

A top-down photograph of three OSAN bottles lying on a lush green lawn with small white daisies. The bottles are arranged diagonally from the top left to the bottom right. The top bottle is dark red with a white label. The middle bottle is clear with a light green liquid and a white label. The bottom bottle is dark red with a white label. All labels feature the OSAN logo, a stylized drop shape, and the text 'OSAN' and 'Produit en France'.

**OSAN.**  
**BOTANICAL**  
**GOURMET DRINKS**

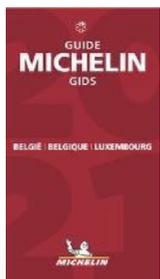
**00,00% ALCOOL**  
**Faible en sucres**



## 10 ans d'histoire...

Nos recettes sont le résultat de la passion de longue date de Sang Hoon Degeimbre, fameux chef 2 étoiles, pour l'utilisation du meilleur des produits naturels et locaux au restaurant L'air du temps.

Depuis plus de 10 ans, San a développé des techniques innovantes pour servir aux clients de ses restaurants des boissons sans alcool de qualité supérieure, pour une expérience gustative nouvelle et inoubliable.





# “Si je ne bois pas (ou si je bois peu), je me sens exclu.e et infantilisé.e lors des repas.”

Les boissons non alcoolisées actuelles sont un compromis entre les calories, le naturel et le goût...

- Bases concentrées pour mocktails : bombes caloriques
- Vins sans alcool : soit trop sucrés, soit trop acides, transformés, peu vivants.
- Spiritueux sans alcool : bizarre à table, à mélanger principalement
- Boissons gazeuses pour adultes : riches en sucres et/ou en produits chimiques et parfois toujours avec de l'alcool.
- Bières à 0 % d'alcool : indice glycémique élevé, ne fonctionne pas toujours sur le repas.



## OSAN : Première BOISSON GOURMET

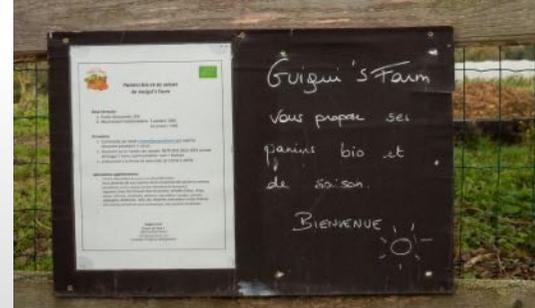
OSAN est « la »  
boisson naturelle (et bio),  
sans alcool,  
parfaite de l'apéritif à la fin du repas,

- basée sur des végétaux cultivés en pleine terre et sélectionnés par Osan,
- sans conservateurs, sans colorants, sans arômes,
- à faible teneur en calories et à faible teneur en sucre, à faible IG,
- Fabriquée en Belgique.

*OSAN est un produit noble défini par la nature qui n'a rien à voir avec de l'eau aromatisée ou un soft drink.*



# INGREDIENTS AGRICOLES



OSAN 2023

## OSAN : un produit noble



**Plantes biologiques**  
cultivées  
et/ou sélectionnées  
par OSAN



Récolte en saison.  
**Triage, effeuillage.**  
Cryogénisation (-196°)



**macération de plantes**  
+ miel + correcteur acidité



**Dynamisation**  
(procédé unique,  
technologique  
et naturel)



Filtrage  
**Mise en bouteille**  
Pasteurisation douce

## OSAN : notre gamme



### OSAN VC

Verveine - Curcuma

macération associant les notes d'agrumes de la verveine citronnée aux notes chaudes et épicées du curcuma.

Accords : entrées, poisson, fromage de chèvre, frites,...



### OSAN SB

Shiso - Basilic

macération associant l'acidité et la fraîcheur du Shiso aux notes parfumées du basilic.

Accord Rosé : salades, viandes froides, poissons grillés et en apéritif,...



### OSAN BM

Betterave - Mûre

macération combinant la profondeur de la betterave avec une mûre juteuse

Accord avec le rouge : viande, pâtes, avocats, ...

