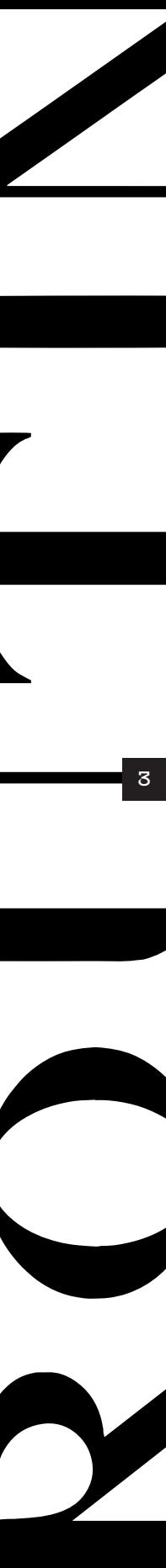


DOSSIER ANNIVERSAIRE

140 ANS DE DRINK DESIGN

ROUTIN
shake your talents



EN 140 ANS,
L'AVENTURE ROUTIN S'EST ÉCRITE
AVEC **AUDACE, CRÉATIVITÉ** ET
AMBITION. C'EST L'HISTOIRE D'UNE
MAISON SIRUPIÈRE DEVENUE L'EXPERT
FRANÇAIS DES MARQUES CRÉATIVES
DU DRINK.

140 ANS

"DEPUIS NOTRE CRÉATION, ET PLUS ACTIVEMENT DEPUIS 2018, NOUS RENFORCONS NOTRE POSITION EN ASSURANT LA DIVERSIFICATION NÉCESSAIRE AU SECTEUR DU DRINK, EN PLEINE **RÉVOLUTION CRÉATIVE**. NOTRE PROGRESSION REMARQUABLE NOUS PROUVE QUE NOUS AVONS LA BONNE APPROCHE, LA BONNE VISION DES BESOINS DU MARCHÉ."

LOÏC COUILLOUD
CEO

4

140 ANS
DE DRINK DESIGN



GROUPE ROUTIN : **LA SUCCESS STORY MONDIALE MADE IN FRANCE** DE L'UNIVERS DU DRINK

ROUTIN a imposé, avec ambition et agilité, un leadership à la française sur l'industrie du Drink : sa créativité et sa quête d'excellence ont rythmé plus d'un siècle de mixologie et de coffee mix. De ses innovations à ses acquisitions, en passant par son engagement RSE, 2023 est la consécration d'une stratégie visionnaire, nouvelle dynamique du secteur pour les prochaines années.

LA FORCE CRÉATIVE COMME PROPULSEUR

D'avis d'experts, ROUTIN a marqué l'histoire du sirop, puis de la mixologie et du coffee shop. La forte ambition de Philibert ROUTIN, son fondateur, est encore vivante et façonne de plus en plus l'avenir de cette industrie mondiale du Drink qui se réinvente sans cesse.

Sur tous les continents, Barmen et Baristas deviennent des créateurs d'émotions et sourcent les meilleurs produits créatifs pour ré-enchanter des consommateurs-testeurs de plus en plus nombreux. Ils plébiscitent la marque 1883 pour sa force créative, véritable propulseur d'expériences aromatiques intenses. Ainsi dotés des meilleurs ingrédients, les bars et coffee shops investissent des tendances innovantes renouvelant avec succès leurs cartes.

5



L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Depuis 140 ans, cette pépite à l'international concentre les savoir-faire les plus pointus pour inventer, concevoir et fabriquer des produits héros : sirops de Madeleine, de Popcorn et d' Orchidée ont ouvert le champ des possibles créatifs de plusieurs générations de professionnels du bar et du coffee shop qui expérimentent des saveurs inattendues.

