

L'EXPLORATEUR

DU GOÛT

L'Explorateur du Goût présente ses références de boissons sans alcool

Selon une étude de l'IWSR, **le marché des boissons sans alcool et faible en alcool devrait croître de 7% par an** jusqu'en 2026, contre une croissance de seulement 1% pour l'alcool traditionnel.

Pour s'adapter au mieux à cette tendance croissante, **l'Explorateur du Goût propose désormais une sélection de boissons sans alcool, à déguster seul, en mocktails ou en cocktails.**

Dans la cave de l'Explorateur du Goût

Artonic, le Tonic bio élaboré au coeur de Cognac

ARTONIC incarne le lien entre l'Artisanat et l'Art, mettant ainsi en lumière le savoir-faire, la passion et l'humanité nécessaires à ces deux univers. Le résultat est une démarche qualitative et créative : **profils aromatiques originaux et univers de marque unique.**

L'ambition de l'équipe éclectique d'Artonic est de proposer **une collection de mixers premium, français et bio**, pensée pour respecter et **sublimer les caractéristiques gustatives des spiritueux haut de gamme en cocktail.**

Un travail d'une rigueur méticuleuse et sans compromis.



La dégustation

La collection de mixers ARTONIC peu sucrés est 100% bio, élaborée à partir d'une sélection d'arômes naturels, non artificiel, sans édulcorants ou conservateurs.

Seuls ou dans des cocktails et mocktails les plus créatifs, les mixers premium ARTONIC ravissent les palais les plus exigeants grâce à leur complexité et leur élégance.

MIKKS, tous les ingrédients d'un cocktail, sauf l'alcool !

MIKKS a été créé par 3 amis, cuisinier, barman et graphiste, prêts à rendre le cocktail accessible à tous ! **Une solution qui tend vers le « zéro déchet »** car **tous les ingrédients sont déjà à l'intérieur de la bouteille** (sauf l'alcool !). Une **conservation longue** : 12 mois non ouvert, 4 semaines au frais après ouverture.

MIKKS ne nécessite **que 30 secondes de préparation** et aucune formation pour réaliser de savoureux cocktails, mocktails ou Spritz.



La dégustation

Vegan et bio, le goût exceptionnel de ces produits suisses est dû à une forte proportion de jus de fruits et à des ingrédients de haute qualité.

En format 75 ou 25cl, la gamme est composée de 6 références : Basil Lime, Ginger Mint, Yuzu Elder, Passion Lemon, Sour Lemon et Coldbrew Cacao.

MIKKS 25cl = 6 cocktails ou mocktails ou 8 Spritz

Pour en savoir plus, [cliquez ici](#).

Découvrez **ICI** toutes les boissons de L'Explorateur du Goût

Les recettes de mocktails de L'Explorateur du Goût

L'Explorateur du Goût vous partage ses recettes phares de mocktails à base d'Artonic ou de Mikks, aux saveurs printanières :



VIRGIN MOJITO, la version sans alcool du cocktail le plus prisé en France, par L'Explorateur du Goût

Dans un verre type Highball, versez 2cl de jus de citron vert frais, 1cl de sirop de sucre de canne, 7 feuilles de menthe fraîche. A l'aide d'un pilon, écrasez le tout pour en extraire un maximum d'arômes ! Ajoutez de la glace pilée, puis 10cl de Ginger Ale ARTONIC. Garnissez d'une tête de menthe fraîche. Dégustez !



VIRGIN BASIL SMASH, avis aux amateurs de Basilic et de citron

Dans un verre type Highball, rempli de glaçons, versez 4cl de MIKKS Basil Lime. Complétez avec 20cl d'eau pétillante ou de limonade. Mélangez. Garnissez avec 1 feuille de basilic fraîche. Trinquez !

L'analyse de François Sommer, le fondateur

Pourquoi l'Explorateur du Goût collabore avec des marques de boissons sans alcool ?

“Chez l'Explorateur du Goût, nous avons choisi de collaborer avec des marques sans alcool pour pouvoir proposer aux consommateurs, à travers nos clients cavistes ou CHR, la **même qualité gustative et d'expérience que pour nos spiritueux**. Nous avons donc appliqué les mêmes critères et la même rigueur pour sélectionner une gamme de sodas (ARTONIC) et de concentrés sans alcool (MIKKS) : un **goût superbement équilibré grâce à un assemblage très étudié d'ingrédients naturels et plus de saveurs** grâce à un taux de sucre inférieur. Et ainsi qu'un sourcing Bio pour ce qui est de Artonic. Cette sélection a permis d'**élargir considérablement les possibilités de création cocktail avec ou sans alcool.**”