

OSCO

APÉRITIFS BIO SANS ALCOOL



LE MONDE CHANGE

CONSUMMATION D'ALCOOL
PRODUITS ARTIFICIELS

57%

des adultes français
disent vouloir modérer
leur consommation
d'alcool en France
(2021)

AUTHENTICITÉ
NATURE
EXPÉRIENCES FORTES
SANTÉ





L'APÉRITIF LANCE SA RÉVOLUTION :

TRINQUONS L'ESPRIT LÉGER !

+48% ventes
d'alternatives sans
alcool en France
entre 2018 et 2024*

*The Drink Business



APÉRITIFS SANS ALCOOL DE CARACTÈRE

☀️ 0,0% alcool, 100% caractère

☁️ < 40 calories / verre

🌱 BIO et responsables

🇫🇷 Made in France

🍇 Issus du savoir-faire viticole

🍸 Des cocktails faciles à réaliser

📦 Expédition rapide





RENAISSANCE D'UNE TRADITION VITICOLE

Le verjus ! Le jus des raisins verts récoltés avant leur maturité. Issu de la vigne, c'est une alternative locale et responsable aux citrons que l'on importe pour créer une attaque en bouche pleine de finesse.

Largement utilisé dans la gastronomie au Moyen-Âge, seuls les chefs étoilés en ont le secret aujourd'hui.

FORMULATION BIOLOGIQUE

Issus de l'agriculture biologique, nos apéritifs sont sans conservateur.

Et on y tient, pas de désalcoolisation : faire pour défaire puis refaire, ce n'est pas pour nous.



VALORISATION DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

OSCO est assemblé en France avec plus de 90 % d'ingrédients français, dont le verjus récolté à la main dans le Périgord. Nos étiquettes et cartons sont produits en France en matière 100% recyclée.



PEU CALORIQUE

Avec moins de 40 kcal par verre une fois dilué avec du tonic, soit 2 fois moins qu'un verre de vin ou de jus d'orange et 3 fois moins qu'une bière. Et sans sucres ajoutés pour l'Éclat Brut !

0,0% ALC/VOL

OSCO suit la structure traditionnelle d'un apéritif, à savoir un assemblage de vin et de plantes prolongé d'une finale amer. On a remplacé le vin par le verjus. Même origine, même caractère, l'alcool en moins !

C'est l'apéritif idéal pour trinquer dès le lundi soir.



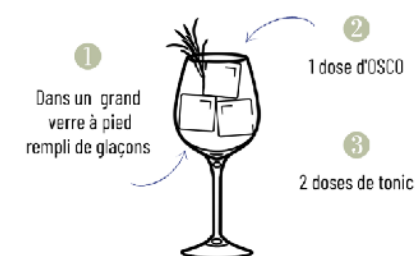
UNE INFINITÉ DE COCKTAILS

Se déguste allongé de tonic ou ginger ale et vous raviera en cocktails no&low.

OSCO est encore meilleur accompagné de quelques olives vertes ou gressins.



OSCO TONIC



L'ORIGINAL

Le soleil du Midi

NOTES DE DÉGUSTATION :

- **Frais** : Attaque acidulée du verjus
- **Méridional** : Complexité des plantes (romarin, anis, fenouil)
- **Amer** : Amertume de gentiane, signature des apéritifs

COCKTAIL SIGNATURE : OSCO TONIC



ou une infinité de recettes de cocktails

- 1 dose d'OSCO L'Original
- 2 doses de tonic
- un brin de romarin

< 40Kcal / OSCO tonic

Produit en Touraine / 96% ingrédients français

BIO, sans conservateurs

Issu du savoir-faire viticole



1 bouteille de 70cl = 14 cocktails

À conserver
6 semaines au
frais après
ouverture.