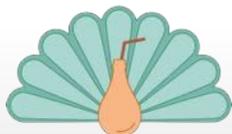




- 1) **Prêt à boire.**  
pas besoin de mélanger avec des sodas riches en sucre ou de passer du temps à les préparer
- 2) **Dédié à accompagner le repas.**  
Un nez avant dégustation, un gout équilibré, une longueur en bouche.
- 3) **Faible en sucre et en calories.**  
Seulement un peu de miel d'acacia bio – convient à la plupart des régimes
- 4) **Notre procédé de fabrication basé sur des produits naturels est unique au monde.**  
C'est européen et c'est très innovant.
- 5) **Le fondateur, le chef\*\* Sang-Hoon Degeimbre est impliqué quotidiennement dans le développement du produit.**



### Premium retail



Le Paon qui boit - Paris

### Gastronomy



### Hospitality





*« C'est bouleversant,  
je suis vraiment  
conquis! »*

**ANTOINE PETRUS**

Meilleur Ouvrier de France  
Sommelier - Maître d'Hôtel



*« Pour moi, c'est la seule  
véritable alternative  
au vin. Juste un  
moment magique  
de découverte  
et de saveur »*

**PIERRE MARCOLINI**

Best Pastry Chef in the World  
1995 - 2020



*« We adopted Osan  
at Maison Pic:  
they are superb! »*

**PAZ LEVINSON**

Head sommelier of the  
Anne-Sophie Pic group.



*« Osan, the ideal ally for  
protocol receptions  
so that no one  
feels left out»*

**SANDRA SLAWINSKI**

Head of Hospitality U.S.  
F & B expert



## OSAN – ACCLAIMED BY OUR CLIENTS

Surprenant et très agréable  
Accompagnement avec les plats tout en subtilité et pour un  
apéro, un sans alcool qui surprend ceux qui ne  
connaissent pas Osan  
Jean.

Heel fijn  
Leen.

Excellent!  
Joost.

De speciale smaak die in  
je mond achterblijft.  
Leen.

Het is een voorrecht dit 100% kwaliteitsproduct te kunnen  
proeven! Het werd gerealiseerd met hoog bewustzijn en liefde  
voor de natuur!  
Zéér correcte en attente oplossing van leveringsprobleem  
Jan.

J'adore ces mélanges  
subtils  
Danièle.

Top  
Délicieux  
Marie.

Etonnant!  
Ines.

Highly  
recommended!  
Anne-marie.





le guide ▶ SÉLECTION

La Belgique fait partie des pays pionniers en matière de désalcoolisation des vins.

# Savourer le sans alcool

Stars des actions Dry January et autres Tournées minérales, les produits titrant zéro degré ont bien évolué. Au point de satisfaire, voire convaincre, les plus exigeants.



Texte: **Éric Boschman**

**N**ous, Belges, nordistes et sudistes, pour une fois unis en un seul mouvement, nous savons que c'est vraiment compliqué de commencer l'année dans l'abstinence au vu des nombreuses occasions qui nous sont soumises, alors nous faisons ça en février. Déjà, il s'agit du mois le plus court de l'année. Et le 14, pour la Saint-Valentin, nous pouvons faire une petite entorse à nos engagements. Mais, sérieusement, est-ce si compliqué que cela à vivre? Socialement il semble que cela se passe de plus en plus faci-

lement. Il y a une vingtaine d'années, sortir sans boire un peu d'alcool était souvent stigmatisé en groupe. Aujourd'hui c'est dans les mœurs. L'effet des campagnes Bob pour les conducteurs porte indéniablement ses fruits. Mais il y a aussi des changements profonds de comportement lors des sorties, et ce dans toutes les générations.

Les clients du sans alcool ne se limitent plus à des alcooliques en rémission ou à des personnes dont la religion n'autorise pas la consommation de boissons alcoolisées, loin s'en faut, et c'est une bonne

13/20

## Night Orient "Premium Grape"

Tempranillo rosé - 0 % d'alcool - 5,99 €

À base de jus de tempranillo pour 96 %, ce rosé facile est joliment aromatique. On trouve pas mal de fleurs, un peu de pétale de rose et de géranium. En bouche c'est un peu court, rond, fruité avec une fin de bouche douce et acidulée à la fois. À boire "en piscine" en été, avec une feuille de menthe et une framboise pour lui donner un peu de pep, ce sera parfait.

Carrefour



19/20

## OSAN "BM" Récolte 2022

0 % alcool - 12,50 €

Sang Hoon Degeimbre n'est jamais en reste. Il a créé OSAN, une gamme de boissons "gourmets végétales". Donc aucune trace d'alcool. Elles sont élaborées grâce à un processus technique qui permet d'extraire les arômes et la couleur sans ajout d'aucun produit, ni intrants, ni arômes. Au nez, la betterave est bien nette très mûre, pas terreuse comme souvent. Puis, les arômes poivrés et les autres épices arrivent. C'est extrêmement subtil et délicat. J'adore!