"DURANT NOTRE TRANSFORMATION,
NOUS AVONS RENFORCÉ NOTRE NIVEAU
D'EXCELLENCE AVEC DE NOMBREUX
INVESTISSEMENTS DANS NOTRE ATELIER
ET NOTRE LABORATOIRE D'ANALYSES
SENSORIELLES. LE MOUVEMENT
D'AMBASSADEURS DRINK DESIGN® ET LE
DRINK DESIGN® CENTER S'AFFIRMENT COMME
UN HUB D'**INNOVATION**, DE **CRÉATION**
ET DE **TRANSMISSION**."

STÉPHANIE CHARVOZ
DIRECTRICE MARKETING



Ce saut créatif est unique sur le marché car porté par l'expertise historique des Maîtres Sirupiers du Groupe : le seul au monde à œuvrer en interne pour une marque de premier rang à l'international. Dans son atelier, niché au cœur des Alpes, il crée des commandes spéciales, des éditions limitées, des capsules ainsi que de nouvelles saveurs renouvelant sans cesse la collection de 136 saveurs proposées par le Groupe : du sirop de Caramel Beurre Salé au sirop de Safran, la justesse aromatique des parfums repose sur son sens pointu de l'analyse sensorielle et de l'assemblage aromatique. Cet art, complexe et rare, auquel il forme son équipe, s'appuie aussi sur l'AromaSensoris® : l'outil de formulation propriétaire développé par ROUTIN pour créer un sirop avec le bouquet aromatique le plus fidèle qui soit.

Emblème de Haute Sironomie, le Groupe a conquis 84 pays, avec une part de marché croissante à l'export sans jamais faire de compromis sur la recette de son succès : créativité, qualité et innovation. Un succès qui démontre l'agilité so Frenchy de cette société Savoyarde, située au cœur des Alpes, et connue de tous les plus grands Barmen et Baristats internationaux.

LE GOÛT PARFAIT DES PURÉES ET DES SAUCES

Pour écrire la nouvelle histoire du Drink Design®, le groupe a internalisé toute la fabrication des purées de fruits et des sauces qui enrichissent les créations des bartenders et baristas : une première sur le marché.

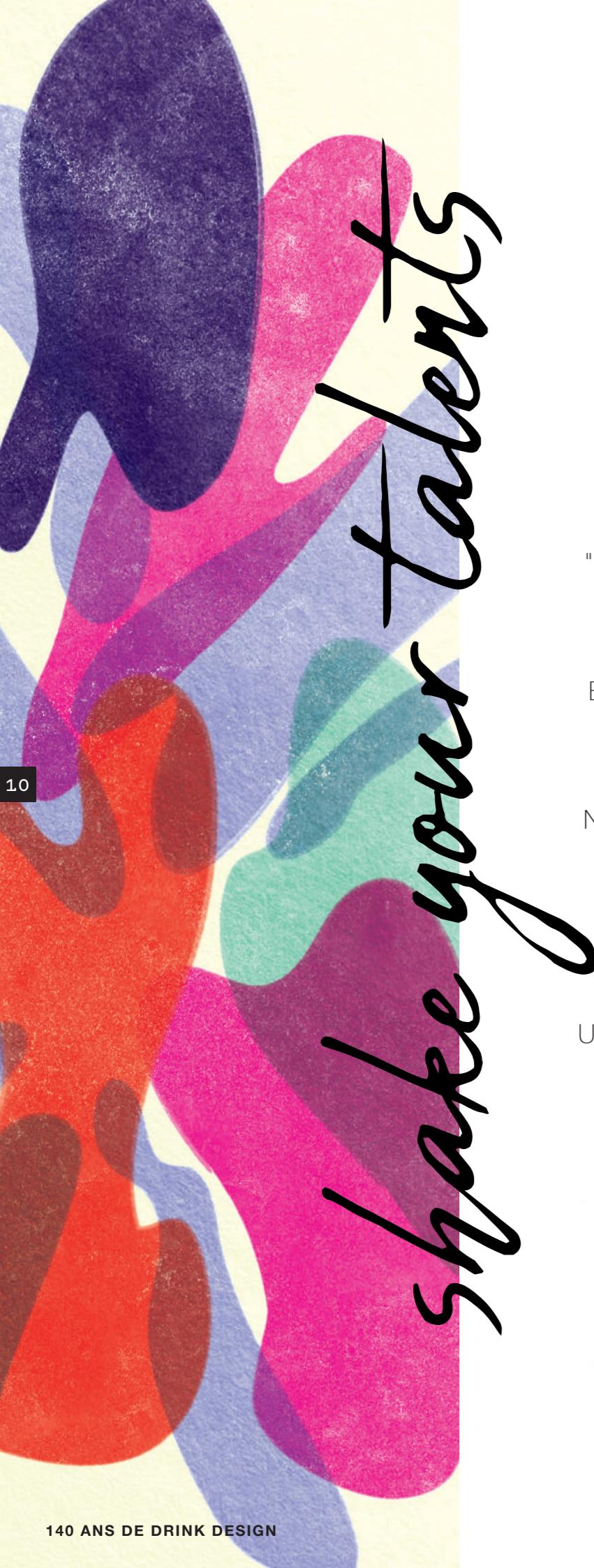
En effet, ROUTIN est le seul sirupier français à fabriquer en interne ses propres sirops, purées et sauces. Une spécificité qui s'explique notamment par son savoir-faire d'assemblage aromatique rare. C'est un avantage concurrentiel certain car cela permet de garantir une qualité constante des produits, la maîtrise de la fabrication et l'agilité de la production pour plus de customisation et de commandes à façon.

