



Hyca

✕ Botaniques de table ✕



sommaire



Hyca : avant tout une belle histoire	2
Arnaud et Chloé : les amoureux des plantes	
De nouveaux projets botaniques	
Hyca, la création	
Bienvenue aux Botaniques de table	5
Créer la boisson parfaite	
De l'hydrolat pour les goûts et les bienfaits	
Plantes et produits	9
Imaginer des recettes	
Les produits	
Basilic & Carotte sauvage	11
Le Basilic	
La carotte sauvage	
Thym et Géranium Rosat	15
Le thym	
Le Géranium Rosat	
Verveine Citronnée & Immortelle	19
La verveine citronnée	
L'Immortelle	
Où nous trouver ?	23
À propos	24
Contacts	25

Hyca : avant tout, une belle histoire

Arnaud et Chloé : les amoureux des plantes

Qui se cache derrière la marque Hyca et ses boissons ? Arnaud et Chloé, un couple d'entrepreneurs Strasbourgeois, qui, entre voyages et rencontres, se sont lancés dans une aventure étonnante : la boisson sans alcool aux plantes distillées. Petite présentation de ces fondateurs, qui ont consacré deux ans à imaginer et peaufiner ce concept si particulier...



Arnaud et Chloé, à la quête d'un renouveau.

Chloé, après des études réalisées en Angleterre retourne vivre dans sa ville natale : Strasbourg. Elle y réalise sa première expérience professionnelle dans une grande multinationale où elle rencontre Arnaud ! Leur histoire peut alors commencer.

renouveau, n.m.

*Nouvel épanouissement ;
apparition de formes
nouvelles.*

Très rapidement, ils décident de faire de nouvelles expériences et optent pour le Canada. Ils travaillent, ils visitent, font des rencontres, découvrent la richesse de la culture et des paysages canadiens et se prennent de passion pour les boissons artisanales, les plantes et la culture biologique.

À leur retour en France, ils sont convaincus que leur futur passe par la création de telles boissons. L'heure est alors à la mise en place de leurs nouveaux projets.



Hyca : avant tout, une belle histoire

De nouveaux projets botaniques

La Distillerie de Strasbourg, un premier projet

Riches de leur expérience à l'étranger, Arnaud et Chloé se lancent en 2019 dans un nouveau projet : la création de boissons alcoolisées bio distillées à Strasbourg. Ils s'associent à deux amis pour créer la Distillerie de Strasbourg. Elle prend comme objectif la création de spiritueux bio, à base de plantes locales.

botanique, n.f.

*(du grec botanikos, de
bontanê, herbe).*

*Étude scientifique des
végétaux.*



Hyca : Une boisson qui n'existe pas.

L'aventure est grisante : le domaine les passionne, l'élaboration des recettes également. À plein temps désormais dans la Distillerie, ils ont complètement changé de vie. Lors de salons de professionnels ou particuliers, ils se rendent compte que de plus en plus de gens ne boivent pas d'alcool. Beaucoup sont attirés par les saveurs, les odeurs et l'originalité des distillats mais pour des raisons de santé ou simplement par goût, ne souhaitent pas boire des boissons alcoolisées. Il existe donc une place pour ce nouveau marché et une clientèle à satisfaire !



Hyca : avant tout, une belle histoire

En novembre 2019, le couple strasbourgeois décide de faire une formation chez un distillateur de plantes aromatiques. Une expérience qui prend la forme d'une véritable prise de conscience, confirmant leur envie d'exploiter toutes les vertus de la botanique dans une boisson innovante et sans alcool.

Arnaud et Chloé se lancent alors dans l'aventure Hyca afin de créer des boissons sans alcool à base de plantes distillées.



Hyca, la création

Chloé et Arnaud développent le projet Hyca se basant sur leur expérience acquise avec la Distillerie de Strasbourg en multipliant les rencontres et surtout les formations.

Le couple se forme ainsi aux méthodes de distillation sans alcool, au développement et techniques de boissons sans alcool, mais également en botanique, plantes et cueillette.

Le tour de France des distilleries

Pour la réalisation de leurs boissons, ils ont besoin de fournisseur et distillateurs de qualité, respectant un cahier des charges exigeants. Ils décident donc de faire un tour de France des distillateurs et producteurs de plantes aromatiques afin de sélectionner celles qui seront l'âme de Hyca.



