



## DOSSIER DE PRESSE

Simone a Soif!

by Compagnie Bruxelloise des Boissons SA

Antoine de Menten

antoine@simoneasoif.be

0472/70.05.54

[www.simoneasoif.be](http://www.simoneasoif.be)

# INDEX

2

Simone a Soif!, c'est quoi ?

3

Qu'est-ce que cela a d'original ?

4

Hydrolat ?

5

Notre philosophie

6

Qui se cache  
derrière Simone ?

8

D'où vient le nom ?

Comment cela a-t-il commencé ?

9

Les saveurs

10

Quel moment pour  
une Simone a soif ! ?

# SIMONE A SOIF!, C'EST QUOI ?

Simone a Soif! est une eau fruitée aux plantes idéale pour un apéro sain. C'est bio, sans sucres ajoutés, sans additifs, sans alcool. Juste avec du plaisir

C'est l'alternative naturelle aux sodas trop chimiques et aux jus trop sucrés. Il s'agit d'une boisson composée seulement d'eau, de vapeur de plantes (l'hydrolat) et de vrais fruits de saison (pas de concentrés). Le résultat est étonnant : elle est fraîche, subtile et aux vertus exceptionnelles !

Du naturel, rien que du naturel ? Affirmatif ! Eh non, nous n'ajoutons rien. Strictement RIEN ! Ni sucre, ni édulcorant... encore moins de conservateur, colorant additifs ou arôme, même ceux qui se disent « naturels ». Ah ça non !

Une «hydrolade» 100% naturelle, bio et peu sucrée... C'est ça notre engagement ! Jetez un coup d'oeil au dos de notre étiquette. Nous n'avons rien à cacher !



# POURQUOI EST-CE UNIQUE ?

## INNOVANTE

Vous connaissez les hydrolats? Ces eaux essentielles aux milles vertus? Nous sommes une des premières marques au monde à utiliser les hydrolats dans des boissons rafraichissantes.

## PEU SUCRÉE

Enfin une vraie alternative aux sodas trop sucrés et trop chimiques ! Sans sucres ajoutés et sans édulcorants ou substituts de sucre. Simone a soif ! peut se vanter d'être parmi les moins sucrées des boissons. En effet, comptez en moyenne seulement 15kcal /100 ml.

## NATURELLE

Nos boissons sont certifiées bio et composées seulement de plantes, de vrais fruits et d'eau pour la fraîcheur. Nous n'ajoutons ni conservateurs, ni colorants, ni acidifiants, ni concentrés de fruits, ni arômes.

## LOCALE

Travailler avec des produits locaux, nous permet d'améliorer non seulement la traçabilité des ingrédients mais aussi de réduire l'empreinte écologique de nos boissons. Nous veillons aussi à privilégier un maximum de partenaires locaux pour que les circuits-courts aient la vie longue.

## ÉTAPE 1 : LES PLANTES

sélectionner des plantes  
aux arômes uniques



# HYDROLAT ?

Connu depuis l'Égypte Antique, l'hydrolat est obtenu lors de la distillation à la vapeur d'eau, d'une plante aromatique ou d'un végétal, en vue d'obtenir une huile essentielle.

La vapeur entraîne les molécules aromatiques dans l'alambic et lorsque cette vapeur se refroidit et redevient liquide, l'huile essentielle se sépare de l'eau qui est maintenant un hydrolat.

Même si l'hydrolat contient des molécules aromatiques et de l'eau, ce n'est pas de l'eau additionnée d'huile essentielle. L'hydrolat ne présente donc pas de contre-indications pour les enfants ou les femmes enceintes..

## ÉTAPE 5 : HYDROLATER

Les hydrolats passent à l'action :  
Soigner, hydrater, parfumer et cuisiner.

## ÉTAPE 2 : LA DISTILLATION

C'est le moment le plus alambiqué.

## ÉTAPE 3 : LA SÉPARATION

Entre huile essentielle et hydrolat,  
continuer ensemble est impossible !



## ÉTAPE 4 : LA COLLECTE

Chaque goutte compte.



# NOTRE PHILOSOPHIE

Notre philosophie est de proposer des boissons naturelles qui respectent la nature et les humains en vous offrant un maximum de plaisir !

Le naturel, le plaisir, le respect et l'envie d'être un acteur de changement sont les valeurs qui nous font avancer au jour le jour.

Notre mission ? Rendre le plaisir sain

Comment nos engagements se traduisent-ils concrètement?

1. Combiner dans une boisson naturellement peu sucrée le plaisir, la santé et l'environnement
2. Mobiliser autant que possible les énergies locales
3. Redécouvrir les fruits, plantes et légumes de nos régions dans des goûts inédits
4. Créer une marque qui respire la bonne humeur, l'aventure et la créativité.

