

183

MAISON ROUTIN
FRANCE



EXTRAITS D'ÉMOTION



SOMMAIRE CONTENTS

4 MAISON ROUTIN
MAISON ROUTIN

6 LE LAB 1883
LAB 1883

8 UN PUR PRODUIT DES ALPES
A PURE PRODUCT FROM
THE FRENCH ALPS

10 DES SIROPS JUSTES,
INTENSES ET PURS
SYRUP. AUTHENTICITY, PURITY,
& AROMATIC INTENSITY

12 ÉCOUTER ET INSPIRER
LE TALENT
LISTENING TO AND INSPIRING
PROFESSIONALS

14 CULTIVER
LES ADRESSES DU GOÛT
NURTURING TASTE DESTINATIONS

16 TOUTES LES NOTES
DU PLAISIR
ABSOLUTE TASTE SATISFACTION

THE ESSENCE OF EMOTION

EXTRAITS D'ÉMOTION

*Close your eyes.
Lose yourself amidst
the memories of
childhood, the vivid aromas,
the essences of nature, and all
that a single drop of syrup trickled
upon the tongue might evoke. An
inspiration to great chefs, great
wines, and great perfumes, 1883
delivers a pitch-performance for
the senses with an unmistakable
purity that says "Made in France".*

*Now open them. Craftsman
and creator, 1883 draws upon
a heritage of boldness and a
never-ending pursuit of per-
fection. For over 130 years
Maison Routin has been a com-
mitted maker of flavouring
syrups, sharing their unbrid-
led epicurean inspirations with
beverage professionals the world
over. Brilliance inspires excel-
lence, and emotions, like the
finest syrup, flow and enchant.*

Fermons les yeux. Le sirop coule, sur la langue, un parfum d'enfance, de nature et d'ailleurs. Petit nectar au pays des grands chefs, des grands vins, des grands parfums, 1883 hisse sa note pure dans un concert des sens qui s'invente en France.

Ouvrons les yeux. Artisan créateur, 1883 puise ses saveurs dans une belle tradition d'audace et d'exigence. Maison aromatique depuis 130 ans, la Maison Routin offre aux professionnels du monde sa source d'inspiration gourmande. L'excellence éclaire l'excellence.

L'émotion s'écrit ensemble, dans la lumière du sirop.

1883

L'INTUITION
D'UN HOMME

ONE MAN'S INTUITION



Tout commence le jour où Philibert Routin, herboriste de génie, élaboré un savant assemblage de 35 plantes et épices des Alpes. Le Vermouth de Chambéry est né. La saveur intense et étonnante de sa boisson hypocratique au réveil le jeune Vermouthier d'une belle réputation : visionnaire, inventif, exigeant. Elle illumine aussi la qualité exceptionnelle des sirops qu'il livre aux bars de la ville, dans des bonbonnes portées par des chevaux. La maison Routin commence tout juste à bousculer l'histoire des arômes.

It begins with the vision of a single man, gifted herbalist Philibert Routin and his skillful selection of 35 spices and plant species from the French Alps. And so is created Chambéry Vermouth - its striking, intense flavour quickly bestows upon

its youthful creator a lofty reputation for being an exacting, inventive visionary. Illuminated by this renown his exceptional syrups begin appearing in local establishments, delivered by traditional horse-drawn cart. Maison Routin makes its first marks in the history of aroma.



Au cœur du 20ème siècle, la construction des barrages alpins révolutionne la vie des vallées. Les villes s'enrichissent. L'or blanc des sports d'hiver attire sur les hauteurs travailleurs et citadins. Au premier plan des produits régionaux, les sirops Routin. Orangeade, citronnade, grenadine, menthe, ils mettent en lumière un art subtil et abouti de la composition des arômes. Porté par sa modernité, Routin devient un grand nom dans la légende du goût.

