



*COMMUNIQUÉ DE PRESSE*

**ARGOTIER : DES  
COCKTAILS PRÊTS  
À BOIRE HAUT DE  
GAMME ET  
ÉCORESPONSABLES**





Les cocktails prêts à boire ont le vent en poupe : ils permettent de déguster un délicieux apéritif sans avoir à acheter et à mesurer de multiples ingrédients.

Ils sont très pratiques pour les consommateurs, mais aussi pour les professionnels de la restauration, du bar et de l'hôtellerie : faciles et rapides à servir, ils sont d'une qualité constante, et simplifient la gestion du stock.

Avec **Argotier**, les cocktails prêts à boire ne sont pas uniquement efficaces : ils sont aussi écoresponsables, et répondent aux attentes de consommateurs de plus en plus soucieux de l'impact de leurs choix sur l'environnement.

## UNE APPROCHE LUDIQUE ET ORIGINALE DE L'UNIVERS DU COCKTAIL

Argotier est une marque française de cocktails prêts à boire haut de gamme et écoresponsables. Elle propose des recettes confectionnées avec des produits locaux, bio et premium, à déguster tout simplement avec des glaçons.

Le nom de la marque reflète son approche ludique et irrévérencieuse : l'argotier, c'est un « spécialiste de l'argot ». Chaque cocktail porte un nom inspiré par un terme argotique, ce qui lui confère un supplément d'âme. Les créations d'Argotier ont un caractère bien affirmé : dans un marché dominé par les cocktails classiques, Argotier se démarque par une gamme de cocktails tout aussi délicieux qu'originaux.

Les cocktails, proposés dans de jolies bouteilles, sont disponibles en trois formats : 1 litre (10 cocktails), 50 cl (5 cocktails) et 20 centilitres (2 cocktails) ou encore en fûts de 20 litres (pour les professionnels).

## UN CONTRÔLE TOTAL DE LA QUALITÉ

Argotier maîtrise l'ensemble de la chaîne de fabrication, de la création des recettes à la commercialisation, en passant par l'assemblage, l'embouteillage et l'étiquetage. De plus, la marque utilise certains ingrédients faits maison, comme les sirops, fabriqués dans son atelier à partir d'ingrédients haut de gamme.

De cette façon, la marque peut laisser libre cours à sa créativité et contrôler très facilement la qualité de ses produits, garantissant un équilibre des goûts.

## UNE OFFRE CLÉ EN MAIN POUR LES PROFESSIONNELS

Grâce aux savoir-faire complémentaires de ses fondateurs, Argotier apporte aux professionnels de la restauration une solution clé en main.

La marque crée pour eux des recettes sur mesure et élabore des cartes de cocktails. Elle fournit des supports graphiques et les met en place, forme les équipes, et assure un suivi sur mesure à chacun de ses clients.

Cette démarche est payante : aujourd'hui, les cafés, hôtels et restaurants représentent 90 % de l'activité de la marque. Argotier est en train de développer son réseau de cavistes et d'épiceries fines, notamment par sa présence sur des salons professionnels

## UNE RENTRÉE TRÈS CHARGÉE POUR UNE MARQUE EN PLEINE CROISSANCE

La rentrée s'annonce bien remplie pour Argotier. En septembre-novembre, la marque présentera ses produits sur quatre salons : le Festival Omnivore, le Gourmet Sélection, le Whisky Live et le Salon Made in France. Elle lancera également quatre nouvelles recettes, « Les Classiques », ainsi qu'un coffret de dégustation spécial fêtes de fin d'année.

## DES VALEURS FORTES

L'ensemble du processus de fabrication des cocktails a été pensé de façon à respecter la planète. La marque adopte un sourcing responsable, choisissant des ingrédients en accord avec ses valeurs.

Les liqueurs et spiritueux sont soigneusement sélectionnés pour leur qualité gustative et pour leur mode de fabrication responsable : le gin Citadelle français, la vodka FAIR bio française en vrac, ou encore le rhum Flor de Cana sans colorant alimentaire.

La majorité des jus sont fabriqués avec des fruits issus de l'agriculture biologique : citron jaune, poire, pamplemousse, etc. Le sucre utilisé dans la confection des sirops et cordiaux est issu de betteraves bio raffiné en Île-de-France. Les cocktails ne contiennent ni colorants, ni conservateurs.

Les contenants sont eux aussi écoresponsables. Les étiquettes sont faites à partir de papier herbe, un matériau innovant composé de papier à base d'herbe et de foin séchés issus de forêts certifié FSC, exploités durablement. Les bouteilles, fabriquées en Italie, ont été choisies pour leur look original et pour leur légèreté, qui réduit l'impact carbone des transports.



# PETITE SÉLECTION DE COCKTAILS SIGNÉS ARGOTIER



## À LA FRAICHE

À la fraîche est un cocktail doux, frais et floral. Il est composé de gin français, de liqueur de fleur de sureau sauvage, de jus de citron bio, de concombre pressé et de menthe fraîche.



## LE BÉGUIN

Argotier partage son amour du rhum avec un cocktail acidulé et charpenté. Au menu : du rhum brun et du rhum blanc, de la liqueur d'abricot du Roussillon, du triple sec, du bitter, du jus de citron vert et du sirop de cannelle maison.



### LE VELOURS

Profond et fruité, le velours met à l'honneur la vodka française bio, allié à de la crème de mûre et à de la crème de cassis. Le jus de citron bio et un cordial de verveine maison apportent une touche acidulée à ce cocktail tout en douceur.

## PORTRAIT DES TROIS « TÔLIERS » D'ARGOTIER

Derrière Argotier, il y a trois « tôleurs » aux expertises diverses. Luca Pandolfo est le « combinard » de la bande. Mixologue, il a exercé dans le consulting en restauration, il crée les recettes et maîtrise l'outil de production.

Thomas Guglielmetti est le « marcadier » : il a fait un parcours dans l'ingénierie et les ressources humaines. Doté d'une solide expertise commerciale, il s'occupe de l'aspect gestion et administratif d'Argotier.

Denis Lefranc, quant à lui, est l'artiste de la bande. « Gribouillard », il a un profil de designer scénographe. Il est à la barre de la direction artistique et de la communication de l'entreprise.





## AUX ORIGINES D'ARGOTIER

Le concept Argotier est né de l'expérience de Luca Pandolfo. Grâce à son solide bagage en restauration et bar, il a créé une carte de cocktails qui a rencontré un franc succès. Cela lui a donné l'idée d'embouteiller ses recettes. Face au succès grandissant, il a décidé de professionnaliser la formule.

Quelques années plus tard, il a embarqué dans l'aventure Argotier Thomas et Denis, deux amis de longue date aux profils complémentaires, réunis par la volonté de démocratiser le cocktail haut de gamme et écoresponsable.

## LES AMBITIONS D'ARGOTIER

Argotier souhaite aller encore plus loin dans sa démarche écoresponsable en proposant des produits en vrac et un système de consigne pour ses bouteilles et en mettant en place un sourcing en circuit encore plus court, pour aller vers le zéro déchet.

La marque ambitionne également de se développer au niveau national et international en BtoB et BtoC, pour devenir la référence en termes d'originalité, de qualité et d'engagement écoresponsable sur le marché du cocktail prêt à boire.

## POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.argotier.fr>

▪ ▪



---