

1883 REFRESHER MIX® :

Une nouvelle génération de boissons rafraîchissantes arrive dans les coffee shops

À l'heure où la pause-café se réinvente, les boissons rafraîchissantes trouvent naturellement leur place dans les nouveaux rituels du coffee shop. Face à cette demande croissante, 1883 dévoile sa gamme de quatre 1883 REFRESHER MIX®, créée pour répondre aux nouveaux usages premium du coffee shop.

Nés dans les coffee shops américains, les refreshers sont des boissons fruitées glacées, pensées comme une alternative fraîche et légère aux sodas. Si la fraîcheur séduit, le goût n'est pourtant pas toujours au rendez-vous. Une fois diluées, beaucoup de boissons perdent en saveur et d'autres compensent par trop de sucre.

C'est là que 1883 se distingue, en appliquant son savoir-faire d'assembleur aromatique à des refreshers conçus pour conserver leur équilibre une fois dilués.





Codes boisson en mutation : la bascule vers le froid s'accélère

Longtemps associée au café chaud, la pause coffee shop s'est étendue à d'autres moments de la journée. On s'y retrouve après le déjeuner, en milieu d'après-midi ou en fin de journée, avec des envies différentes : plus de fraîcheur, plus de légèreté, plus de variété.

Cette évolution se lit aussi dans les chiffres. Chez Starbucks, souvent observé comme un baromètre du secteur, 75 % des ventes de boissons sont aujourd'hui des boissons froides, contre 37 % en 2013 (Associated Press). En une décennie, le froid est ainsi passé d'une option alternative à un choix majoritaire.

Un basculement qui illustre un changement durable des habitudes : les refreshers ne sont plus réservés aux fortes chaleurs, mais s'inscrivent désormais dans les nouveaux rituels du coffee shop, tout au long de l'année.

1883 REFRESHER MIX® : enrichir l'approche gustative du coffee shop

Les recettes 1883 ont été conçues comme une base aromatique expressive, permettant aux coffee shops de décliner facilement plusieurs usages : eau plate, eau gazeuse, thé glacé ou eau de coco, avec la possibilité d'ajouter des fruits, herbes ou toppings.

Cette attention portée à l'équilibre aromatique s'inscrit dans la haute expertise de la Maison, qui développe depuis plus de 140 ans des saveurs complexes et sensorielles destinées aux professionnels des boissons créatives.

Grâce à un protocole de dilution simple et constant, les Refreshers 1883 permettent de proposer des boissons rafraîchissantes justes et équilibrées.

La gamme se compose de quatre associations — Dragon Fruit & Lime, Strawberry & Acai, Mango & Passion Fruit, Watermelon, Cucumber & Mint — imaginées pour s'adapter aux envies de l'été, entre fraîcheur, fruit et énergie, grâce aux extraits de grains de café vert.

- **Dragon Fruit & Lime**

Une composition vive et acidulée, où la fraîcheur du citron vert vient réveiller les notes douces et légèrement florales du fruit du dragon. Une recette lumineuse, conçue pour apporter de la tension et de l'éclat, particulièrement adaptée aux boissons très rafraîchissantes.

- **Strawberry & Acai**

Un assemblage fruité et rond, associant la gourmandise de la fraise à la profondeur aromatique de l'açaï. Une recette équilibrée, qui joue sur la richesse du fruit sans excès de sucre, et s'inscrit dans un registre à la fois accessible et expressif.

- **Mango & Passion Fruit**

Une composition tropicale structurée, où la générosité de la mangue s'équilibre avec l'intensité aromatique du fruit de la passion. Une recette solaire, conçue pour offrir une vraie présence en bouche tout en conservant une sensation de fraîcheur.

- **Watermelon, Cucumber & Mint**

Une interprétation très fraîche et végétale, associant la douceur aqueuse de la pastèque, la légèreté du concombre et la vivacité de la menthe. Une

recette désaltérante, pensée pour des boissons longues et peu sucrées,
particulièrement en phase avec les usages estivaux.

Avec cette gamme, 1883 apporte une réponse concrète aux mutations du coffee
shop, en plaçant l'assemblage aromatique au cœur de la création de valeur.