce que la nature a de meilleur à offrir. Herbes, épices, pelures ou écorces : tous les ingrédients sont sélectionnés avec le plus grand soin, pour l'élaboration de Seedlip, distillé, assemblé et embouteillé en Angleterre.

“ *Changer la manière dont on boit, en offrant des alternatives non alcoolisées de haute qualité : c'est avec cette mission que j'ai voulu créer Seedlip il y a 8 ans.*
J'ai toujours vécu proche de la nature, et c'est avec cette passion pour la terre que j'ai imaginé chaque recette. Aujourd'hui, avec Seedlip, nous sommes fiers d'offrir une option pour adultes, qui réinvente le plaisir du moment cocktail. ”
Ben Branson, Fondateur de Seedlip



Seedlip est une boisson qui combine l'héritage agricole de Ben et son amour de la nature. Son nom est inspiré des paniers surnommés « seedlips », utilisés par sa famille pendant plusieurs siècles pour semer les graines à la main.

UNE EXPÉRIENCE AROMATIQUE UNIQUE

Les spiritueux sans alcool Seedlip sont une invitation à la découverte de nouvelles saveurs, et fabriqués exclusivement à partir d'ingrédients botaniques de grande qualité. Chacune des références Seedlip est composée de 6 ingrédients aromatiques d'origines variées.

Pour extraire leur quintessence aromatique, chacun de ces ingrédients est travaillé individuellement selon un processus spécifique et adapté à ses caractéristiques, de la récolte à la mise en bouteille. En résulte une boisson unique, sans sucre et sans alcool, à déguster en cocktails à toutes les occasions.

LES CHIFFRES À RETENIR

SPICE 94

94 fait référence à l'année 1494, date à laquelle Christophe Colomb découvrit toute la richesse des épices de la Jamaïque, d'où nous sourçons notre poivre aromatique.

Date de lancement : 2015

GARDEN 108

108 représente le nombre de jours entre la plantation des graines de pois et leur récolte.

Date de lancement : 2016

GROVE 42

42 fait référence à l'année 1542, date à laquelle le mot « orange » fût utilisé pour la première fois pour qualifier autant la couleur que le fruit.

Date de lancement : 2018

Première
vente

NOV 2015

chez Selfridges*

Distribué
dans

28

pays

Présent
dans

+ 300

restaurants
Michelin

Elue marque
de spiritueux sans alcool
**LA PLUS TENDANCE
ET LA PLUS VENDUE**
par **LES MEILLEURS
BARS DU MONDE****

* Chaîne de grands magasins au Royaume-Uni.

** par la revue Drinks International.

SPICE 94



Seedlip Spice 94 est la première née des créations de Ben Branson. Elle respire le frais, les zestes de pamplemousse, le bois d'acajou et le citron. En bouche, le liquide est épicé, avec une pointe de poivre de Sichuan, de cardamome et de gingembre. Les notes finales révèlent l'amertume d'écorces de haute qualité, du cèdre et du cascarilla.

Le pamplemousse et l'ananas sont les deux fruits qui s'accordent parfaitement avec **Spice 94**. Côté épices et plantes, on opte pour la vanille, la cannelle, l'érable et le café.

À table, **Spice 94** accompagne parfaitement la viande rouge, les légumes, les plats à base de curry et les desserts.



INGRÉDIENTS :

Cardamome, baies de poivre, pamplemousse, chêne américain, écorce de cascarille, citron.

PICNIC SMASH

INGRÉDIENTS :

Seedlip Spice 94 : 50ml

Jus de pamplemousse rose : 20 ml

Confiture de fraise : 3 cuillères à café

VERRE ET GARNISH :

Pot de confiture rempli de glaçons

Feuilles de Basilic

PRÉPARATION :

Ajouter les ingrédients, deux feuilles de basilic et mélanger dans le pot directement avec le couvercle.



MR HOWARD

INGRÉDIENTS :

Seedlip Spice 94 : 50ml

Jus de pamplemousse rose : 30ml

Jus de citron : 20ml

Sirop de sucre : 15ml

VERRE ET GARNISH :

Coupe froide

Garnir d'anis étoilé

PRÉPARATION :

Secouez et filtrez deux fois dans le verre directement avec le couvercle.