Existe en format 25cl

LE ROUGE ARDENT

L'intensité du fruit, l'âme d'un spritz

NOTES DE DÉGUSTATION :

- **Vif** : Attaque acidulée du verjus
- **Fruité et épicé** : Complexité fruitée et épicée (cerise, gingembre, piment)
- **Amer** : Amertume de gentiane, signature des apéritifs

COCKTAIL SIGNATURE : RED SPRITZ



ou une infinité de recettes de cocktails

- 1 dose d'OSCO Le Rouge Ardent
- 2 doses de tonic
- un zeste d'orange

< 40Kcal / OSCO tonic

Produit en Touraine / 90% ingrédients français

BIO, sans conservateurs

Issu du savoir-faire viticole



1 bouteille de 70cl = 14 cocktails

À conserver
6 mois au frais
après
ouverture.



Existe en format 25cl

L'ÉCLAT BRUT

Sec, solaire, sans compromis

NOTES DE DÉGUSTATION :

- **Vif**: Tension acidulée du verjus
- **Rond et végétal** : notes subtiles de fruits du verger et feuilles de figuier
- **Tanins** : tanins de thé paralaï

PERFECT SERVE : *à la coupe*



*ou en Spritz :
avec un sirop d'orange amère ou sureau*

Une fine bulle festive et raffinée !

En accord : Légumes grillés, tahini, fromages de chèvres, poissons et viandes blanches

Faible teneur en sucre : 2,3g / 100 g

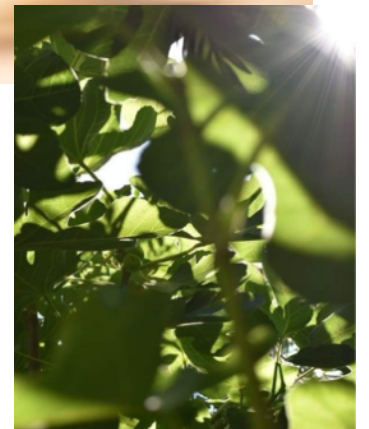
Produit en Charente / 96% ingrédients français

BIO, sans conservateurs

Issu du savoir-faire viticole



1 bouteille de 75cl = 6 coupes



OSCO

Plébiscité par les experts !



" Chez OSCO a peu près tout a attisé ma curiosité. J'ai goûté et j'ai adoré cette complexité et cet équilibre entre aromatique, acidité et amertume "

Jérémy Lauilhé, MOF barman 2023

" Coup de coeur pour l'épice du Rouge Ardent et son fruité brulant. Beaucoup de combinaisons me viennent en tête, j'aime sa versatilité, mais je le bois aussi au naturel, sur glace pilée. "

Margot Lecarpentier, fondatrice bar Combat et Cheffe cocktail chez Alain Ducasse



" C'est excellent ! Un véritable coup de coeur. "

Stéphane Pitré, chef étoilé

" Je suis ravi d'avoir trouvé un spiritueux sans alcool à la hauteur de nos exigences. "

Frédéric Desmars, chef barman Hôtel Barrière Le Normandy, hôtel 5*



Ils nous font confiance

DISTRIBUTION SELECTIVE

GALERIES
Lafayette

LE BHV / MARAIS

LA MAISON
DU WHISKY

MAISON
PLISSON

Maison fondée en 1889
LEGRAND
Filles et Fils
Paris

nysa
CAVISTES.

MALEVAL

JULHÈS
PARIS

Depuis 1919
BUSQUETS

PREMIUM HOTELS & RESTAURANTS

THE PENINSULA
HOTELS

CD DUCASSE
PARIS

LES ÉTANGS DE COROT
★★★★
BEAUTIFUL LIFE HOTELS

CHEVAL BLANC
PARIS

B
LE BURGUNDY
PARIS

R
RENAISSANCE®
PARIS LA DEFENSE HOTEL

GROUND
CONTROL

ACCOR

LA DAME DE PIC
RAFFLES SINGAPORE

LE PERCHOIR
PORTE DE VERSAILLES

la BÈlle
Villoise

CAFÉ
Lapérouse
LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

ENTREPRISES

MARINA RINALDI

LA PERLA

AIRBUS

elior
L'appétit du mieux

ZADIG & VOLTAIRE

GUERLAIN

Typology.