De la sauce caramel à la purée de fraise, ces ingrédients apportent des nuances et des variations gustatives, olfactives et visuelles multiples. Il est donc déterminant pour chaque professionnel de sourcer des textures irréprochables, intenses en goût et au profil aromatique le plus juste par rapport au référent.

Dans sa phase d'accélération de business, le groupe projette une offre plus large en doublant le nombre de parfums d'ici 2 ans.

ROUTIN ROUTIN





10

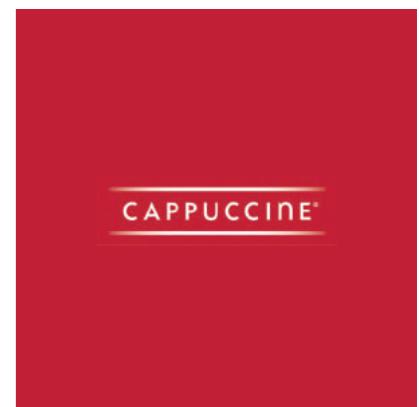
"NOUS AVONS CONSTRUIT UN PORTEFEUILLE DE MARQUES FORTES ET DE PRODUITS EMBLÉMATIQUES AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU BAR ET DU COFFEE SHOP. NOTRE TRANSFORMATION EST UNIQUE EN SON GENRE ET NOUS CARACTÉRISE BIEN : CRÉATIVITÉ, AMBITION ET AUDACE. UNE SINGULARITÉ GAGNANTE."

STÉPHANIE CHARVOZ
DIRECTRICE MARKETING



UN DÉVELOPPEMENT BUSINESS VISIONNAIRE

Pour se positionner comme leader du marché, le Groupe a anticipé toutes les évolutions majeures : méga-tendance des bars à cocktails, diversification des ingrédients, envol du No Low, croissance du segment coffee shop et intérêt croissant des consommateurs pour une mixologie expérimentelle. Pour garantir sa réussite, ROUTIN déploie une stratégie de croissance incluant aussi les acquisitions afin d'occuper rapidement une part du marché on-trade très challengée...



En seulement 2 ans, il effectue le rachat d'Eyguebelle (sirops) en 2021 et l'absorption de la société Artonic (mixers craft, type ginger ale, tonic) en Mars 2022, pour clôturer avec la reprise de Cappuccine (poudre pour frappés) en Décembre 2022. Les nouvelles acquisitions lui permettent de renforcer sa présence en CHR (France et International) et de consolider ses positions en mixologie et en coffee shop.