GARDEN 108



Seedlip Garden 108 est une ode au monde végétal. Elle est la madeleine de Proust de Ben Branson, qui l'a créée à l'aide des souvenirs de son enfance, quand il s'asseyait dans les champs de la ferme familiale, en mangeant les pois fraîchement cueillis avec son grand-père.

Ses notes complexes, à la fois fraîches et herbacées, rappellent l'herbe des champs fraîchement coupés en été. En bouche, **Garden 108** nous emmène au cœur de la campagne anglaise, avec des notes sophistiquées de pois et de foin, le tout accompagné d'une base de menthe verte, de romarin et de thym. La finale est fraîche et végétale. Il s'associe parfaitement avec la pomme, la rhubarbe, le basilic, le concombre ou encore la fleur de sureau et le citron vert.

Seedlip est aussi une boisson qui a toute sa place à table, et vient compléter une gamme de vins plus classique, en s'adaptant aux goûts de chacun. **Garden 108** est idéale pour accompagner les entrées, le poisson blanc, les salades et les sorbets.



INGRÉDIENTS :

Petits Pois, Houblon, Foin, Romarin, Thym, Menthe.

DANS LES CHAMPS

INGRÉDIENTS :

Seedlip Garden 108 : 50ml

Cordial de pommes et de prunes : 15ml

Eau pétillante : 30ml

VERRE ET GARNISH :

Verre à cocktail bien frais

Garnir avec une cosse de pois

PRÉPARATION :

Mélangez les ingrédients ensemble dans le verre.



GARDEN SOUR

INGRÉDIENTS :

Seedlip Garden 108 : 60ml

Jus de Pomme non filtré : 30ml

Jus de citron : 15ml

Vinaigre de cidre : 5ml

Sirop de canne : 10ml

Blanc d'oeuf : 1

Glaçons

VERRE ET GARNISH :

Coupe

Branche de romarin et de thym

PRÉPARATION :

Mettre tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et agiter vigoureusement. Double-filtrer le contenu du shaker dans la coupe.



GROVE 42



Seedlip Grove 42 fait honneur aux agrumes en mariant trois variétés d'oranges de Méditerranée. Le nez de cette boisson est fougueux, avec le zeste de mandarine, l'orange sanguine et la citronnelle qui dominent. Au goût, ce sont les nuances d'orange, le thym et les notes subtiles de poivre pour une sensation gourmande et herbacée. La note finale se veut fraîche et sèche avec l'apparition du citron caviar et des baies roses.

Grove 42 se marie parfaitement avec la carotte, l'orge, le gingembre ou encore le miel, l'abricot et la cacahuète. Côté pairing, elle sera idéale pour accompagner les plats de crustacés, le gibier et les desserts au chocolat.



INGRÉDIENTS :

Orange Amère, Mandarine, Orange Sanguine, Gingembre, Citronnelle, Citron.

COSNOPOLITAN

INGRÉDIENTS :

Seedlip Grove 42 : 60 ml

Jus de Cranberry : 30ml

Jus de Citron : 15ml

Sirop de sucre*: 15ml

VERRE ET GARNISH :

Coupe

Tranche d'orange

PRÉPARATION :

Ajoutez tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace. Secouez et filtrez dans un verre à coupe. Garnissez avec une écorce d'orange.

* Sirop de sucre: mélangez des parts égales d'eau chaude et de sucre. Remuez pour dissoudre. Laissez refroidir.

FIZZ AUX AGRUMES

INGRÉDIENTS :

Seedlip Grove 42 : 52,5ml

Sirop de marmelade biologique* : 22,5ml

Eau gazeuse froide : pour allonger

VERRE ET GARNISH :

Flûte à champagne refroidie

Zeste d'orange

PRÉPARATION :

Mélanger et filtrer.

*Mélanger 300g de marmelade biologique avec 150ml d'eau chaude. Filtrer dans une bouteille à l'aide d'un tamis. Conserver au réfrigérateur.





Marie ANTOINETTE
L'AGENCE