The 1950's see the sparse valleys of the Alps transformed by the construction of hydroelectric dams and prosperity spreads. Snow, the region's undisputed motherlode lures workers and tourists alike -Maison Routin's orange, lemon, mint and grenadine syrups emerge as exemplary local products. In them is revealed craftsmanship and the subtle, elusive art of blending aromas. Driven by a modern approach Routin's name takes its place in the mythology of taste.

Les années 50

UNE GRANDE MAISON DANS L'HISTOIRE

THE 1950S. MAISON ROUTIN
TAKES ITS PLACE IN HISTORY



Les années 90

LE PARFUM DE L'INNOVATION

THE 1990S. THE AROMA OF INNOVATION

Les héritiers de Philibert Routin sont animés par le même esprit visionnaire et leur intuition scientifique va sublimer une maison toujours en effervescence. Au cœur des Alpes, ils inventent et implantent le Lab 1883, tout premier centre d'analyse sensoriel en Europe. Les progrès de l'aromatisation sont libérés. Le nez, le palais, l'œil... la Maison Routin tutoie les sens.

Sans cesse à l'écoute des caprices du goût, la Maison Routin hume aussi l'innovation made in USA. La mixologie y frémit, qui va bientôt modifier en profondeur l'usage des sirops. Le café et l'arôme créent ensemble un nouveau lieu de dégustation. Les américains recherchent d'autres saveurs, des notes fruitées, épicées, de la vanille qui grille...

Un sirop d'excellence répond à leur créativité : c'est un produit pur, inspirant et dédié au talent. Ce sera 1883.

Philibert Routin's bold visionary spirit infuses and inspires his heirs who in turn use their scientific insight to further enhance a ceaselessly high-spirited enterprise. Here in the French Alps they establish Lab 1883, the first sensory analysis research facility in Europe where flavouring research finally takes wing ! Aroma, taste, and appearance... Maison Routin closes in on an intimate understanding of the senses.

Always attentive to the whims of taste, Maison Routin takes in a deep whiff of Made in the USA ingenuity. The emergence of mixology fundamentally transforms the use of syrups. Coffee, in concert with its aroma creates new ways to enjoy it. America beverage professionals, eager for aromatic adventure seek out the indulgences of fruit, spices, and roasted vanilla. And one syrup rises to the challenge of their creativity: 1883, of course! Pure and purely stimulating, it inspires talent.

Aujourd'hui

L'EXCELLENCE ET LA PASSION

NOW... PASSION & EXCELLENCE

En 2013, la Maison Routin fête 130 ans d'exploration sensorielle. Dans la lumière des sirops, l'inspiration bouillonne comme au premier jour. Les flacons adoptent un design pur. La justesse aromatique se réaffirme dans des codes et une image réinventés. La marque rassemble les talents, avance avec audace sur les chemins de l'excellence. 1883 surprend avec une passion nouvelle : distiller l'émotion est devenu une obsession.

Maison Routin celebrates 130 years of sensory exploration - and in its syrup the light of inspiration burns as brightly as ever, with a new bottle design reflecting its commitment to purity. Aromatic precision remains a guiding principle as witnessed in its practice and reimagined brand, one that brings together talent and blazes a trail towards excellence with unbridled audacity. 1883's renewed passion surprises - extracting emotion becomes an obsession.



Le Lab 1883

Là où la science rencontre les émotions

LAB 1883
A COMMUNION OF SCIENCE AND EMOTION

UNE FORMULE SIMPLE POUR UN RENDU COMPLEXE INTRICACY BORN OF SIMPLICITY

Une fois les formules aromatiques décryptées, les aromatiques élaborent de nouvelles saveurs, comme on assemble un parfum, un Champagne. Porté par sa rigueur scientifique, le Lab 1883 recherche le rendu le plus complexe, à partir du plus petit nombre d'ingrédients. Notes de tête et de fond, finale, rondeur, régularité... Des profils aromatiques exigeants naissent chaque année plus d'un millier de recettes originales.