Le Groupe enregistre une croissance multipliée par 2 en 4 ans, pour atteindre 120 M€ en 2023. Cette performance, soutenue par 4 filiales et 240 collaborateurs, illustre la force de frappe dont fait preuve ROUTINI pour marquer un tournant sur le marché :

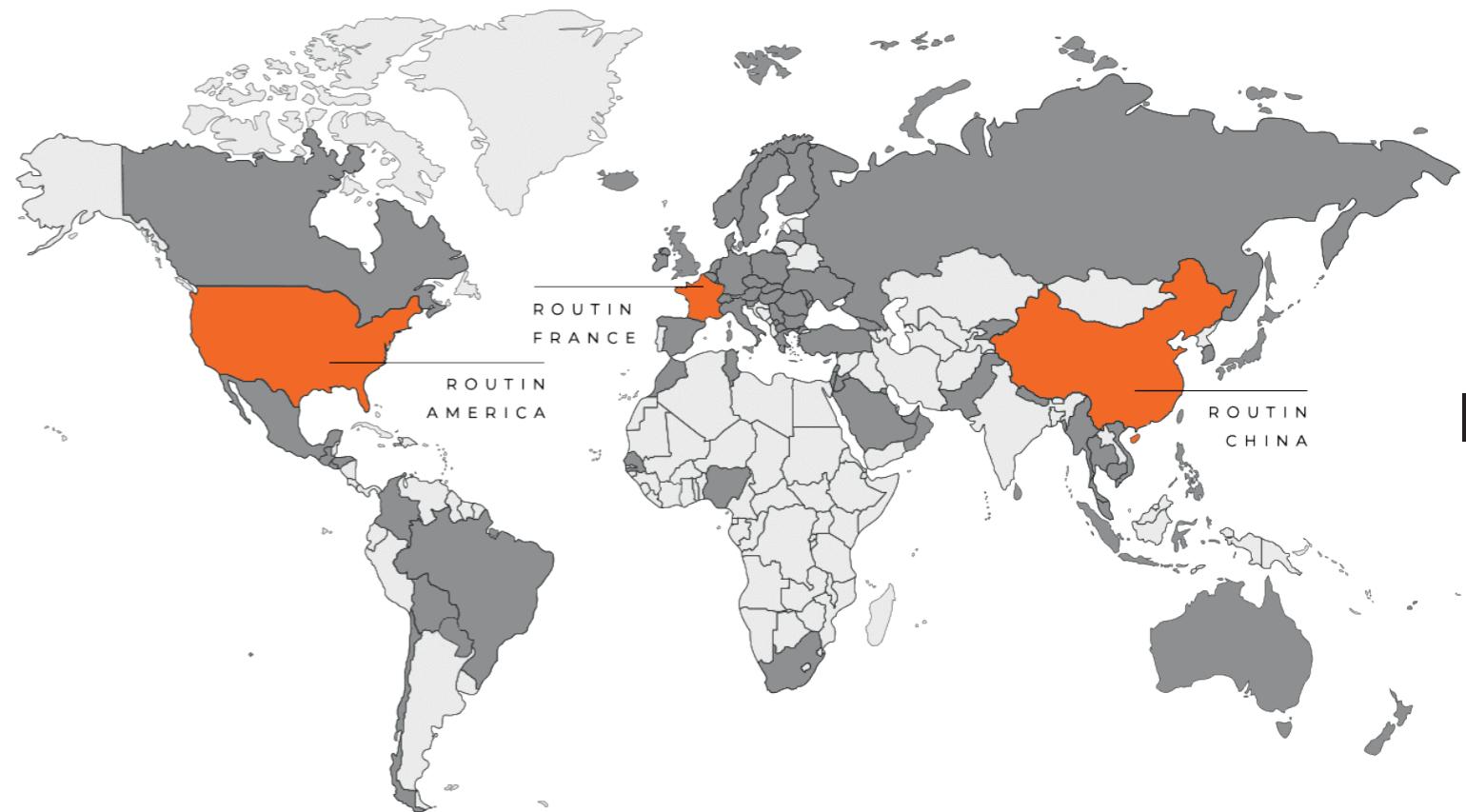
en 2023, on assiste à la naissance du premier groupe français à l'international d'ingrédients pour l'industrie des Drinks créatifs. La progression remarquable de la filiale US démontre parfaitement cette conquête accélérée du secteur : le CA de 600K\$ en 2012 passe à près de 20M\$ en 2023. À noter aussi, une capacité d'investissement significative avec 40M€ en 4 ans



