



DOSSIER DE PRESSE 2024



PLONGEZ DANS UNE EXPERIENCE SENSORIELLE INÉDITE

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, « 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.

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

DES COCKTAILS RESPONSABLES

Côté packaging, en 2023, Argotier a passé sa gamme complète sur des contenants en verre recyclé à hauteur de 75 % et travaille désormais avec des étiquettes lavables et enlevables, en matériau recyclé, déchet issu de l'industrie du traitement de canne à sucre, la Bagasse. Les cartons dans lesquels sont conditionnés les bouteilles sont, quant à eux, toujours en matière recyclée et recyclables.

L'assemblage d'un cocktail requiert de nombreux ingrédients : spiritueux, liqueurs, jus, sirops. Grâce à un gros travail avec ses fournisseurs, Argotier a aujourd'hui réussi à sourcer 99% de ses produits en vrac, dont la plupart en consigne.

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 les rhum Plantation.

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 cultivées dans les Hauts de France et raffinées en Ile-de-France. Les cocktails ne contiennent ni colorants, ni conservateurs. Ce qui permet malgré tout une conservation longue naturelle (1 an bouteille fermée).



EN BREF, UN IMPACT MINIMAL SUR L'ENVIRONNEMENT,
EN GARDANT POUR OBJECTIF LE ZÉRO DÉCHET.



TROIS « TÔLIERS » AUX ORIGINES D'ARGOTIER

Derrière Argotier, il y a trois amis passionnés par la mixologie avec un objectif commun : démocratiser le cocktail haut de gamme et écoresponsable.

Luca Pandolfo est le « combinard » de la bande. Mixologue et fort de son expérience dans la création de cartes de cocktails, il a souhaité embouteiller ses recettes pour les faire découvrir au plus grand nombre, c'est ainsi que la marque est née.

Il embarquera quelques années plus tard, Thomas Guglielmetti, le « marcandier », doté d'une solide expertise commerciale, et Denis Lefranc, le « Gribouillard », au profil plus artistique.

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 cordials (sirops à faible taux de sucre), 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. Le cocktail prêt à boire offre de nombreux avantages qui répond aux problématiques des professionnels : simplicité d'exploitation, maîtrise des coûts et ratios, optimisation logistique et comptable. La marque propose une gamme de 13 références (10 créations et 3 recettes « classiques »), conseille et accompagne la mise en place d'une offre personnalisée. Elle fournit des supports graphiques et les met en place, forme les équipes, et assure un suivi sur mesure à chacun de ses clients.

LES COCKTAILS PHARES DE LA SAISON



LE VELOURS

Profond et acidulé, le velours met à l'honneur une vodka française bio, agrémentée de crème de mûre et de cassis, de jus de citron bio et d'un cordial de verveine fait maison.



À LA FRAÎCHE

À la fraîche est un cocktail doux et floral qui allie du gin français, une liqueur de sureau sauvage, du jus de citron bio, du concombre pressé et de la menthe fraîche.



LE BÉGUIN

Le Béguin est un mélange de rhum blanc et de rhum brun, rehaussé par de la liqueur d'abricot du Roussillon, du triple sec, du biter, du jus de citron vert et un délicieux cordial de cannelle maison.