Qu'est-ce que c'est bon de se faire du bien !

# QUI SE CACHE **DERRIÈRE SIMONE ?**

Une femme et deux hommes mais surtout 3 passionnés par les bonnes choses.



## **AGNÈS BONFOND**

Agnès est la porteuse initiale du projet. Fière de nombreuses expériences managériales, notamment dans la grande distribution, elle est à l'origine des recettes et gère également la stratégie générale du projet.



## **ALEXANDRE VAN DER VAEREN**

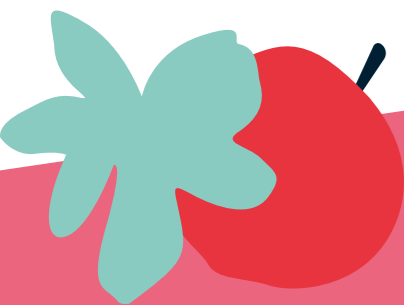
Alexandre a quitté un géant mondial de la boisson pour rejoindre notre équipe avec la ferme intention de faire de Simone a Soif ! la référence du mieux boire en Belgique et bien au-delà ! Il organise les productions et fait découvrir nos produits aux restaurants et magasins pour que Simone a Soif ! soit disponible près de chez vous.

## **ANTOINE DE MENTEN**

Rêveur, gourmand, gourmet et passionné par la nature, Antoine est toujours à l'affut d'une occasion de communiquer sur la boisson la plus rafraichissante du continent !



# COMMENT CELA A-T-IL COMMENCÉ ?



Comme de nombreux projets, Simone a Soif ! a démarré d'une frustration. Comment était-il possible dans notre monde où tout semble déjà avoir été inventé qu'il s'avère impossible de trouver une boisson 100% naturelle, délicieuse et peu sucrée ?

Vous nous direz « mais si, il y en a plein » :

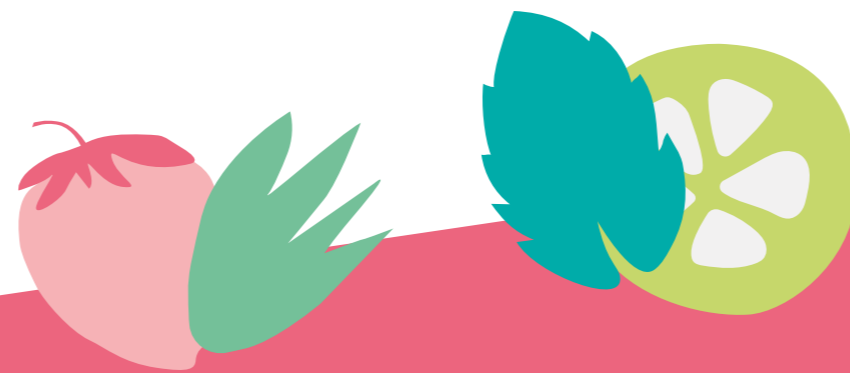
**L'EAU MINÉRALE :** 100% naturel certes, mais pas très fun...

**LE JUS DE FRUIT :** 100% naturel mais pas toujours malheureusement... et surtout une bombe de sucre ! (10 à 14g les 100ml)

**LES BOISSONS LIGHT :** Tu rigoles j'espère ! C'est plein d'édulcorant.

**LES LIMONADES BIO :** une limonade reste une limonade = sugar baby

Désemparée de ne pas trouver cette boisson idéale pour l'anniversaire de sa fille en 2013, Agnès décida de se mettre au travail et de la créer elle-même. Les enfants ont été conquis, leurs parents aussi et c'est ainsi que Simone a commencé sa belle aventure.



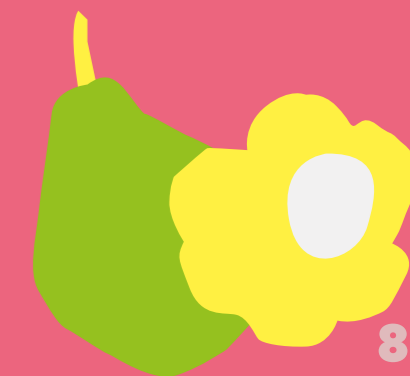
# D'OÙ VIENT LE NOM ?

Agnès s'inspira d'une herboriste corrézienne et développa un délicieux mélange d'eau, de jus de fruits, de légumes fraîchement pressés et de plantes.