2023

UNE CROISSANCE REMARQUABLE DEPUIS 2018

UNE CROISSANCE REMARQUABLE DEPUIS 2018



ROUTINE

LE NOUVEAU MAÎTRE DU NO LOW

En 2023, doté d'expertises nouvelles, ROUTIN confirme ses positions et sa montée en puissance sur le No Low : quand l'alcool n'est plus le héros du Drink, fruits, sirops et distillats botaniques sans alcool offrent de nouvelles perspectives gustatives et sensorielles incontournables. Véritable fer de lance de cette tendance mondiale, le Groupe a la stature nécessaire pour démocratiser cette nouvelle culture de consommation et défricher des opportunités de business à plus grande échelle, partout dans le monde.



14



15

Post-rachat, Artonic amorce son déploiement comme capitaine de la catégorie No Low avec une offre complète de Mixers, Bitter, Blends aromatiques, Apéritifs fruités et Verjus travaillée autour de nouveaux assemblages intenses répondant aux attentes des barman dans l'usage et des consommateurs dans le goût.

Une nouvelle opportunité pour les professionnels du Drink qui peuvent, enfin, envisager des alternatives créatives premium grâce à une palette complète de 9 nouvelles références autour de 4 segments : de quoi faire bouger la mixologie mondiale et inventer de nouvelles combinaisons aromatiques No Low arty et innovantes.

INCUBATEUR DE TALENTS

Pour révolutionner son secteur à la croisée d'influences diverses, le Groupe a misé sur les professionnels du bar et la formation : le mouvement Drink Design®, initié par Hélène Mirallès (Maître Sirupier ROUTIN), Matthias Giroud (Chef Mixologue), Nir Chouchana (Chef Barista), Julie Rothhahn (Designer Culinaire) et Mehdi Favri (Chef), sous l'égide de ROUTIN, fédère des chefs de file autour d'une nouvelle façon de pratiquer la mixologie, chaude et froide. Fort d'une première collection d'histoires à déguster, plus inspirationnelles que jamais, le Collectif invite l'imagination et les sens à sortir du verre et à casser les frontières entre solide et liquide : Mademoiselle Madeleine, Vertical ou Sensations Rouges 1883 incarnent les nouvelles compétences pluridisciplinaires à maîtriser pour offrir des expériences émotionnelles nouvelles.



De fait, la formation Drink Design® s'avère, désormais, incontournable pour accompagner le plus grand nombre de talents du bar et du coffee shop. C'est la vocation du Drink Design Center® qui est le seul centre de formation au monde à proposer une Certification de haut niveau en Drink Design® : l'opportunité pour les professionnels de bénéficier des dernières innovations, recherches et tendances. Ce haut lieu de la mixologie est aussi un hub où les experts peuvent se nourrir de R&D, de tendances et de rencontres.



Pour dynamiser cette collaboration avec les experts du secteur, le Groupe a aussi mis en place une compétition internationale : le Drink Design Contest®, lancé en 2019. L'édition 2023-2024 s'enrichit de 200 participants, 10 finales locales et d'une grande finale qui aura lieu au Drink Design Center® du 18 au 21 mars 2024. Cette sélection stimule les professionnels qui revendiquent cette reconnaissance au rayonnement mondial. De Dubaï à Séoul, les mixologues affluent pour démontrer leur expertise de plus en plus pointue.



