Dossier de presse
L'Ugo - Liquore di Melissa

L'Histoire

L'Ugo est une liqueur de mélisse artisanale. Son histoire s'inspire d'un cocktail bien connu en Italie, moins en France, le Spritz Blanc, nommé Hugo.

La recette du cocktail a été élaborée en Italie en 2005, dans un village du Tyrol du Sud, dans la région du Trentino, à la frontière avec l'Autriche. Son inventeur, Roland Gruber, pour offrire une alternative au Spritz Vénitien à ses clients, décide de remplacer l'Aperol par un sirop de mélisse artisanale. Il nomme sa création Hugo.

Sans aucune prétention d'avoir inventé un nouveau cocktail il continue à le servir jusqu'à la fermeture de son établissement en 2008.

Un an après il est à Dublin et il voit à l'affiche d'un bar le cocktail Hugo, composé de prosecco, soda et fleur de sureau. «Ce n'était pas comme ça que j'avais crée mon cocktail» il se dit. En 2010 la magazine allemand "Mixology" retrace l'histoire de ce cocktail et interviewe l'inventeur. Lors de notre rencontre en Janvier 2019 nous avons partagé nos histoires. 15 ans après son invention, existe enfin le produit qui s'approche le plus à l'ingrédient d'origine du cocktail Hugo.

La matière première

La mélisse est une plante aromatique qui pousse en hauteur, similaire à la menthe, utilisée en herboristerie mais moins dans l'alimentaire. Il s'agit d'une plante rare et délicate. L'huile essentielle de mélisse peut coûter jusqu'à 20.000€ / litre. Notre matière première vient des Alpes italiennes, dans la zone du Tyrol du Sud, à la frontière avec l'Autriche, la région préférée de cette plante.

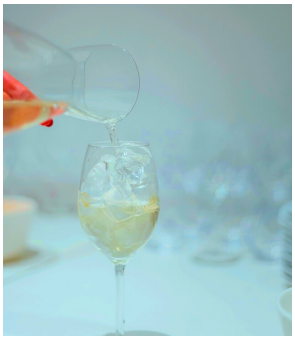
La production

La production se fait en Italie, dans une distillerie familiale qui se trouve dans la même région de provenance de la matière première, le Trentino. La liqueur est sans additifs, colorants et conservateurs. Vous pourrez voir le dépôt de l'infusion de la mélisse à travers le liquide color ocre, qui est témoin d'un filtrage brut et pas excessif, pensé pour préserver les senteurs délicats.

La liqueur de mélisse s'avère douce, florale et délicate. Les arômes sont accentués par de légères saveurs de rose et agrume. Il s'agit d'une liqueur qui respecte des procédés de production artisanaux. Son goût enchanteur a su séduire les professionnels du secteur qui ont décliné cette fragrance encore peu connue de mélisse dans de nombreux cocktails.

Les recettes

Spritz Blanc
Selon la recette traditionnelle



Le Sour.
Pour les palais précieux.
Un cocktail délicat et surprenant.

L'Elena & L'Ugo.
Qui ne déçoit jamais.
Le long drink pour les connaisseurs.

Où nous trouver

Le produit est déjà présent dans certains adresses parisiens :

L'Élysée St-Honoré
Le Passy
Le 1905
La Maison du barman
Costanza Catering
FashionWeek Stella Mccartney 2019

Les consommateurs peuvent commander des bouteilles de cette liqueur ocre sur
le site lugodrink.com. Sur ce site vous trouverez aussi des recettes que vous pouvez reproduire chez vous.

À noter !

L'Ugo est dorénavant présent à Station F !
Grâce à l'appel à projet transmis par le réseaux Pépite pour les étudiant-entrepreneurs la start-up a pu intégrer le programme Pépite Start'up au sein de Station F, soutenu par le Schoolab et la Région Ile-de-France.

Contact

Alessandro Di Nitto
+33 7 69 09 36 16
alessandro@dinitto.it