## MAIS QUEL NOM DONNER À CE SAVANT MÉLANGE 100% NATUREL, DÉLICIEUX ET PEU SUCRÉ ?

Le nom arriva comme un évidence lorsque Agnès invita Simone, sa voisine agricultrice, pour venir goûter son invention. La voyant sortir de sa Citroën, rayonnante, du haut de ses 80 ans, Agnès vit en elle tout ce que sa nouvelle boisson représentait : délicieuse, décalée et sans artifices ! Simone but le verre qu'Agnès lui tendit et avant qu'elle puisse expliquer ce qu'il y avait dedans, elle en redemanda de suite.

Simone était née, et Simone avait soif !



# LES SAVEURS



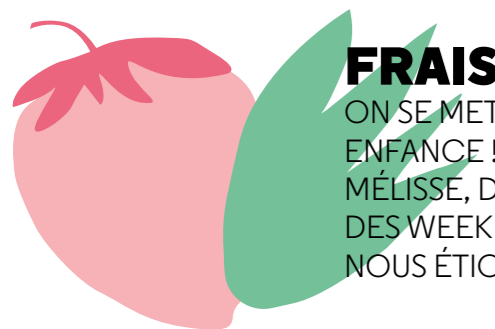
## GRIOTTE + HOUBLON

UN HOMMAGE À LA KRIEK POUR CETTE SAVEUR COMPLEXE ET DÉCOIFFANTE OÙ LE HOUBLON APORTE DES NOTES DE FOIN ET D'AGRUMES.



## CONCOMBRE + MENTHE

TONIFIANT COMME L'EAU FROIDE D'UNE RIVIÈRE. VOUS SENTEZ CETTE FRAÎCHEUR AUX NOTES DE MENTHE ET DE CONCOMBRE ENVAHIR TOUT VOTRE CORPS ?

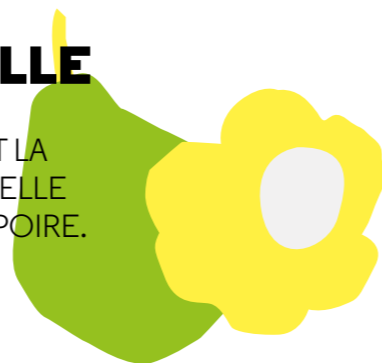


## FRAISE + MÉLISSE

ON SE MET À RÊVER ET ON REPLONGE EN ENFANCE ! REDÉCOUVREZ LES GOÛTS DE LA MÉLISSE, DE LA CUEILLETTE DES FRAISES ET DES WEEKENDS À LA CAMPAGNE DE QUAND NOUS ÉTIIONS GAMINS.

## POIRE + IMMORTELLE

DIRECTION LE SUD AVEC VOS PAPILLES...LE SOLEIL SUR LA PEAU ET LA SAVEUR HERBACÉE DE L'IMMORTELLE ASSOCIÉE A LA DOUCEUR DE LA POIRE.



## POMME + GÉRANIUM

L'ARÔME DOUX DE LA POMME, LE PARFUM DÉLICAT DU GÉRANIUM... AUCUN DOUTE, VOUS ÊTES COUCHÉ AU MILIEU DES FLEURS, À L'OMBRE DE CE POMMIER CENTENAIRE. ALORS ON SE DÉTEND ET ON RESPIRE PROFONDÉMENT.



## RHUBARBE + LAVANDE

LA SAVEUR EMPREINTE DE NOSTALGIE DE LA RHUBARBE DONT L'ACIDITÉ EST ÉQUILIBRÉE PAR UNE POINTE DE POIRE ET SURTOUT LE GOUT PROFOND ET FLORAL DE LA LAVANDE QUI Y APORTE TOUTE SA POÉSIE.

# QUEL MOMENT POUR UNE SIMONE A SOIF! ?

Sa nature rafraichissante et subtile en fait une compagne idéale à tout moment de la journée mais nous l'aimons surtout à l'apéro ou pour accompagner un lunch.

Comme elle est très peu sucrée, vous pouvez la servir à vos enfants à la place des jus de fruits ou des sodas. Merci aussi de sauver les femmes enceintes ou allaitantes de l'éternel jus de tomate. Les conducteurs apprécieront aussi de faire quelques infidélités à l'eau minérale.

Simone a soif! se déguste seule mais peut également servir dans un cocktail car Simone a soif! se mélange merveilleusement bien avec les spiritueux : un Gin - Concombre Menthe ou une Vodka- Fraise Mélisse épatera vos papilles et vos convives.



# Retrouvez Simone a Soif! sur:



**SITE WEB :**

[www.simoneasoif.be](http://www.simoneasoif.be)

**INSTAGRAM :**

[www.instagram.com/simoneasoif](http://www.instagram.com/simoneasoif)

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

**FACEBOOK :**

[www.facebook.com/simoneasoif](http://www.facebook.com/simoneasoif)

**LINKEDIN :**

[linkedin.com/company/simone-a-soif-](http://linkedin.com/company/simone-a-soif-)