BNP
PARIBAS

et plein d'autres !

L'ivresse gagne les boissons sans alcool

TENDANCE L'ivresse par le glaçé et le blanc, entre nouvelle catégorie et deux châtiments.

Les boissons sans alcool ont connu une véritable révolution ces dernières années. Elles ont gagné en visibilité, en notoriété, en qualité, en variété. Elles ont aussi gagné en prix. Elles ont même gagné en prestige. Elles ont même gagné en plaisir. Elles ont même gagné en santé. Elles ont même gagné en style. Elles ont même gagné en goût. Elles ont même gagné en tout.



60 %
Produits sans alcool
dans les rayons
d'apéritifs

25 %
Produits sans alcool
dans les rayons
de boissons

Le marché des bières sans alcool est loin d'être à sec

Le marché des bières sans alcool est loin d'être à sec. Au contraire, il est en pleine croissance. Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à la santé et à l'environnement. Ils cherchent des alternatives saines et responsables. Les bières sans alcool répondent à ces attentes. Elles sont saines, responsables et savoureuses. Elles sont aussi de plus en plus variées. Elles offrent une grande diversité de goûts et de styles. Elles sont aussi de plus en plus accessibles. Elles sont disponibles dans tous les points de vente. Elles sont aussi de plus en plus appréciées. Elles sont devenues une véritable tendance.



FOOD & DRINKS

À CONSOMMER sans modération

Ouvert à de nouvelles boissons inventées, l'apéritif interroge nos addictions... ce qui est certain, c'est que les Français diminuent du arébité l'alcool sans pour autant renoncer à leur sociabilité.

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Deux jours d'été

Ils parlent de nous

LesEchos
WEEK-END

france 3

LE FIGARO

Notre sélection de 10 spiritueux sans alcool pour un Dry January réussi

Par Béatrice DELAMOTTE
Publié le 14/01/2022 à 11:25, mis à jour le 15/01/2022 à 02:25



Un spiritueux original, issu de l'assemblage de verjus bio et de plantes méditerranéennes. *Agathe Hernandez*

EXCLUSIF - Continuer les apéros entre amis sans boire une goutte d'alcool n'était pas facile il y a encore quelques années. Mais le nombre de produits se multiplie. De quoi remplacer quasiment tous les spiritueux pour des cocktails sans alcool.

C'est une organisation britannique, Alcohol Change UK, que l'on doit en 2013 le lancement du Dry January. Le concept : ne pas boire une goutte d'alcool pendant un mois. D'année en année, le mouvement s'est popularisé au-delà des frontières du Royaume-Uni, et semble désormais compter de plus en plus d'adeptes en France. Mais alors, est-ce vraiment fini, le verre servi pour se détendre en fin de journée ? Pas forcément. Aujourd'hui, de nombreuses marques de spiritueux rivalisent d'ingéniosité afin de proposer d'excellentes alternatives sans alcool. Parmi toutes celles que nous avons dégustées, voici notre sélection des dix références qui pourraient bien vous permettre de passer le mois sans fléchir, voire y prendre un véritable plaisir.

Challenge

Collectif Cordial : l'apéritif bio sans alcool

Par Jean-François Arnaud le 24.03.2022 à 09h00

Lecture 2 min.

Pour tous ceux qui souhaitent se faire plaisir sans boire une goutte d'alcool, Collectif Cordial a développé un apéritif bio sans alcool issu du savoir-faire viticole français. Cette start-up fait partie de la sélection "100 start-up où investir en 2022" de Challenges.