[www.osandrinks.com](http://www.osandrinks.com)



19/20

## OSAN "BM" Récolte 2022

0 % alcool - 12,50 €

Sang Hoon Degeimbre n'est jamais en reste. Il a créé OSAN, une gamme de boissons "gourmets végétales". Donc aucune trace d'alcool. Elles sont élaborées grâce à un processus technique qui permet d'extraire les arômes et la couleur sans ajout d'aucun produit, ni intrants, ni arômes. Au nez, la betterave est bien nette, très mûre, pas terreuse comme souvent. Puis, les arômes poivrés et les autres épices arrivent. C'est extrêmement subtil et délicat. J'adore!

[www.osandrinks.com](http://www.osandrinks.com)



14/20

## Vendôme "Mademoiselle"

Merlot Bio - 0 % d'alcool - 5,99 €

À l'œil c'est bluffant, on est clairement sur un vin rouge jeune. Ça oscille entre grenat et rubis foncé. Au nez, il faut un peu de temps pour que cela s'ouvre, normal avec les capsules à vis. Après deux ou trois minutes, on arrive sur des arômes de fruits rouges, fraise surtout. Un peu de sous-bois qui n'est pas sans rappeler le cépage d'origine. En bouche, l'attaque est creuse, par contre au milieu du palais cela se développe bien, le jus de raisin est un poil tannique, pas trop sucré. C'est pas mal, ça.

Carrefour



17/20

## Smile Kombuch "Mighty Berry"

Entre 0 et 0,5 % d'alcool

Le kombucha est une boisson à bi plus un art de vivre qu'une mode naturellement, finement. Puis c'est acide, et doux sans être sucré. Cet *Thibiscus*, à la fraise et à la framboise, avec une finale qui fait penser à la barbe. En plus, il semblerait que ce soit des trucs dans notre organisme.

[www.smilekombucha.com](http://www.smilekombucha.com)



14/20

## Sangre de Toro 2021

Entre 0 et 0,5 % d'alcool - Prix NC

À base de grenache et de syrah désalcoolisés. Belle robe soutenue, rubis foncé. Nez de moût de raisin rappelant la cave quand on vinifie. Un peu d'épice, des fruits, des touches fermentaires. En bouche, c'est très acide, vil, avec une pointe tannique. Il laisse l'impression d'avoir croqué des raisins presque mûrs avec ce petit côté amer en fin de bouche qui fait que ça dure un peu plus longtemps. Belle surprise.

Carrefour



17/20

## Brussels Kvas "Original"

Entre 0 et 0,5 % d'alcool  
2,20 €/bouteille (par 24)

Québécois? Une boisson lacto-fermentée à base d'orge, de seigle, d'eau et de sucre qui se consomme fraîchement brassée. C'est doux, l'orge domine un peu, on dirait un lambic en cours d'élaboration. La touche sucrée arrondit l'ensemble, mais la toute fine bulle équilibre et apporte une fraîcheur qui bascule sur une note d'amer en fin de palais.

[www.brusselskvas.com](http://www.brusselskvas.com)



# OSAN – UN MARKETING ET UNE IDENTITÉ DE MARQUE ETABLIS

Comment fabrique-t-on Osan ?

Les macérations OSAN ont été mises au point par Sang Hoon Degenbre, chef belge du restaurant L'air du temps.  
Osan est une boisson totalement nouvelle. Une macération n'a rien à voir avec de l'eau aromatisée ou une infusion.  
Nous utilisons un procédé qui nous est propre qui permet de transférer les composants organoleptiques (le goût, le parfum) des plantes dans de l'eau de source. L'ensemble fait l'objet de plusieurs macérations dont les paramètres dépendent des plantes choisies.  
Osan est un produit noble.



BOIRE OSAN



La dégustation parfaite  
Idéalement, laissez la bouteille ouverte deux minutes avant de servir.  
Osan ne doit PAS se boire TROP FROID afin d'être la plus expressive possible.  
(Température idéale : 12-18°)  
Tout comme pour les meilleurs crus, un **BEAU VERRE** à pied, c'est voire indispensable.  
Appréciez tout d'abord le d'Osan. Ensuite savourez. N'hésitez pas à en goûtant vous maintenez.



VE:  
Verveine Citronnelle - Curcuma  
OSAN VE est une macération à l'eau. Les notes émanant de la bouteille aux notes alléchantes et agréables du Curcuma.  
Comme en blanc: entrées, poissons, fromage de chèvre, filés, et en après...  
Bouteille de 75 cl.

Que signifie faible en calories ?

