

# ARCOROC



## Communiqué de presse La tendance NoLo inspire les designers

Arques, le 28 mars 2022

Née dans les années 2010 à l'Artesian, célèbre bar à cocktails du quartier londonien de West End, la tendance NoLo (No Alcool, Low Alcool) ne cesse de prendre de l'ampleur. En 2024, les boissons non alcoolisées pourraient ainsi représenter près d'un tiers du marché. Signe des temps, lors de la dernière édition de la prestigieuse International Wine and Spirit Competition, la catégorie NoLo a vu le nombre d'inscrits multiplié par quatre par rapport à la précédente édition. À l'origine de cet engouement, l'appétence de plus en plus marquée, notamment chez les millenials, pour un mode de vie sain et naturel. On estime aujourd'hui que 40% des Français se reconnaissant dans ce mode de vie "healthy".

Les boissons NoLo peuvent prendre des formes très simples, comme le whisky, la tequila, le rhum, le gin ou encore la vodka sans alcool. Elles apportent alors des sensations proches des spiritueux, mais sans leurs effets secondaires. D'autres recettes sont à l'inverse très sophistiquées. Les mocktails, contraction de mock, "imitation" en anglais, et de cocktail, reproduisent les cocktails classiques, en version non alcoolisée. Une autre tendance très en vogue consiste à mixer naturalité et créativité, en incorporant des produits issus de la flore sauvage, des ingrédients colorés et savoureux comme les pois ou l'artichaut, ou encore des mélanges artisanaux. Mais pour que la dégustation se transforme en véritable expérience sensorielle, les verriers et leurs designers se sont adaptés en imaginant des verres spécialement conçus pour sublimer le NoLo.

Ainsi, le concept **Essentials d'Arcoroc®** joue à fond la carte de la naturalité, avec des gobelets d'une extrême sobriété, aux lignes simples et épurées. Elle a été inspirée par une nouvelle génération de barmen, à la recherche d'un verre qui s'efface pour mettre en valeur leurs nouveaux cocktails quasi transparents. Le concept **Essentials** a été décliné dans cinq variantes de design et de contenance, afin de valoriser tous les types de cocktails légers et savoureux. Cette collection bénéficie des avantages de la trempe, avec une excellente résistance aux chocs mécaniques et thermiques.

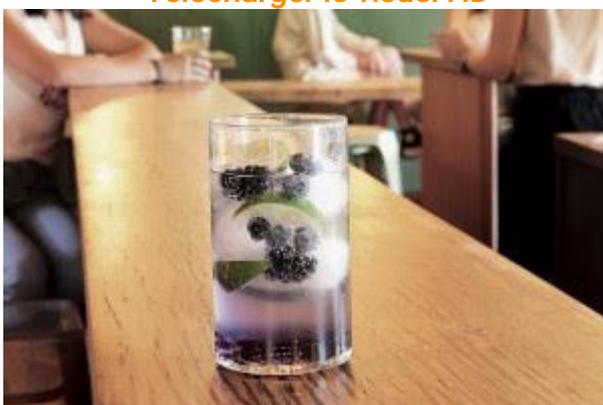
Toujours chez **Arcoroc®**, le gobelet forme haute **West Loop** a été designé pour donner aux NoLo une certaine sensualité. Sa silhouette féminine, agrémentée de pointes de diamants, a été pensée pour magnifier le décor stylé d'un bar vintage ou d'un restaurant chic. On le détourne facilement pour en faire un contenant précieux pour les cocktails premium, ou un gobelet à eau

pour une table de restaurant. Le **West Loop d'Arcoroc®** est fabriqué en verre ultra transparent, ce qui renforce la brillance et la mise en valeur des liquides.

Chez **Chef&Sommelier®** enfin, cette tendance NoLo a conduit les designers vers un style à la fois intemporel et contemporain. Le **Nick & Nora**, de la collection **Champagne & Cocktail**, a pour vocation de mettre en valeur les recettes les plus originales, notamment dans des restaurants d'hôtels premium, mais aussi dans tous les bars à cocktails. Ce verre à pied est fabriqué en cristallin sans plomb haute performance appelé Krysta. Un matériau reconnu pour sa brillance durable et sa résistance aux chocs et sa transparence. Les bords du **Nick & Nora** sont d'une extrême finesse afin de décupler les plaisirs gustatifs.

### Alameda - ARCOROC® (Nouveauté)

[> Télécharger le visuel HD](#)



Alameda 62 cl - Verre trempé  
**West Loop - ARCOROC®**

[> Télécharger le visuel HD](#)



40 cl - Verre ultra transparent

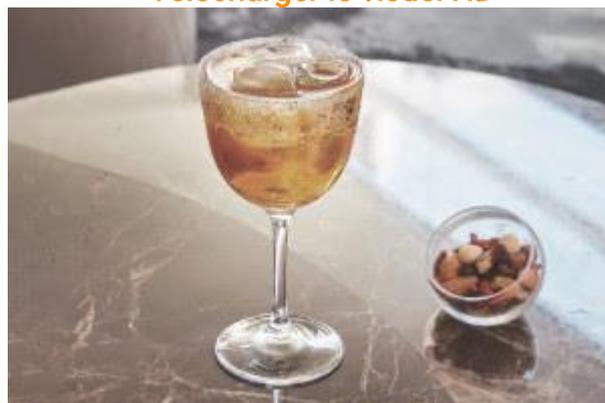
### Concept Essentials - ARCOROC®

[> Télécharger le visuel HD](#)



Alameda 62 cl - Verre trempé  
**Nick & Nora - CHEF&SOMMELIER®**

[> Télécharger le visuel HD](#)



15 cl - Krysta

**Kit média Arcoroc®**

**Kit média Chef&Sommelier®**





**arc**

Innovative glass for a better world