

L'INSTINCT COCKTAILS

L'INSTINCT COCKTAILS DEVOILE SES CREATIONS ESTIVALES PREMIUM DEDIEES AUX PROFESSIONNELS DU CHR

Avec Fruit & Flower et Wowy, ses deux saveurs estivales signature, la marque art de vivre marseillaise propose une gamme de 10 cocktails et mocktails premium au service des hôtels, restaurants, bars et plages privées.

Marseille, 27/05/2026 - Après avoir lancé son concept de cocktails et mocktails premium livrés à domicile, L'Instinct Cocktails poursuit son développement auprès des professionnels du CHR avec une offre pensée pour répondre aux nouveaux enjeux du secteur : proposer une expérience boissons créative et haut de gamme, tout en optimisant la gestion opérationnelle et la rentabilité.

À l'approche de la saison estivale, la jeune maison marseillaise met en lumière deux de ses signatures les plus solaires : Fruits & Flowers, cocktail floral et fruité aux accents méditerranéens, et Wowy, mocktail épicé et rafraîchissant à base d'agrumes et de géranium rosat. Deux créations qui incarnent l'ADN de L'Instinct Cocktails : une mixologie gastronomique, artisanale et immédiatement opérationnelle pour les établissements. Fondée par Christopher Gonzalez, également à la tête de la maison gastronomique L'Instinct Traiteur, la marque propose aujourd'hui aux hôtels, restaurants, bars, rooftops et plages privées une gamme complète de cocktails et mocktails premium prêts à servir, élaborés avec des ingrédients frais, des infusions maison et des produits majoritairement issus du Sud de la France.

UNE OFFRE PENSÉE POUR LES PROFESSIONNELS DE L'HOSPITALITY

Fort de son parcours dans plusieurs maisons gastronomiques et établissements haut de gamme du Sud de la France, Christopher Gonzalez a conçu une solution adaptée aux réalités du terrain : simplifier le service bar sans compromis sur la qualité ni sur l'expérience client.

Conditionnés en bouteilles en verre consignées de 50 cL et 100 cL, les cocktails et mocktails sont prêts à déguster et permettent aux établissements de :

- fluidifier le service,
- réduire les coûts de production,
- limiter les pertes matières,
- proposer une carte cocktails premium sans recrutement dédié,
- maintenir une qualité constante,
- valoriser leur image avec une offre différenciante.



« Aujourd'hui, de nombreux établissements souhaitent enrichir leur offre boissons sans complexifier leur exploitation. Avec L'Instinct Cocktails, nous apportons une solution clé en main qui associe créativité, qualité gastronomique et rentabilité », explique Christopher Gonzalez, fondateur de L'Instinct Cocktails.

L'INSTINCT COCKTAILS

FRUIT & FLOWER

Pensé comme un cocktail d'été élégant et sensoriel, Fruit & Flower associe jus de pomme Cox's, rhum blanc infusé à la cannelle, triple sec, noix de coco et fleur d'oranger. Une création aromatique et florale, idéale pour les cartes estivales de rooftops, restaurants méditerranéens ou établissements lifestyle.

WOWY

Côté sans alcool, Wowy s'impose comme une alternative audacieuse et premium. Jus d'orange et de citron vert, curry madras, poivre blanc et géranium rosat composent un mocktail rafraîchissant et original, en phase avec la montée en puissance des boissons no/low alcool dans l'hôtellerie-restauration.

Au-delà de ses deux créations estivales signatures, L'Instinct Cocktails propose une gamme variée pensée pour tous les univers d'établissements. En tout la marque offre 10 créations, 5 cocktails et 5 mocktails disponibles à la commande pour les professionnels. Le raffiné Wet Martini aux notes d'hibiscus et de poivre de Kampot, le Barley Martini aux accents boisés et végétaux, le classique Negroni ou encore la généreuse Piña Colada composent une offre cocktails premium et créative. Côté mocktails, Blur dévoile des notes fumées et végétales, Bora Bora mise sur l'exotisme fruité, tandis que Gingy et Charlotte séduisent par leurs profils gourmands et aromatiques. Une collection conçue pour enrichir les cartes boissons des professionnels avec des recettes originales, premium et dans l'air du temps. Toutes ces créations sont disponibles en livraison dans toute la France.



UNE APPROCHE GASTRONOMIQUE DE LA MIXOLOGIE

Chaque recette est développée en collaboration avec un mixologue de la scène marseillaise reconnu pour son travail des accords aromatiques. Infusions maison, sirops artisanaux, produits frais et sourcing local traduisent une approche inspirée des codes de la gastronomie contemporaine.

Cette exigence s'inscrit dans la continuité de L'Instinct Traiteur, maison gastronomique événementielle reconnue pour son positionnement premium et son sens du détail.

L'INSTINCT COCKTAILS

RENTABILITÉ ET FLEXIBILITÉ POUR LES ÉTABLISSEMENTS

L'offre professionnelle de L'Instinct Cocktails permet aux établissements de bénéficier d'une tarification optimisée :

- Cocktails : à partir de 24,75 € HT le litre (environ 2,47 € le verre)
- Mocktails : à partir de 18,62 € HT le litre (environ 1,86 € le verre)

La marque propose également des solutions en marque blanche et un accompagnement personnalisé selon les besoins des établissements, qu'il s'agisse de bars, hôtels, restaurants, événements privés ou plages.

LIVRAISON RAPIDE ET CONSERVATION JUSQU'À UN MOIS

Les créations L'Instinct Cocktails sont livrées partout en France via Chronofresh sous 24 à 48 heures, garantissant fraîcheur et qualité optimale à réception. Les cocktails et mocktails bénéficient d'une conservation comprise entre trois semaines et un mois, permettant aux professionnels de gérer leurs stocks avec souplesse tout en assurant une qualité constante au service.

Pour toute demande de devis : contacter Christopher Gonzalez par email linstinct.traiteur@gmail.com ou par téléphone au 06 03 34 26 42.



À propos de L'Instinct Cocktails

Lancée en décembre 2025 à Aubagne, L'Instinct Cocktails est une entité de L'Instinct Traiteur spécialisée dans les cocktails et mocktails premium artisanaux prêts à servir. Fondée par Christopher Gonzalez, la marque développe une approche gastronomique de la mixologie à destination du grand public et des professionnels du CHR.

L'Instinct Cocktails privilégie des ingrédients frais, des recettes créatives et un approvisionnement local afin de proposer une offre premium, responsable et opérationnelle.

Site web : www.linstinct-cocktails.com

Crédit Photo : Madygood

