



DOSSIER DE PRESSE



The Drinking Ape S.à.r.l.
15, Rue Edward Steichen, 4th Floor
L-2540 Luxembourg
Rechtsform:
Société à responsabilité limitée

Handelsregisternummer:
B 182.953
TVA: LU 27049524
Geschäftsführer:

Manaf Azmeh
Bankverbindung:
Banque International de Luxembourg S.A.
IBAN: LU06 0027 9100 6171 9200
BIC: BILLULL



Nouveauté dans le rayon des boissons :

The Drinking Ape innove avec de nouvelles boissons naturelles aux goûts différents.

Cette nouvelle marque de soda et son concepteur se distinguent par la recherche de saveurs nouvelles et différentes pour proposer des alternatives surprenantes aux sodas existants.

Le premier né de The Drinking Ape est une boisson rafraichissante à base de réglisse, une première sur le marché de la boisson.

Son concepteur, Manaf Azmeh, luxembourgeois d'origine syrienne, a voulu remettre à jour l'utilisation ancestrale de la réglisse, utilisée de tous temps pour ses nombreuses propriétés mais aussi pour ses plaisirs gustatifs. Les papilles gustatives des citoyens *'trendy'* seront réveillées grâce à l'arôme intense, désaltérant & vivifiant du bâton de réglisse.

Que ce soit dans un bar branché, un concert en plein air, sur un toit-terrasse avec vue sur la ville ou lors d'un barbecue entre amis, The Drinking Ape est un réel plaisir à boire, quelque soit la situation.

The Drinking Ape est un mélange de jus de raisin blanc, de ginseng et d'extrait de réglisse; il ne contient ni colorants de synthèse ni arômes artificiels. Il existe en deux versions, une version **"Classic"**, le goût subtil de la réglisse pour le plaisir de tous et une version **"Intense"**, au goût intense pour les amoureux absolus ! Cette boisson a été créée en collaboration avec des nutritionnistes de Francfort et l'agence de communication Burn the Bunny. En mars 2015, après dix mois de travail sur la recette, les premières mises en bouteille du Liquorice (réglisse) SodaPop ont lieu à Mineralbrunnen Schwollen.

Très prochainement, seront lancées deux nouvelles boissons rafraîchissantes à bases d'agrumes et de figues de barbarie :

The Drinking Ape "Yuzu" et The Drinking Ape "Cactus Pear"

Subtile saveur de pamplemousse/mandarine du yuzu et Lemon pour l'un et mélange désaltérant de figues de barbarie, oranges sanguines et calamansi pour l'autre.





Pour plus d'informations générales, les points de vente et les personnes de contact, vous pouvez consulter le site internet :

www.the-drinking-ape.com

Informations importantes :

- Première boisson gazeuse a saveur de réglisse
- Sans colorants ni saveurs artificielles
- Disponible dans deux variétés « classic » et « intense »
- Mise en bouteille 0,20l en verre
- Prix de vente conseillé:
 - ▶ Supermarche: 1,39€
 - ▶ Gastronomie: 2,95€

A propos de la société The Drinking Ape S.à r.l. :

La société est un *start up* luxembourgeois avec une succursale basée à Francfort Am Main, qui souhaite apporter une expérience gustative différente avec un concept innovateur. La société distribue et commercialise, depuis 2015, des boissons gazeuses à base de réglisse et de nouveaux goûts seront très prochainement lancés sur le marché.

L'histoire

Depuis les années 2000, Le luxembourgeois d'origine syrienne Manaf Azmeh à l'idée de mettre sur le marché une boisson rafraichissante au goût de réglisse. Une visite dans sa ville natale de Damas l'a conduit à l'idée de créer une version moderne de la sousse, boisson traditionnelle du pays. En 2013, il a décidé –avec un capital de lancement raisonnable et une bonne dose de passion – de concrétiser son idée.

Avec des nutritionnistes de Francfort et l'agence spécialisée dans l'innovation de produits Burn The Bunny, il a développé, selon sa propre vision, la première boisson gazeuse au monde à base de réglisse. Après dix mois de travail sur la recette, les premières mises en bouteille du Liquorice SodaPop sont faites à Mineralbrunnen Schwollen, en Rhénanie Palatinat.



