

## COINTREAU IMAGINE DES RECETTES ALTERNATIVES DE COCKTAILS, UNE RÉPONSE À LA TENDANCE DU CONSOMMER MOINS MAIS MIEUX

Cet été, Cointreau remet la Margarita sur le devant de la scène avec une version alternative et réduite en alcool.

La maison angevine s'engage à promouvoir une consommation responsable en twistant les recettes de leurs cocktails emblématiques.

Ainsi, une nouvelle catégorie dite "alternative" composée de nouvelles créations ou de réinterprétations de cocktails iconiques avec un degré d'alcool inférieur aux versions originales a vu le jour.

## LES COCKTAILS ALTERNATIFS, C'EST QUOI ?

Les boissons peu alcoolisées séduisent. Aujourd'hui, **80% des consommateurs de cocktails sont attentifs aux quantités d'alcool qu'ils consomment** <sup>1</sup>. Cointreau crée des recettes alternatives, soit des cocktails qui ont une teneur en alcool entre **1,2°** et **8°** et dont la proportion de spiritueux à **40°** n'excède pas **25 ml** par verre (ou équivalent).

Cointreau propose une carte de cocktails composée à **10% d'alternatifs** et a pour objectif d'offrir **20% de recettes alternatives d'ici 2025**, ce grâce à la contribution de bartenders internationaux.

## LUMIÈRE SUR L'ALT' MARGARITA : LE COCKTAIL HERO DE L'ÉTÉ 2022

Cointreau dévoile plusieurs recettes de cocktails alternatifs, notamment avec sa recette phare : **La Margarita**. Classée au **5ème rang des cocktails les plus consommés en France**, c'est un cocktail short drink sec composé de **2 cl** de Cointreau, **5 cl** de Tequila Blanco et **2 cl** de jus de citron vert frais. Quant à son pendant alternatif, **l'Alt' Margarita** nécessite **2 cl** de Cointreau à mélanger avec du jus de citron vert frais et du Club Maté, boisson naturelle pétillante à base de maté.

**L'Alt' Margarita**, une recette légère et simple à réaliser chez soi.



« Les habitudes de consommation changent. Plusieurs consommateurs souhaitent des alternatives qui leur permettent de réduire leur consommation d'alcool. En tant que pionnier de la culture cocktail, il est essentiel pour Cointreau d'être à l'écoute de nos consommateurs. C'est pourquoi j'ai développé ces recettes alternatives. »

- Kevin Sueiro, Ambassadeur International chez Cointreau

## COINTREAU, INCONTOURNABLE SUR LE MARCHÉ DU COCKTAIL

La Maison angevine, forte d'une tradition qui perdure depuis 1849, transmise de génération en génération est connue pour la multiplicité de ses recettes de cocktails à laquelle viennent s'ajouter les pendants alternatifs depuis cette année. Au regard des consommateurs, Cointreau est une liqueur d'origine française, inspirant la qualité, l'authenticité et le savoir-faire <sup>2</sup>.

L'iconique liqueur d'orange est associée à la culture du cocktail à domicile et bénéficie d'une très bonne notoriété, (67% du panel interrogé)<sup>3</sup>. Aujourd'hui **92% des consommateurs connaissent Cointreau et 35% d'entre eux ont une bouteille à leur domicile**<sup>4</sup>. En s'immiscant petit à petit dans les salons de chacun, Cointreau atteint les **16,3% de part de marché volume sur le marché des liqueurs traditionnelles en France avec +1,6 point par rapport à 2021**<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Etude de segmentation Cointreau Kantar Janvier 2022

<sup>2</sup> Etude BHT Ipsos 2022

<sup>3</sup> Etude BHT Ipsos 2022

## À PROPOS DE COINTREAU

Depuis sa création en 1849, la Maison Cointreau est animée par l'impulsion créatrice qui lui a donné vie. Équilibrée et cristalline, cette liqueur a conservé ses caractéristiques originelles insufflées par son créateur visionnaire. Son caractère et excellence réside dans la sélection rigoureuse et le mariage des écorces et des essences d'orange douces et amères, tâche méticuleuse confiée au Maître distillateur de la Maison Cointreau, Carole Quinton.

Liqueur premium, Cointreau jouit d'une présence de longue date sur les cinq continents. Sa qualité supérieure en fait un favori des mixologues qui lui vaut une place de choix dans les bars les plus réputés au monde.