Contrairement à d'autres boissons non alcoolisées, nous ne remplaçons pas l'alcool par du sucre mais par du goût !  
Résultat: une boisson à l'indice glycémique très bas que vous pouvez boire... sans modération.

Tous nos ingrédients sont certifiés BIO  
Nous cultivons des plantes le plus proche possible du lieu de production.  
Nous faisons appel à des méthodes d'agriculture biologique et apportons un soin particulier à la qualité et la viabilité des sols.  
Les plantes sont récoltées et traitées à la main.  
Osan c'est le meilleur de la nature.

Nos ingrédients



Un dépôt est-il normal ?

OUI  
Osan est une boisson naturelle, il peut y avoir un léger dépôt au fond de la bouteille.



Osandrinks.com

Kies een BOB, Osan en het is feest.

Planten en Fairtrade ingrediënten  
VAN NATURE ALCOHOLVRIJ

NOUVELLE RECOLTE  
NIEUWE OOGST

OSAN Shiso-Basilic  
Bon. Belge. Bio.

OSAN

... d'alcool,  
... edulcorants,  
... colorants,  
... ntrants

... sans alcool - geen alcohol

NOUVEAU

BOISSON VEGETALE  
SANS ALCOOL

Faible en sucres  
Pas de conservateurs  
Pas d'additifs  
Pas de chimie

Du plaisir,  
du goût,  
du glou-glou,  
du Bio

"Mes boissons végétales et florales non alcoolisées ont été développées à partir d'ingrédients frais, biologiques et naturels afin de retrouver l'essence des macérations sans alcool de L'air du temps."  
Sang Hoon Degenbre  
L'air du temps

OSAN 2023





*« Osan offre une expérience bouleversante, je suis conquis »*

## Notes de dégustation d'Osan

**Antoine Petrus,**  
Meilleur Ouvrier de France Sommelierie 2011  
Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel 2018

### *Notes de dégustation ANTOINE PETRUS*

- OSAN VC

Le nez est empreint d'une grande délicatesse de style.

Il laisse venir des nuances d'épice douce, de chartreuse jaune, se livrant au fur et à mesure de la dégustation.

L'aération lui confère plus de plénitude, évoluant sur le plan aromatique vers des notes racinaires.

En bouche, c'est une sensation de confort et de plénitude qui se dépose au palais.

L'équilibre est savamment construit, entre une acidité fine et de beaux amers salivant, appelant à des accords savoureux.

De la série, il marque par sa finesse de style, par son expression raffinée et multiple.

**Accords** : Œuf confit et girolles dorées. Saint Pierre au curcuma. Volaille rôtie au foin. Chèvre à la moutarde et aux noisettes.

### *Notes de dégustation ANTOINE PETRUS*

- OSAN SB

Les senteurs sont multiples, se présentant avec beaucoup d'éclat en nuances acidulées. C'est un univers très rouge dans le parfum qui prédomine : cerise burlat, framboise fraîche pour ne citer qu'elles.

Au palais, la texture a une approche nourricière, digeste tant elle se montre pleine, savoureuse et qu'elle tapisse habilement les papilles.

Un végétal fin et noble reprend le pas et amène une finale éclatante, vive et salivante.

Une approche superbe sur le plan des parfums avec une vraie recherche dans la texture.

**Accords** : Fines tranches de betteraves et vieux vinaigre Balsamique. Foie de veau à la betterave. Vitello Tonnato. Osso Iraty et chutney de fruits noirs.

### *Notes de dégustation ANTOINE PETRUS*

- OSAN BM

Une grande intensité s'exprime dès l'approche du verre. Ici nous sommes avec des arômes puissants, engagés et très bien dessinés : truffe noire, betterave en croute de sel et humus.

Le corps en bouche est dans la parfaite continuité du nez. C'est très agréable car dès les premières sensations se sont des petits tannins que l'on perçoit.

La matière rappelle certains équilibres de grands vins. Le milieu bouche, concentré et savoureux, est d'une expression rare. Une sensation ouatée imprime le palais pendant de longs instants.

Même s'ils sont d'univers opposés, BM pourra se rapprocher à des ressentis que nous pourrions avoir avec des cépages comme le pinot noir et le Nebbiolo, ceux mêlant puissance et finesse, gout et persistance.

**Accords** : Fines ravioles légumières. Ris de veau laqués au soja. Saint Nectaire



**SANTÉ !  
MERCİ**

[HI@osandrinks.com](mailto:HI@osandrinks.com)

OSAN SRL  
Chemin de Vieusart 35 – 1300 Wavre – Belgique