En parallèle, pour soutenir cette nouvelle culture du cocktail, le livre "Drink Design®, l'art et la passion du cocktail", publié en novembre 2023 aux éditions du Cherche Midi, met en lumière le pari fou des mixologues et baristas : la création d'atmosphères à boire inspirées par le design, la peinture, la musique, le cinéma, l'architecture, ... Il s'inscrit comme un second manifeste du Groupe pour la promotion des talents du Drink.



RAREMENT L'HÉGÉMONIE DES US ET DU UK SUR L'UNIVERS DU COCKTAIL AVAIT ÉTÉ CHALLENGÉE : AVEC L'ENSEMBLE DE SES INITIATIVES, C'EST MAINTENANT CHOSE FAITE !



PLUS D'UN SIÈCLE D'ENGAGEMENT ET D'ÉTHIQUE

Routin est un acteur engagé et reconnu pour ses actions sociales, sociétales et environnementales : être une société à impact positif fait partie de son ADN. En 2023, sa progression économique lui donne plus de moyens pour agir et s'associer à de plus en plus d'acteurs aux engagements vertueux.

- Formation des équipes Routin à la réalisation du bilan carbone
- Mise en place d'une turbine générant de l'électricité verte via le biogaz du méthaniseur
- Passage en 100% d'électricité renouvelable sur le site

- Réalisation du **bilan carbone scope 1, 2 et 3**
- Lancement de l'écoconception au niveau des emballages
- Signature de la charte de la diversité en engagement sur les 4P : Products, People, Profit, Planet
- Mise en place du méthaniseur pour traiter les effluents industriels afin de diminuer de plus de 80% la pollution des rejets
- Réunion trimestrielle avec tous les collaborateurs pour partager les axes stratégiques et les enjeux à venir



- Lancement du 1er comité de pilotage RSE
- Obtention du label **PME + Engagé**
- Suivi de critères RSE complets