Ils souhaitent travailler uniquement avec des partenaires partageant les mêmes valeurs : l'agriculture biologique, l'artisanat, le circuit court et le respect des plantes et de leur cueillette. Ils décident de ne travailler qu'avec des plantes cultivées et récoltées en France.



Bienvenue aux Botaniques de table

Créer la boisson parfaite

Chloé et Arnaud, à travers Hyca, proposent un nouveau type de boisson sans alcool. Le but : pouvoir consommer une boisson à table, qui, à la manière d'un verre de vin, pourrait se consommer en association avec les mets, en les sublimant.



Cette boisson n'existe pas encore : pour le public qui ne boit pas d'alcool il n'y a que très peu d'alternatives. C'est pour les amateurs de plantes et de saveurs naturelles, les épicuriens et les curieux, que le couple imagine la boisson idéale qui permettra un dialogue avec les plats.

distillation, n.f.

*(du latin médiéval
distillatio).*

*Procédé de séparation
des constituants d'un
mélange par ébullition.*

Elle ne doit pas être sucrée, pour ne pas prendre de place gustativement sur les plats, s'accorder avec une grande majorité d'arômes, et surtout pouvoir être bue n'importe quand. Le couple ne souhaite pas travailler les fruits, mais des arômes de plantes ou de fleurs et proposer des saveurs connues comme surprenantes.

Lorsque se pose la question d'une boisson plate ou gazeuse, ils sont unanimes : les bulles permettent à la fois de rehausser les arômes, mais présentent également une belle texture en bouche.



Un nouveau produit naît alors : une boisson pétillante, non sucrée, aux hydrolats de plantes. Et pour caractériser ce produit qui n'existe nulle part encore, Hyca se doit d'inventer une nouvelle expression pour incarner à la perfection l'essence de la boisson : les botaniques de table.

Bienvenue aux Botaniques de table

*Botanique de
table, groupe nom.
fem.*

*Boisson pétillante
à base d'hydrolats
de plantes*



Le produit ne rentre dans aucune case : ce n'est ni un soda, ni une eau aromatisée classique, mais bien un nouveau genre de boisson, qui casse les codes et propose une nouvelle façon de consommer. Il introduit une réelle alternative aux gourmets qui cherchent une association mets-boissons, un dialogue qui va sublimer les plats et compléter une expérience de dégustation. Ces boissons se dégustent à table en s'accordant avec les mets, elles se consomment

au fil de la journée comme boisson rafraîchissante ou détoxifiante ou rejoignent les tables de l'apéritif pour un nouveau public qui recherche des saveurs sans sucre et sans alcool.



Les botaniques de table sont donc prêtes à révolutionner le repas, la boisson sans alcool et l'apéritif par ses saveurs naturelles et son goût incomparable.

Des hydrolats pour les goûts et les bienfaits

Si c'est dans la parfumerie que la distillation des plantes voit ses débuts, elle est aujourd'hui utilisée dans de plus nombreux domaines, comme la gastronomie, les boissons, la cosmétique.

Bienvenue aux Botaniques de table

La distillation est un procédé qui permet l'extraction des molécules aromatiques des plantes. Le procédé consiste à faire traverser par de la vapeur d'eau une cuve remplie de plantes aromatiques (ou de fleurs, de semences, de bois etc). À la sortie de l'alambic, est obtenu un mélange d'eau et d'huile. L'eau est appelée "hydrolat" ou "eau florale" et l'huile "huile essentielle". Ces deux liquides n'ayant pas la même densité, leur séparation se fait par décantation grâce à un essencier.

hydrolat, n.m.

*Eau chargée,
par distillation,
de principes végétaux
volatils.*



Avant d'être conditionnés, les hydrolats sont filtrés afin d'enlever toute impureté. Aucun conservateur n'est ajouté, les distillats étant suffisamment concentrés pour se conserver naturellement.

Le critère principal d'Arnaud et Chloé, lors du choix des distillateurs pour les boissons Hyc a été la concentration des hydrolats. Le couple souhaite des hydrolats plus purs, plus concentrés en arôme et en principes actifs.



Bienvenue aux Botaniques de table

Des valeurs en bulle

En plus de la qualité de la distillation, il est important pour Chloé & Arnaud que le produit respecte leurs valeurs, leur éthique et leur rigueur de travail. .



Hyca est un produit 100% biologique avec des plantes garanties sans pesticide. Cela assure une boisson plus saine pour le consommateur mais également un environnement plus sain aux producteurs de fleurs ou de plantes aromatiques.

