

Lissip, des sirops 100% naturels et fabriqués à la main

Sains, naturels, fabriqués à la main et en France, les sirops de Lissip ont tout pour plaire. La startup vient d'ailleurs de remporter le concours Clic/ Décllic lancé par KissKissBankBank juste après le confinement.

Temps de lecture : minute

24 juillet 2020

Le confinement nous a tous un peu chamboulés. Certains ont décidé de partir vers des cieux plus cléments à la campagne, d'autres de changer de job ou de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale. C'est pour mettre à l'honneur des initiatives vertueuses et responsables nées de l'envie de changer de vie de celles et ceux qui les portent, que KissKissBankBank a lancé à la sortie du confinement son concours Clic/Décllic. Lissip, startup partie à l'assaut du sirop version " maison " a remporté le premier prix.

Le goût des bonnes choses

Exit le traditionnel sirop de grenadine ou de citron, place à des saveurs mêlant fruits, légumes et herbes aromatiques. Lissip a décidé de faire de l'originalité sa marque de fabrique en s'inspirant des mélanges réalisés en pâtisserie. Citron-citron vert-basilic, fraise-menthe-citron, concombre-citron-menthe, gingembre-pomme-hibiscus, la startup n'a pas peur des combinaisons détonnantes et mise sur la surprise pour exciter nos papilles. Pour réaliser ses sirops, Elise Vignaud-Quéru, la fondatrice de Lissip, s'approvisionne chez de petits fournisseurs, principalement en France et en circuit-court. Pour mettre à l'honneur et préserver un maximum le goût de ses produits, l'entrepreneure mise également sur le fait maison.

Le savoir-faire mis à l'honneur

Chez Lissip, pas question d'industrialiser le savoir-faire. La startup mise sur une production artisanale afin de maîtriser toute la chaîne de valeur de production. Les jus des fruits et des légumes sont extraits à la main et additionnés de plantes aromatiques. Les recettes suivent un cahier des charges stricts et ne contiennent aucun additif. La startup a également mis un haro sur le sucre inverti, préférant utiliser du sucre non raffiné et surtout, en limiter la quantité. Elise Vignaud-Quéru assure ainsi que ses sirops en contiennent 20% de moins que ceux du commerce. Ce parti-pris oblige Lissip à ne réaliser que de petites quantités. Chaque bouteille de 25cl coûte 11,50 euros. La startup propose également ses sirops, en B2B, aux traiteurs et aux restaurateurs.

Pour aller au bout de sa démarche, l'entrepreneure a choisi de travailler exclusivement avec

des PME et des ETP pour la réalisation de son packaging et de ses étiquettes ainsi qu'avec une ANRH (une association pour l'insertion et la réinsertion professionnelle et humaine des handicapés). En remportant ce concours initié par KissKissBankBank, et dont Maddyness est partenaire, la jeune pousse aura accès à

- un rendez-vous avec un consultant-expert des Ateliers de Paris.
- 3 mois d'accès gratuit à la plateforme L'Atelier des Créateurs
- un accès privilégié au réseau WeCanDoo
- une mise en avant de son projet sur Les Petits Frenchies
- 1h30 de coaching avec un formateur de Switch Collective pour développer son projet.

La startup a récemment participé à une [campagne de crowdfunding à découvrir ici](#) !

Article écrit par Anne Taffin