

L'INSTINCT COCKTAILS

L'INSTINCT COCKTAILS PROPOSE UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR LES PROFESSIONNELLS DU CHR

La nouvelle marque marseillaise lance son offre de cocktails et mocktails, premium et artisanaux, prêts à déguster, dédiée aux professionnels CHR, pensée pour optimiser le service culinaire et la rentabilité des établissements

Marseille, 10/02/2026 - En décembre 2025, **Christopher Gonzalez** lance **L'Instinct Cocktails**, nouvelle entité de **L'Instinct Traiteur**, maison gastronomique reconnue dans le Sud de la France pour son exigence et son savoir-faire événementiel. Cette nouvelle marque propose des **cocktails et mocktails premium et artisanaux**, élaborés à base d'**ingrédients frais et locaux** par un **mixologue expert**. Après le lancement grand public de son concept de **livraison de cocktails et mocktails à domicile**, **L'Instinct Cocktails élargit son offre aux professionnels du CHR**.

Fort de son expérience en restauration, **Christopher Gonzalez** souhaite s'étendre aux lieux qui proposent une offre culinaire, que ce soit **bar, hôtel, restaurant** ou même **plage privée**. Ayant travaillé pour plusieurs établissements issus des **grandes maisons gastronomiques**, le fondateur maîtrise les **codes**, les **besoins** et les **contraintes** du secteur, ce qui l'a conduit à concevoir des **offres sur mesure**, pensées pour **répondre aux enjeux des professionnels**.

UN LANCEMENT PORTÉ PAR UNE VISION GASTRONOMIQUE FORTE

Pensé comme une **extension naturelle** de L'Instinct Traiteur, **L'Instinct Cocktails** transpose les **codes de la gastronomie** dans l'univers du **cocktail**. Chaque création est élaborée **comme une recette à part entière** : travail des **équilibres aromatiques**, **infusions maison**, **sirops artisanaux**, **ingrédients frais** et majoritairement **locaux**, issus du Sud de la France.

Les cocktails et mocktails sont livrés **prêts à servir, sans compromis sur la qualité ni sur l'expérience client**.

« Avec L'Instinct Cocktails, je voulais prolonger notre exigence gastronomique dans l'univers du cocktail. Mon ambition est de créer pour les professionnels une solution à la fois qualitative et pratique, où chaque recette raconte une histoire et offre à leurs clients une expérience unique, tout en simplifiant la gestion et la logistique des boissons. »

Christopher Gonzalez, fondateur de L'Instinct Cocktails



L'INSTINCT COCKTAILS

CHRISTOPHER GONZALEZ, UNE EXPERTISE HAUT DE GAMME RECONNUE

Fondateur de **L'Instinct Cocktails**, **Christopher Gonzalez** est un **entrepreneur marseillais** au parcours ancré dans la **gastronomie haut de gamme**. Formé au sein de **maisons prestigieuses et restaurants étoilés** du Sud de la France tels que **La Bastide de Capelongue**, **L'Aromat** à Marseille, les deux restaurants **Bistro André** et **Maison Pic** à Valence de la cheffe triplement étoilée **Anne-Sophie Pic**, **L'Intercontinental** et **Une Table au Sud**, il fonde **L'Instinct Traiteur** avec une ambition claire : proposer une cuisine et des expériences guidées par la sensibilité, l'instinct et le goût du détail.

Avec **L'Instinct Cocktails**, **Christopher Gonzalez** poursuit cette vision en apportant une **solution de mixologie fiable et élégante** pour les **professionnels de la restauration**, que l'on peut retrouver au sein de **bars, hôtels, restaurants** ou encore **plages privées**, qui souhaiteraient offrir une gamme de **cocktails culinaires haut de gamme** à leurs clients.

UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN, SUR-MESURE ET RENTABLE

L'Instinct Cocktails offre aux professionnels du CHR des **créations premium prêtes à servir**, permettant de **simplifier le service tout en maximisant la rentabilité**.

Des créations prêtes à servir et rentables

L'Instinct Cocktails propose des **cocktails et mocktails premium**, conditionnés dans des **bouteilles en verre consignées** de **50 cL ou 100 cL**. Les tarifs professionnels sont **attractifs** : les cocktails **1L à 24,75 € HT** (soit environ **2,47 € le verre**) et les mocktails **1L à 18,62 € HT** (soit environ **1,86 € le verre**). Cette tarification permet aux établissements de proposer une **expérience premium** à leurs clients tout en réalisant une **marge intéressante**.

Des économies significatives pour les établissements

Au-delà de la **rentabilité directe**, cette solution génère des **économies concrètes**. Il n'est **pas nécessaire** d'embaucher un **mixologue ou un barman spécialisé**, ce qui **réduit la masse salariale**. Les **achats de matières premières** sont également **supprimés** : **plus besoin de stocker fruits, sirops ou ingrédients spécifiques**. Les établissements peuvent également s'approvisionner en **fruits déshydratés et décorations pour cocktails**, proposés à des **tarifs plus avantageux** que ceux des grossistes de référence. Enfin, la production et la mise en place sont **simplifiées**, offrant un **gain de temps** précieux aux équipes.

Flexibilité et personnalisation avec la marque blanche

Les **établissements** peuvent proposer les cocktails et mocktails à leurs propres clients, renforçant ainsi leur **identité** et leur **positionnement haut de gamme** auprès de leur clientèle.

Une approche locale et responsable

L'Instinct Cocktails compose ses recettes avec des **ingrédients frais et locaux** ainsi que des **sirops faits maison**, valorisant les **producteurs et le savoir-faire régional**, pour une **offre à la fois qualitative et durable**.

L'INSTINCT COCKTAILS

LES COCKTAILS ET MOCKTAILS PROPOSÉS

Les recettes sont imaginées en collaboration avec **Yohane Barbosa**, mixologue de talent **de la scène marseillaise**, dont la **créativité** et la **maîtrise des accords aromatiques** signent l'identité gustative de la marque. La maison peut aussi réaliser **tous les classiques et autres cocktails et mocktails sur demande**.

[Découvrir les cocktails et mocktails](#)



À propos de L'Instinct Cocktails

Lancée en décembre 2025, L'Instinct Cocktails, entité de L'Instinct Traiteur implantée à Aubagne, propose des créations de mixologie premium, artisanales et prêtes à servir et à déguster. La marque art de vivre privilégie un approvisionnement local et des ingrédients de qualité, offrant une approche créative et responsable. Fondée par Christopher Gonzalez et Yohane Barbosa, elle allie raffinement, modernité et accessibilité pour des expériences culinaires uniques. Les particuliers peuvent commander via la boutique en ligne avec une livraison assurée par Chronofresh, tandis que les professionnels (CHR, événements, entreprises) sont invités à contacter directement L'Instinct Cocktails pour bénéficier d'une offre sur mesure.

Site web : www.linstinct-cocktails.com