Hyca est une boisson aux plantes françaises : c'est-à-dire cultivées et produites en France. Cela permet d'instaurer un circuit court et une saine fraîcheur des plantes.

Hyca est une boisson avec zéro sucres. C'est-à-dire sans sucres ajoutés ni naturels et de ce fait, sans aucun goût sucré.

Hyca est un produit parfaitement sain, sans calorie, au nutri-score A, et un score Yuka de 100% pour une valeur nutritionnelle de moins de 0,1 Kcal.

Hyca présente une composition propre et claire, sans additifs, arômes artificiels, ou conservateur. Une boisson qui revient à l'essentiel.



Plantes et produits

Imaginer des recettes

Tous deux passionnés par la gastronomie, Chloé et Arnaud ont élaborés les recettes des botaniques de table Hyca comme on pourrait créer une recette de cuisine.

Se laissant une totale liberté dans la composition de leurs produits, le couple n'a au départ comme seul critère le fait d'utiliser des plantes françaises. Afin de trouver la meilleure association, plusieurs centaines d'essais ont été réalisées durant un an, avant d'obtenir les accords parfaits.



Arnaud et Chloé se sont tout d'abord intéressés à la distillation de fruits, avant de se tourner vers le distillat de plantes, de fleurs, et même de mauvaises herbes (gustativement excellentes, malgré les apparences). Ils tentent alors de voir quelles sont les plantes qui vont bien ensemble, mais se heurtent à un premier écueil : si des plantes semblent bien aller ensemble sur le papier, la réalité peut être toute autre.

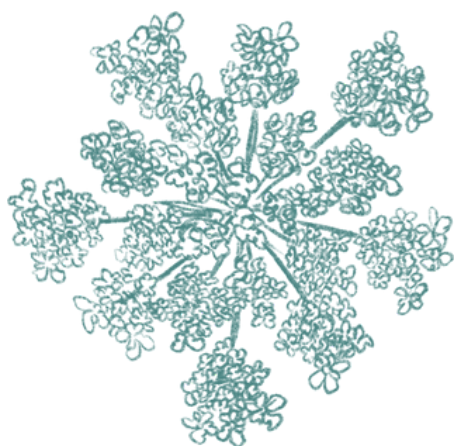
note, n.f.

*Odeur caractéristique
d'une substance
entrant dans la
composition d'un
parfum ou de celui-ci
comme produit fini.*



Plantes et produits

C'est en réalisant une formation en parfumerie naturelle que le couple parvient finalement à trouver les accords qui forment les boissons Hycà. En effet, ils finissent par utiliser une nouvelle méthodologie et classifient les différentes plantes : et c'est avec cette classification en tête qu'ils parviennent à trouver les associations qui leur plaisent. Les recettes sont alors fixées à la fin de l'année 2021, l'aventure peut continuer.



Les botaniques de tables sont le résultat de l'association de deux plantes : une plante connue, facilement reconnaissable pour les palais les moins initiés et une fleur au goût moins familier, peu connue qui relève discrètement le goût de la boisson. Une manière pour eux de remettre sur le devant de la scène ces plantes "oubliées" qui ont encore plein de choses à nous offrir.

Les produits

Les Botaniques de table Hycà se définissent donc comme des eaux botaniques, pétillantes, aux saveurs 100% naturelles et à base d'ingrédients 100% biologiques. Elles sont sans sucre et sans alcool.

Hycà présente aujourd'hui trois recettes de Botanique de table :

- Basilic et Carotte sauvage
- Thym et Géranium Rosat
- Verveine citronnée et Immortelle



29,80 TTC le pack de 12 bouteilles
(soit 2,49€ TTC la bouteille de 33cl)

1. Basilic & Carotte sauvage

Une botanique de table au bouquet frais et léger.

Notes : acidulées et poivrées



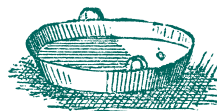
Cette botanique de table associe les saveurs acidulées du basilic à la fraîcheur de la carotte sauvage. Fraîche et légère, elle séduit grâce à sa fraîcheur végétale, sa note poivrée et son bel équilibre.