LE COUCOU

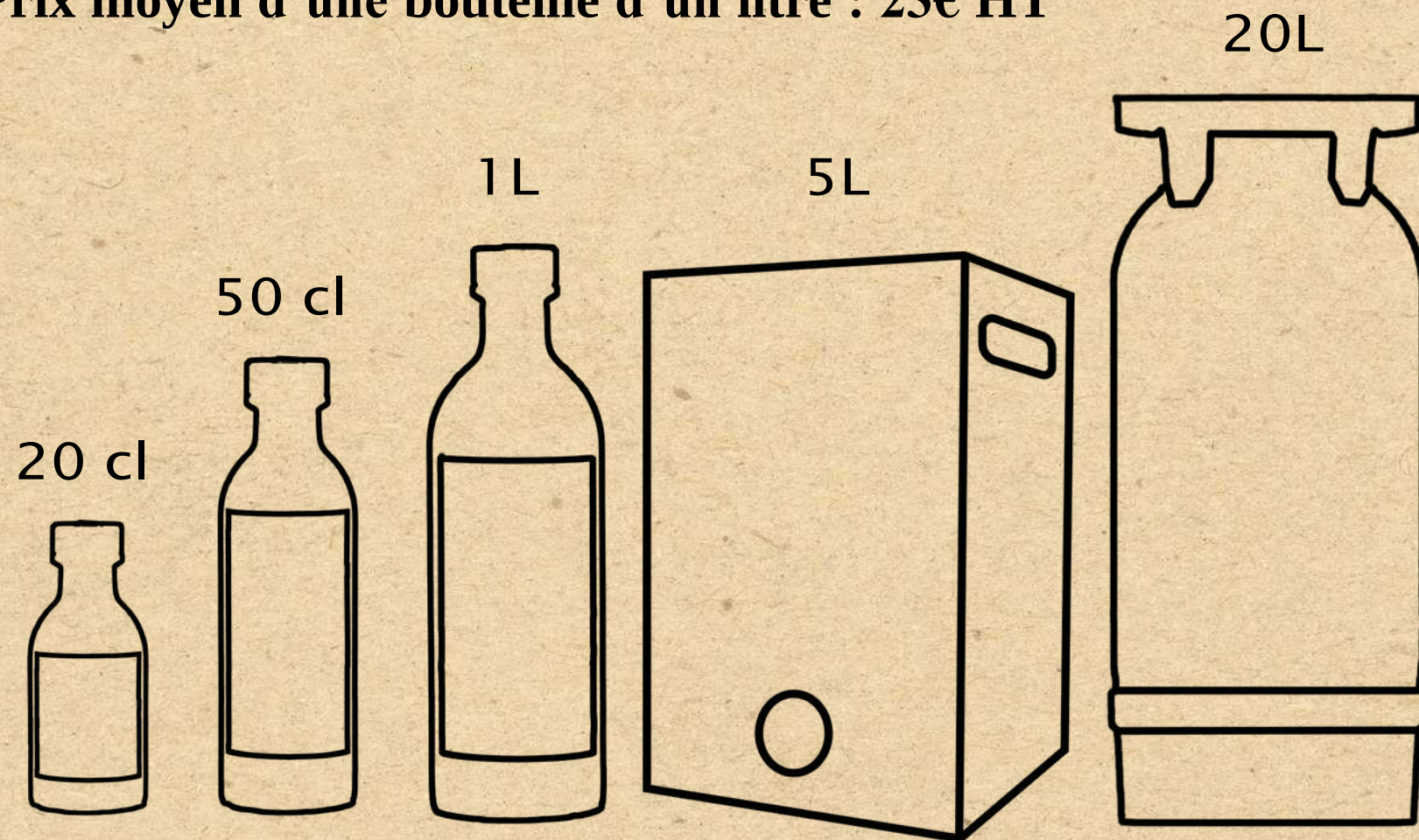
Cocktail au gin, léger et floral, mariage subtil de la violette et du kumquat avec une belle longueur en bouche. Accompagné d'un citron jaune bio et d'un cordial de myrtille maison, qui lui donne sa coloration originale.

DES FORMATS DIVERISIFIÉS

Les cocktails sont disponibles en cinq formats :

- Trois formats de jolies bouteilles, 1 litre (10 cocktails), 50 cl (5 cocktails) et 20 centilitres (2 cocktails)
- Deux formats « gros volume » pour les professionnels, le Bag in box de 5 litres (50 cocktails), le fût de 20 litres avec tireuse (200 cocktails).

Prix moyen d'une bouteille d'un litre : 23€ HT





POUR EN SAVOIR PLUS



@argotier_cocktail



Argotier



<https://argotier.fr/>

Produits Français, fabriqués par SAS ARGOTIER - 18 Passage RENE 92700 COLOMBES