The Drinking Ape S.à.r.l.
15, Rue Edward Steichen, 4th Floor
L-2540 Luxembourg
Rechtsform:
Société à responsabilité limitée

Handelsregisternummer:
B 182.953
TVA: LU 27049524
Geschäftsführer:

Manaf Azmeh
Bankverbindung:
Banque International de Luxembourg S.A.
IBAN: LU06 0027 9100 6171 9200
BIC: BILLULL



Peu de temps après, le nom de la marque s'est imposé d'elle même: « *The Drinking Ape* ». Cette nouvelle boisson gazeuse au goût pourtant familier a pour but de transmettre plaisir et vitalité ainsi que de stimuler la curiosité. Ces attributs incarnent idéalement le singe malicieux qui a grande soif, c'est ainsi qu'il a été utilisé comme mascotte & logo sur l'étiquette de la bouteille.

En janvier 2015, la marque déposée The Drinking Ape est enregistrée auprès du registre européen des marques communautaires. En mars, il crée la succursale du même nom, dont le siège est basé à Francfort, puis, en été 2015, The Drinking Ape débute dans le monde de la boisson.

En plus du référencement dans les grands et petits magasins, la société vise le monde de la restauration. L'objectif des deux premières années est un positionnement sur le marché ainsi que l'obtention d'une part de marché de 8%. Les produits The Drinking Ape seront dans un premier temps vendus au Luxembourg et en Allemagne.

De la réglisse à boire

The Drinking Ape est la première boisson gazeuse au goût de réglisse. Cette boisson désaltérante sans alcool est basée sur une recette à base d'extrait de bâton de réglisse, de jus de raisin blanc et de ginseng. Elle est sans colorants de synthèse et sans additifs.

Il n'y a pas non plus d'arômes artificiels; c'est le goût unique naturellement fort du réglisse qui donne à la boisson sa saveur intense et distinctive.

Et ce n'est pas tout : la réglisse est un véritable prodige. Elle apaise non seulement la soif mais favorise également l'hydratation du corps. La réglisse est aussi connue pour son pouvoir revitalisant, et serait même aphrodisiaque pour les femmes.

The Drinking Ape se procure majoritairement en matière première chez des fournisseurs européens. Le principal ingrédient, l'extrait de réglisse naturel, vient d'Italie et de France. La boisson se veut aussi éco-responsable, la boisson gazeuse est embouteillée de 0,20L en verre consignée (sur le marché Allemand). Jusqu'à présent, The Drinking Ape existe dans les variétés « *Classic* » avec une légère touche de réglisse et « *Intense* », avec un goût plus prononcé.





A qui s'adresse la boisson ?

The Drinking Ape est principalement destinée aux esprits jeunes ainsi qu'à la jeunesse urbaine entre 20 et 45 ans. La boisson s'adresse entre autre aux personnes citadines, 'branchées', ou exigeantes qui cherchent à se démarquer. Le goût exceptionnel de ce soda à la réglisse, Yuzu, ou Figue de Barbarie est également adressé au barmen. La saveur est adaptée à des compositions aromatiques innovantes qui apportent un nouvel élan dans la création de cocktails.

Qui se cache derrière The Drinking Ape ?

Manaf Azmeh, fondateur de The Drinking Ape, possède plusieurs cordes à son arc. Après des études d'ingénieur, il a travaillé dans l'industrie de l'acier. En 1998, il s'est reconverti dans le domaine de la finance, où il a officié entre autres pour la Bayerische Landesbank et la Commerzbank en tant que chargé de conformité des fonds d'investissement. En plus de sa place actuelle dans une société fiduciaire au Luxembourg, il endosse le rôle de fondateur de la société mère luxembourgeoise de *The Drinking Ape*.

Coordonnées de l'entreprise & informations importantes :

The Drinking Ape GmbH est la filiale allemande de The Drinking Ape S.à r.l. fondée en mars 2015.

Production : The Drinking Ape GmbH travaille en étroite collaboration avec une entreprise familiale d'embouteillage en Allemagne

Gestion : The Drinking Ape S.à.r.l et **fondateur** de The Drinking Ape GmbH : Manaf Azmeh

Site web : www.the-drinking-ape.com

Images de presse pour The Drinking Ape :

Les photos illustratives sont disponibles, sur demande, en qualité imprimable.

Tous les articles de presse peuvent également être téléchargés dans l'onglet presse sur notre site Web www.the-drinking-ape.com .