Un excellent compagnon pour rehausser vos poissons, viandes blanches ou plats aux saveurs méditerranéennes.



salé :

- Velouté de petits pois au pesto
- Tian de tomates et courgettes
- Bar grillé mariné aux herbes
- Lasagnes



dessert :

- Carpaccio de fraises
- Comptée de pêche
- Tarte aux fruits d'été
- Soufflé aux fruits rouges



boisson :

- Cocktail Gin Basil Fizz
- Mocktail au citron et au basilic





Basilic, n.m.

Nom botanique : *Ocimum Basilicum*

On distille les feuilles qui apportent un goût doux et épicé. Son odeur est suave et aromatique, verte.



Le basilic est connu pour ses bienfaits sur la digestion : en tant qu'antispasmodique, il soulage les maux liés aux problèmes de digestion. On l'utilise également pour prévenir les nausées et les vomissements, ou en tant qu'anti-inflammatoire.



Le mot basilic vient du grec basilikos qui signifie "royal", on la considérait comme une herbe royale, sacrée, destinée aux dieux.



Carotte sauvage, groupe nom. fem.

Nom botanique : *Daucus Carotta*.

On distille les semences qui apportent un goût terreux, piquant et acidulé. Son odeur est douce et boisée.



La carotte sauvage est un atout pour la peau et la vue car elle est pleine de vitamine B1, B2 et C. De plus, elle facilite l'élimination des toxines.



Son nom botanique vient du grec daio qui signifie "j'échauffe", car à l'époque elle était utilisée pour les problèmes de santé liés aux froids comme le rhume ou la toux.

2. Thym et Géranium Rosat

Une botanique de table au bouquet puissant et envoûtant.
Notes : fleuries et légèrement exotiques.



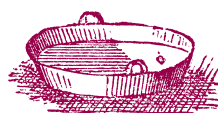
Cette botanique de table associe les saveurs puissantes du thym à l'exotique du Géranium Rosat. Puissante et envoûtante, elle offre richesse et intensité en bouche. Ses notes de garrigue et ses légères touches de fruits tropicaux enchantent.

Un excellent compagnon pour accompagner vos grillades, fromages et plats méridionaux.



salé :

- Beignet d'aubergine au miel
- Gigot d'agneau
- Pommes de terre grenailles rôties au four
- Ratatouille
- Salade de chèvre chaud au miel et aux noix



dessert :

- Gratin de pêche
- Cake au citron
- Soupe froide aux abricots
- Tarte aux poires



boisson :

- Mélangé à un sirop de cassis
- Punch au thym



Thym, n.m.

Nom botanique : *Thymus Vulgaris*.

On distille les sommités fleuries qui apportent un goût herbacé et rafraîchissant. Son odeur est puissante, aromatique.



Le thym est très souvent utilisé pour les troubles respiratoires (pour soulager la toux ou la bronchite). Il contient deux substances actives, le thymol qui est un antiseptique et le carvacrol qui a un réel effet relaxant.



L'origine du nom Thym est encore aujourd'hui discutée, elle pourrait venir du grec thymus, qui signifie "parfumer" en raison de son odeur puissante, de thymus, "le courage", en raison des couronnes de thym qu'on mettait aux soldats lorsqu'ils partaient au combat, ou de thyein, "la fumée, puisqu'on brûlait la plante en offrande aux dieux.



Géranium rosat, groupe nom. masc.

Nom botanique : *Pelargonium Asperum*.

On distille les feuilles fraîches qui apportent un goût rafraîchissant et très fleuri. Son odeur est fraîche, fleurie, exotique qui rappelle le litchi.



Le géranium rosat est un antifongique puissant qui est également connu pour sa capacité à aider à régler le taux de sucre dans le sang.



Le nom botanique pelargonium vient du grec, pelargos qui signifie "cigogne". On lui donne ce nom à cause de la capsule allongée de la plante qui fait penser à un bec de cigogne.

3. Verveine Citronnée & Immortelle

Une botanique de table au bouquet citronné et frais.
Notes : suaves et épicées.



Cette botanique de table associe les saveurs citronnées de la verveine à la chaleur de l'immortelle.

Elle apporte finesse et élégance. Son goût d'agrumes et d'épices apporte une chaleur aux notes suaves.

Une union plus que parfaite avec vos risottos, curry et autres plat épicés, sans oublier vos desserts fruités.



salé :

- Risotto aux champignons
- Salade de légumes verts et saumon grillé
- Curry rouge de légumes thaïlandais
- Ceviche
- Filet de cabillaud en papillote



dessert :

- Sorbet à la pêche
- Tarte à l'abricot
- Panna cotta
- Tarte au chocolat noir
- Crumble à la rhubarbe



boisson :

- Cocktail d'été pêche-verveine



Verveine, n.f.