OSCO, apéritif bio sans alcool issu du savoir-faire viticole français
© ASATHE HERNANDEZ, ASATHEHATYOUNEED

ALAMIC
MAGAZINEALAMIC
MAGAZINE

Outre les spiritueux sans alcool, d'autres boissons alcoolisées ont été imaginées en version sans alcool et c'est le cas des apéritifs à base de vin. Dans cette catégorie, nous pouvons citer Osco, un apéritif artisanal bio à base de Verjus du Périgord et de plantes méditerranéennes. Osco est une boisson originale, ce n'est pas un produit désalcoolisé ou une copie d'alcool existant. Preuve que dans ce domaine, on peut aussi faire des prouesses sans faire de concession sur le goût et surtout pour un prix raisonnable.



L'EQUIPE

L'EQUIPE



Osco. (Photo agathehathyouneed)

OSCO

La maison Osco, qui signifie « bravo, bien joué » en provençal, est le fruit de l'imagination de Marion Lebeau et Laura Falque, deux jeunes entrepreneuses frustrées par le manque de boissons non alcoolisées pendant leurs grossesses.

Le spiritueux Osco l'Original est issu de l'assemblage de verjus - un jus de raisin vert récolté et pressé avant maturité - et de plantes méditerranéennes. Cet apéritif bio affiche une jolie aromatique soutenue par une légère

FOR GEORGES
— Creative Drinking —

INNOVATION VINS ET SPIRITUEUX

Osco : l'apéritif sans alcool de France

9 JUIN 2021 - 5 COMMENTAIRES

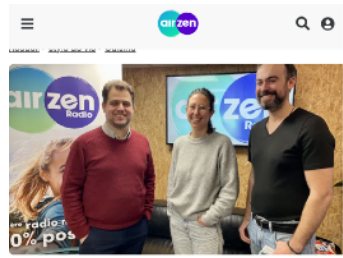


Osco, c'est le nom d'un nouvel apéritif bio et sans alcool issu de l'assemblage de verjus et de plantes méditerranéennes. Les fondatrices lancent un crowdfunding sur Ulule.

Apéritif sans alcool made in France

Le sans alcool nous réserve une nouveauté : OSCO. Créé par

airzen



Bonne résolution : je me mets aux boissons sans alcool

Quand on ne boit pas d'alcool, il arrive que l'on se sente un peu seul au milieu d'une soirée. On ne fête pas grand-chose avec de l'eau, et les boissons sucrées ne donnent pas envie plus que cela... Heureusement, il existe d'autres solutions !

Europe 1

Osco Drinks, la nouvelle boisson lorsqu'on ne ne veut pas boire d'alcool



ELISABETH ARSAYAN - 14041, le 20 juillet 2021

B SMART



« No/low alcohol » une vraie tendance ?

Après les bières sans alcool, voici venu le tour des spiritueux. Importées des pays anglo-saxons, la tendance du « no/low alcohol » se développe de plus en plus dans l'Hexagone. Deux jeunes entrepreneuses, Marion Lebeau et Laura Falque ont décidé de surfer sur cette vague. Leur projet ? Osco, une société qui élabore un apéritif issu de l'assemblage de verjus (un jus de raisin vert récolté et pressé avant maturité) et de plantes.





OSCO

OSCO était l'exclamation en occitan utilisée sur les marchés lors des pesées pour arrêter le bon poids, la bonne mesure.

« Osco ! » « C'est bien, c'est parfait ! ».

Cela fait référence au parfait équilibre de nos assemblages.

TRINQUONS L'ESPRIT LÉGER

0,0% ALCOOL, 100% SOLAIRE



LAURA FALQUE & MARION LEBEAU
FONDATRICES

CONTACTS

www.oscodrinks.com

[@osco.drinks](https://www.instagram.com/osco.drinks)

LAURA FALQUE

laura@oscodrinks.com

06 75 61 34 83

MARION LEBEAU

marion@oscodrinks.com

06 26 82 78 79