20
40

29
49

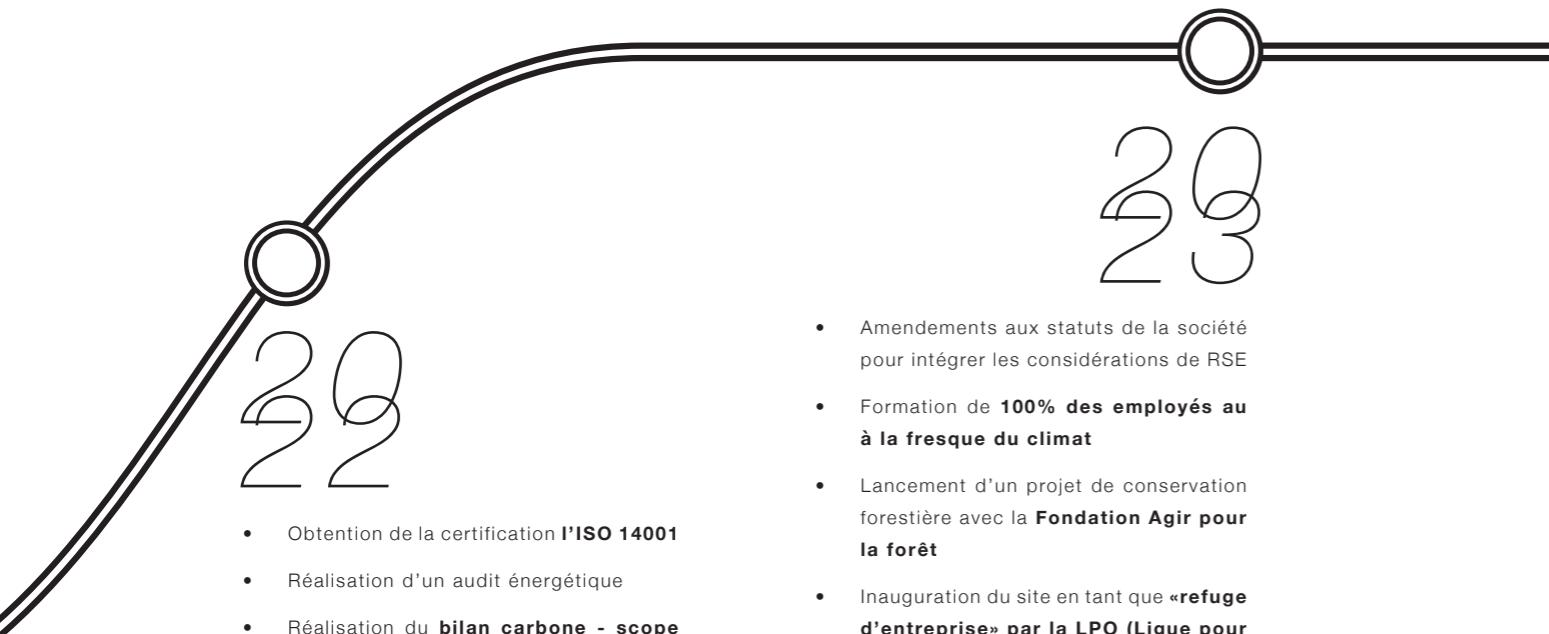
29

20

29



- Lancement des premiers sirops 1883 avec 30% de sucre en moins
- Obtention du **1er Prix du Trophée RSE Auvergne Rhône-Alpes**
- Lancement du programme Shake your TALENTS
- Révision des KPIs autour de la politique Shake your TALENTS



22

- Obtention de la certification **l'ISO 14001**
- Réalisation d'un audit énergétique
- Réalisation du **bilan carbone - scope 1, 2 et 3**
- Obtention de la **médaille d'or Ecovadis**
- Reconduction du label PME+
- Obtention du **trophée RSE du magazine LSA - catégorie PME**



La mise en place du programme RSE "Shake Your TALENTS" témoigne de cette préoccupation permanente de contribuer à un monde meilleur, priorisant 3 ressources fondamentales de la vie : l'Homme, l'Eau et le Savoir. Déployé en France et dans ses 3 filiales, il promeut la Transmission, l'Art & la Créativité, le Local, l'Environnement, La Naturalité, le Tissu économique & l'emploi, et la Solidarité.

LA DÉMARCHE RSE AU CŒUR DE NOS ACTIONS ET DE NOS INDICATEURS DE PERFORMANCE

T	A	L	E	N	T	S

Transmettre et sensibiliser nos collaborateurs et partenaires aux enjeux sociaux et environnementaux en particulier la préservation de l'eau.

Stimuler l'innovation, la création, les idées nouvelles au service du Drink Design® à la française.

Promouvoir les savoir-faire locaux et favoriser notre ancrage territorial.

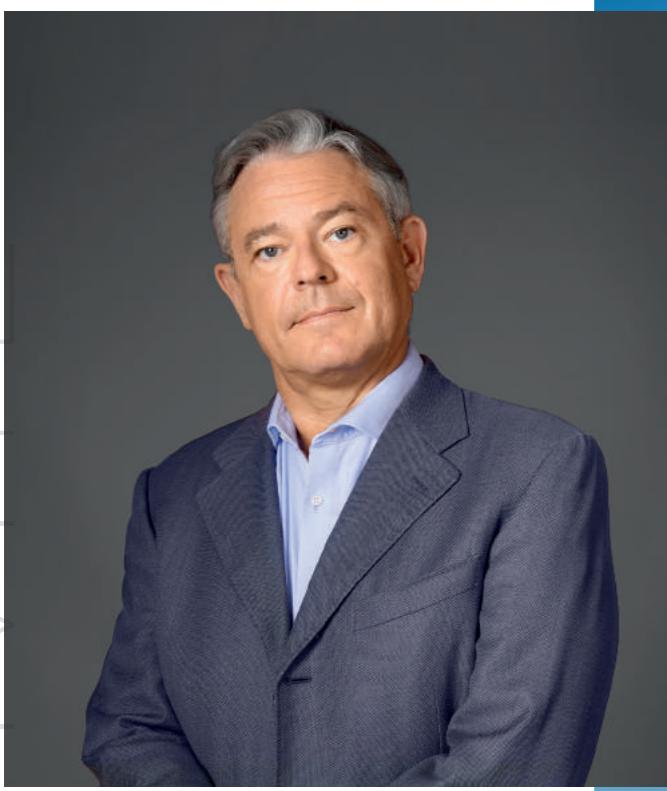
Réduire notre empreinte carbone et participer à la préservation de notre principal ingrédient : l'eau des Alpes.