Nom botanique : *Lippia Citrodora*.

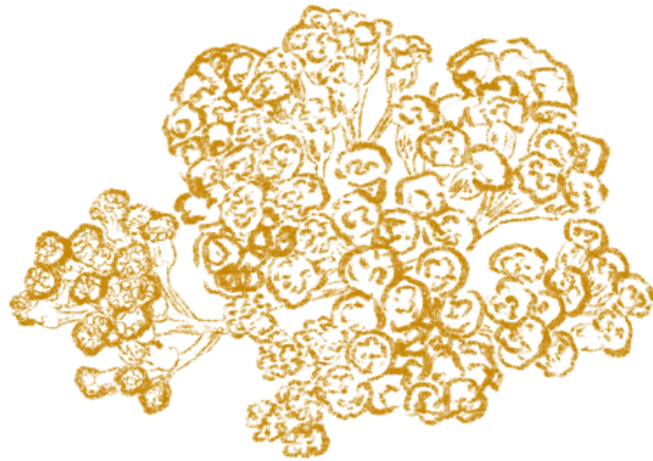
On distille les sommités feuillées qui apportent un goût rafraîchissant, aux notes citronnées. Son odeur est puissante et fraîche, également très citronnée.



La verveine citronnée est un antistress naturel qui agit comme un anxiolytique - elle va beaucoup aider lors de période de stress ou de coup de mou. Il stimule également le système immunitaire.



Le nom “verveine” provient du latin *verbena* qui signifie “branche sacrée” ou “baguette magique” : en effet les tiges et branches de la plante étaient utilisées pour fabriquer des couronnes rituelles.



Immortelle, n.f.

Nom botanique : *Helichrysum italicum*.

On distille les sommités fleuries qui apportent un goût intense, chaud et herbacé. Son odeur est ambrée et épicée, rappelant le curry et le miel.



L'immortelle est une fleur qui aide à soulager les hématomes, les plaies ou les troubles circulatoires. Elle a également des propriétés antispasmodiques qui vont soulager les troubles digestifs qui peuvent être douloureux.



Le nom botanique provient du grec helios qui signifie "le soleil", en raison de sa ressemblance avec l'astre. Elle est souvent associée à Apollon, dieu de la lumière du soleil.

Où nous trouver ?

Cavistes

La Compagnie du Mieux Boire - Paris

Du Vert au Vin - Geispolsheim

Distributeur

Scot Coopérative de la Cigogne - Grand Est

Epiceries

Biocoop du Linkling - Terville

Biocoop Neudorf - Strasbourg

Graine & Cie - Ostwald

Epicerie OH! - Strasbourg

Epicerie Tous en Vrac - Le Poët-Laval

La petite Alsacienne - Mulhouse

Les Jardins de la Montagne

Verte - Strasbourg

Natura Bio - Tucquegnieux

L'Epicerie du coin de la rue - Ludres

Le jardin d Abby - Craincourt

Vitaform - Maiche

La galerie de papilles - Drusenheim

La petite Epicerie de Jade - Mouthier haute Pierre

Epi à L'or - Pagny sur Moselle

Fein Kost Monsieur Madade

Eric et Janett Guignot -

Leipzig (Allemagne)

Le fruitier - Haguenau

La clef des Champs - Drulingen

Restaurants

Les Garnements -

Strasbourg

Thierry Schwartz -

Obernai



À propos



Hyca, n. propre.

Première marque de botaniques de table.

Botanique de table, groupe nominal féminin.

Désigne une boisson pétillante à base de plantes distillées, sans sucres et sans alcool créée par un couple d'entrepreneurs alsaciens (Hyca). Alternative aux vins, boissons alcoolisées ou soda, pour l'accompagnement des repas. Idéale pour les amateurs de plantes et de saveurs naturelles, les épicuriens et les curieux ! Se déguste à table, en cocktail, en apéritif ou tout au long de la journée.

Boissons bio et d'une fabrication 100% française.



Hycal

Site | Facebook | Instagram

CONTACT PRESSE

360°NORTH - Agence de communication éthique

Clémence HUCKEL

clemence@360degresnorth.com

06 16 16 99 47