

OSCO

APÉRITIF
SANS ALCOOL

L'APÉRITIF SANS ALCOOL IDÉAL POUR TRINQUER SANS SE PRIVER PENDANT LE DRY JANUARY

Les habitudes des Français changent : en quête d'un mode de vie plus sain, bon nombre d'entre eux décident de limiter leur consommation d'alcool, pendant toute l'année ou sur une période donnée, comme le fameux Dry January.

Il existe désormais un apéritif qui permet aux épicuriens de se faire plaisir sans boire une goutte d'alcool : OSCO L'original, une boisson bio née du savoir-faire viticole français. **Cet apéritif est idéal pour aborder le marathon des fêtes de fin d'année et le Dry January avec le sourire.**



LA BOISSON QUI RÉVOLUTIONNE L'APÉRITIF

OSCO L'original n'est pas la copie d'un produit alcoolisé, mais un apéritif frais et aromatique qui a une identité gustative unique : issu de l'assemblage de verjus et de plantes méridionales, il a une belle complexité aromatique et une douce amertume.

Son nom a été inspiré par l'exclamation occitane, « Osco ! », que l'on entendait sur les marchés du Midi lorsque l'on arrivait au bon poids, à la bonne mesure, et qui signifie « bravo, bien joué ! ». Il est un clin d'œil à la quête du parfait équilibre de cet assemblage.

Pour remplacer le vin, les fondatrices ont opté pour le verjus bio, un jus de raisins verts récoltés à la main avant maturité. Le verjus, largement utilisé dans la gastronomie au Moyen-Âge, est une alternative française et responsable aux citrons, qui sont importés. Il confère à OSCO son acidité subtile et son attaque en bouche, et ancre l'apéritif dans un savoir-faire ancestral.

L'amertume, qui confère à OSCO sa longueur en bouche, vient de la gentiane, une plante également présente dans les apéritifs traditionnels comme l'Apérol ou la Suze. Enfin, des notes méridionales donnent à OSCO une saveur fraîche et ensoleillée.

OSCO L'original a également l'avantage d'être peu calorique : un verre d'OSCO dilué avec du tonic contient seulement 38 calories, soit 2 fois moins qu'un verre de vin ou de jus d'orange, et 3 fois moins qu'une bière.





UN GOÛT PLÉBISCITÉ PAR LES EXPERTS

Lancé récemment sur le marché, OSCO a déjà conquis les mixologues et les consommateurs. Il a ainsi reçu la médaille d'or du concours Epicures de l'Épicerie Fine 2021, dans la catégorie boissons non alcoolisées.

Coup de cœur du chef breton étoilé Stéphane Pitré, il faisait partie de la sélection faite par l'équipe de la Paris Cocktail Week pour son bar des innovations en septembre 2021.

Steven, le bar manager du Gravity Bar, a créé **plusieurs recettes de cocktails sans alcool** qui mettent en valeur OSCO L'original : le KiroSCO, avec sirop d'orgeat et soda à la fleur de sureau et le In the Tropic, avec jus de citron vert, sirop de noix de coco et bitter chocolat. L'**OSCO Tonic** a quant à lui été créé par les deux fondatrices. Ce cocktail à base de tonic, d'OSCO, agrémenté de glaçons et d'une branche de romarin est leur **perfect serve**. OSCO se marie également parfaitement avec des spiritueux, comme le gin ou le mezcal, pour créer des cocktails à faible teneur en alcool.

UNE FABRICATION BIO ET RESPONSABLE

La fabrication d'OSCO s'inscrit dans une démarche de consommation responsable, encore rare dans l'univers des spiritueux.

- 96 % des ingrédients utilisés sont français : le verjus est récolté dans le Périgord, les plantes des infusions sont françaises, et les arômes naturels viennent de Provence.
- OSCO est certifié bio et ne contient pas de conservateurs.
- Le produit valorise l'artisanat français : l'embouteillage et les cartons sont réalisés près de Tours, et les étiquettes sont imprimées dans le Bas-Rhin.
- Pour limiter son impact environnemental, OSCO n'est pas le fruit de la désalcoolisation.
- Le carton et les étiquettes sont en matière 100% recyclée.



0,0% ALCOOL



PEU SUCRÉ



FABRICATION FRANÇAISE



BIO

À PROPOS DES CRÉATRICES D'OSCO

Marion Lebeau et Laura Falque, les associées fondatrices d'OSCO, ont toutes deux fait une école de commerce avant de travailler pour des grands groupes du luxe, de la création de marques à l'activation, en France et à l'international.



Chacune a baigné dans un secteur différent : les cosmétiques pour Marion, et les vins et spiritueux pour Laura. Leurs expériences respectives leur ont donné envie de créer, un jour, un produit qui bousculerait les codes de l'industrie des spiritueux tout en conservant ce qui fait sa richesse et son succès. Pour Marion, il était important de proposer un produit responsable qui réponde aux attentes de naturalité et de santé des consommateurs au moment de l'apéritif. Laura, quant à elle, veille à apporter à OSCO ce qui fait toute la richesse de l'industrie des vins et spiritueux : le terroir, le savoir-faire et l'exploration, l'alcool en moins.

Pendant leur grossesse, les deux jeunes femmes ont réalisé à quel point le moment de l'apéritif perdait de sa convivialité quand on ne peut pas boire d'alcool, à cause du manque de boissons adaptées. « On nous proposait toujours des boissons très sucrées, artificielles ou pas très fun ! », explique Laura. Marion et Laura ont alors décidé d'allier leurs univers et leurs compétences pour créer OSCO. Les deux associées apportent à l'entreprise leur vision et des compétences complémentaires.



EN SAVOIR PLUS

Site internet : www.oscodrinks.com

Instagram : <https://www.instagram.com/osco.drinks/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/76936753>

Ulule : <https://fr.ulule.com/osco-aperitif/>

CREDITS PHOTOS : AGATHE HERNANDEZ

CONTACT PRESSE

LAURA FALQUE

CO-FONDATRICE

Email : laura@oscodrinks.com

Téléphone : 06 75 61 34 83