Decoding the language of taste has allowed our sensory specialists to create new flavours in a similar method to that used for perfumes and fine Champagnes. Lab 1883 dedicates its efforts to deriving the most intricate flavours from the simplest of ingredients. Scrupulous attention to top and base notes, finish, body and consistency has led to the creation of precisely crafted aromatic profiles that inspire countless original recipes.



L'ANALYSE SENSORIELLE, LANGAGE DU GOÛT SENSORY ANALYSIS: THE LANGUAGE OF TASTE

Premier laboratoire d'analyse sensorielle en Europe, le Lab 1883 s'inspire de la méthode du « champ des odeurs® », développée au CNRS* par Jean-Noël Jaubert. Pas moins de vingt « nez » et « palais » concourent à décrire des émotions gustatives et olfactives, à écrire un véritable « vocabulaire » des émotions ! Ensemble, ils édifient une aromathèque de plus de 2000 référents : l'orgue des saveurs 1883.

Europe's first sensory analysis research facility, Lab 1883 is guided by Jean-Noël Jaubert's work on the "aromatic spectrum" first developed at France's CNRS. No fewer than 20 "noses" and "palates" are required to classify and define the complex array of sensorial emotions and create a corresponding "vocabulary of emotions". The result? 2000 references that now comprise an official aroma archive: 1883's chorus of flavours.*

*Centre national de la recherche scientifique, France.

L'AROMATIQUE COMME UN DIALOGUE AN AROMATIC CONVERSATION

Fort de 600 tests d'arômes et de jus par an, le Lab 1883 dialogue avec les plus grandes maisons aromatiques et les meilleurs fournisseurs de matières premières. Un café américain suggère le caprice d'un parfum de noisette grillée ? La note de 1883 aura la vérité, la poésie et la puissance rêvées. Et elle les gardera.

Lab 1883 employs the results of 600 annual aroma and juice analyses to inform its conversations with top flavouring makers and the foremost suppliers of base ingredients. So if a stateside café calls for a precisely described hint of roasted hazelnuts 1883's aromatic artisans will create an exact, authentic, and eloquent solution with complete confidence.



Un pur produit des Alpes

PURITY FROM THE FRENCH ALPS

Pureté de l'eau et de l'air de montagne, culture du goût des plantes alpines... Les Alpes françaises offrent un environnement incomparable à l'exaltation des saveurs. Elles sont le berceau, le lieu forcément unique de la production des sirops 1883.

With an excellence inspired by the natural beauty of Maison Routin's birthplace in the French Alps, a veritable cradle of inspiration with fresh alpine air, water and indigenous flora in abundance, it's little wonder then that 1883 syrups are recognised for their unrivaled authenticity, purity and aromatic intensity.

Des sirops justes, intenses et purs !

SYRUP. AUTHENTICITY, PURITY,
& AROMATIC INTENSITY



A l'origine d'un sirop, il y a une intuition. A l'arrivée, il y a une émotion. La philosophie des assemblages 1883 révèle la plus haute exigence.

Intuition is the true wellspring of great syrups, and emotion signals its arrival. 1883's method is a witness to its diligence and dedication.

ET SI LA PURETÉ VENAIT DU MÉLANGE ? BALANCE AND BLENDING. THE SOURCE OF PURITY

Un subtil mariage entre les notes de fruit. Un équilibre exact entre le sucré et l'acide. Une combinaison originale de sucres pour mieux libérer et porter l'arôme. Chaque assemblage invente une émotion vraie, généreuse, un sirop pur. Sa perfection sensorielle enrichit le langage du goût. Elle invite à un nouveau mélange : celui de l'imagination et de l'inspiration.

It comes down to the delicate fusion of fruit accents, the perfect balance of sweet and sour, and a unique blend of sugars designed to draw out and release aromas. All of these work in concert to create syrup of unparalleled purity – generous, and genuine with emotion. The language of taste is enriched by its sensorial sublimity, achieving a new balance between the imagination and inspiration.