Développer les recettes les plus naturelles possible et améliorer la satisfaction client.

Faire de Routin un référent en termes d'emploi, de sécurité et de bien-être au travail.

Intégrer la démarche RSE comme un élément constitutif de la stratégie de développement de l'entreprise.

Postulant au rang de société labellisée B Corp, l'entreprise reste fidèle à ses valeurs éthiques qu'elle élargit à tout son écosystème, direct et indirect : de ses fournisseurs à ses distributeurs en passant par ses employés, une prise de responsabilité s'est installée autour d'axes de progrès impactants.



UNE COMPÉTITIVITÉ NOTABLE

La force du groupe repose sur la passion, l'ambition et l'énergie de ses équipe.

A l'exception de la marque Cappuccine, entièrement localisée aux US (Californie), 100% de la production du Groupe est Made in France. Cette localisation dans l'hexagone est un engagement fort en faveur de la préservation des savoir-faire, de la qualité et de l'environnement.

"AVEC NOS ÉQUIPES,
CHAQUE JOUR, NOUS
PRÉPARONS L'AVENIR. NOTRE
TRANSFORMATION REFLÈTE
L'ESPRIT PIONNIER DE NOS 240
COLLABORATEURS ET LEUR
AMBITION D'IMAGINER LES
BOISSONS DE DEMAIN AVEC LES
INGRÉDIENTS CRÉATIFS QU'IL
FAUDRA AUX PROFESSIONNELS
DU BAR ET DU COFFEE SHOP
POUR ÉMERVEILLER LEURS
CONVIVES. C'EST **UN VRAI DÉFI**
EN MATIÈRE D'INNOVATION, DE
MARKETING, DE FORMATION,
DE PRODUCTION."

LOÏC COUILLOUD
CEO

183



ACTEUR MONDIAL DE LA MIXOLOGIE

Derrière cette dynamique de développement soutenu se cache la volonté de transformer la mixologie : concevoir, produire et promouvoir ce que seront les boissons de demain, les expériences gustatives solides, liquides, chaudes ou froides qui raviront les sens à travers le monde.

De son Drink Design® Center à son pool de Drink Designers Ambassadeurs, en passant par ses marques fortes, le dispositif de conquête du Groupe est doté d'une force unique : faire rayonner le talent des Barmen et Baristas pour créer à l'infini des émotions intenses, surprises et mémorables.



ROUTIN
shake your talents

À PROPOS DU GROUPE ROUTIN

Le Groupe Routin développe avec passion une expertise aromatique des plus exigeantes au monde. En France comme à l'international, en grande distribution et dans le circuit professionnel, il est reconnu comme un acteur majeur du secteur Drink. Le Groupe possède les marques 1883, Evguebelle, Artonic, Melonade, Oasis Sirop, Carambar Sirop, Ocean Spray Sirop, Fruiss, Cappuccine.

KO ANS

DE
DRINK
DESIGN

ROUTIN
shake your talents

KING COM
CONTACT PRESSE

ANASTASIA SILVA | a.silva@kingcom.fr | 06 46 86 16 86

ALIX DASSONVILLEREYNAUD | a.dassonvillereyraud@kingcom.fr | 06 83 18 03 31

NOÉMIE MERLIN | n.merlin@kingcom.fr | 06 43 39 48 73