UN FLACON SUR QUI COMPTER BOTTLED EXCELLENCE YOU CAN RELY UPON

Une fois la formule aboutie jusque dans sa couleur, son éclat et sa texture, tout le savoir-faire maison s'ingénier à sa plus fidèle reproduction. Perfection des arômes, naturalité des jus et des sucres, pureté de l'eau. Flacon après flacon, le sirop emmène l'exigence 1883 vers l'excellence de mains et de lieux inspirés, vers les plus subtiles dégustations...

Once its colour, radiance and texture are judged perfect, unmatched expertise ensures every drop produced is as perfect as the first. A flawless aroma, all-natural essences and sugars, and the purest water are the promise of absolute excellence. Bottle after bottle reveal how 1883's craftsmanship arises from consistency and care, and its inspired environs lead far off towards the most sublime tastes.





Ecouter et inspirer le talent

LISTENING TO AND INSPIRING PROFESSIONALS

Chercheurs de saveurs, défricheurs de sensations, alchimistes du plaisir !

Ce sont eux qui explorent, ressourcent et écrivent nos émotions. Alors la Maison Routin accompagne les bartenders, les baristas, les pâtissiers, les glacières, les cuisiniers. Certains sont au cœur même de notre innovation : Ludovic Loizon, Joseph Trotta, Greta Gronhölm. D'autres rencontrent tous les jours l'oreille et la passion de nos équipes. Nous grandissons pour leur talent et avec leur complicité.

Taste trekkers, thrill seekers, and pleasure enthusiasts are our muses - partners in the creation of the vocabulary of emotion. We stand alongside bartenders, baristas, pâtissiers, makers of fine ice cream, and chefs of every stripe. Several European notables such as Ludovic Loizon, Joseph Trotta, and Greta Gronhölm have indeed become a source of innovation. We listen, and share our passion with beverage professionals everywhere because their success is our success, and our success is impossible without them.



Cultiver les adresses du goût ...

NURTURING TASTE DESTINATIONS...

AUCKLAND
BUDAPEST
CASABLANCA
DUBLIN
OSLO



AMSTERDAM
DUBAI
MINNEAPOLIS
SANTIAGO
SEOUL

S'ouvrir aux sensibilités diverses et lointaines, cultiver une *gastronomie liquide* plurielle, participer aux nouveaux usages et inspirer de nouveaux lieux ! 1883 ressource et métisse ses influences gustatives, pour livrer ses sirops premium aux plus belles adresses du goût.

Inspired by new experiences and by the presence of a multiplicity of flavours and influences from around the world, a spirited 1883 assimilates, distills, and then distributes the resulting creations to the four corners of the globe, assuring that its premium syrup is always present at the finest taste destinations.

... À L'ÉCOUTE ET AU SERVICE
DES BARTENDERS ET BARISTAS,
DANS 75 PAYS, SUR 5 CONTINENTS
... AND ALWAYS AT THE READY, SENSITIVE TO THE NEEDS
OF BEVERAGE PROFESSIONALS IN 75 COUNTRIES
ACROSS 5 CONTINENTS



Toutes les notes
du plaisir

ABSOLUTE TASTE SATISFACTION

Artisan créateur, 1883 multiplie les propositions singulières. Distille de nouvelles sensations, propose de nouveaux souvenirs. La french touch et le plaisir d'un goût toujours plus naturel signent une gamme d'excellence.

1883's craftsmen create a myriad of innovative, unique offerings – distilling new sensations and eliciting memories. Naturally purity and absolute taste satisfaction are the hallmarks of a brand with an unwavering commitment to excellence.



*Inspiring
excellence*



CONTACT

MAISON ROUTIN

FRANCE
commercial@routin.com

INTERNATIONAL
export@routin.com

www.1883.com