



C10,

le leader du marché de la distribution de boissons en France,
innove en lançant une offre « **Cocktail** » clef en main.



Depuis quelques années, de nouveaux appareils électroménagers font régulièrement leur apparition dans les foyers. Tireuses à bières, machines à expresso : aujourd'hui, ces nouvelles offres permettent de retrouver chez soi des produits initialement consommés à l'extérieur, dans les établissements CHR. Toutefois, une boisson qui nécessite une vraie technique et un réel savoir-faire demeure encore difficile à réaliser et à réussir à domicile : le cocktail.

Fort de ce constat, **C10** a développé une offre complète clef en main facile à mettre en place, permettant aux patrons d'établissements de proposer à leurs clients une sélection de cocktails en les guidant pas à pas dans leur réalisation.

UNE OFFRE EN REPONSE A UNE NOUVELLE TENDANCE DE CONSOMMATION

Original, convivial et offrant un nombre infini de combinaisons, le cocktail est une boisson qui s'adapte à tous les goûts, toutes les catégories de consommateurs et se déguste quelle que soit la saison.

Dans sa démarche de proximité, de service et d'accompagnement de ses clients CHR, C10 a conçu une nouvelle offre « clef en main », simple et très concrète, encore inexistante sur le marché. Initiée par C10, cette offre est issue d'une collaboration avec de nombreux intervenants (barmen, fournisseurs, industriels...) et a été mise en place en partenariat avec de nombreuses marques : Bacardi, Martini, Eristoff, Havana Club, Wyborowa, Olmeca, Saint-James, Perrier, Caraïbos, Sirop Fuego, Malibu, Schweppes, Cointreau et Monin.

Autrefois réservé aux spécialistes ou aux personnes formées, l'art du Cocktail est désormais à portée de tous les professionnels. Destinée aux patrons d'établissements et aux barmans, y compris les plus novices, cette offre permet de maîtriser rapidement la technique de réalisation d'une sélection de Cocktails. C10 a sélectionné 15 recettes clefs, déclinées en 10 recettes alcoolisées avec les incontournables Cocktails (Mojito, Piña Colada, Cuba Libre...) et 5 recettes sans alcool (Fraise Bonbon, Tropical Frozen, Agruma...).

Pour l'établissement, le Cocktail est un moyen d'élargir la cible de ses clients, de les fidéliser avec une offre différenciante et valorisante et ainsi répondre à une tendance de consommation qui a le vent en poupe.



UNE DEMARCHE COMPLETE POUR MAITRISER L'ART DU COCKTAIL !

Afin que le patron d'établissement puisse mettre en place facilement et rapidement l'offre Cocktail, C10 a effectué, durant plusieurs mois, un travail d'identification et de recherche afin d'identifier les meilleurs produits et les éléments qui lui seront indispensables.

LE MATERIEL NECESSAIRE

C10 a sélectionné auprès de fournisseurs spécialisés l'ensemble du matériel « de base » nécessaire à la réalisation des cocktails. Tous sont disponibles sur la plateforme logistique C10.

- La verrerie, avec une sélection de 5 verres permettant de proposer tous types de Cocktails,
- Un blender professionnel,
- Le matériel de service (shaker, pilon, pelle à glace...),
- Les consommables, pour assurer un service parfait (serviettes, pailles, pics de décoration,...).

UNE SELECTION DE PRODUITS INDISPENSABLES

Distributeur de toutes les boissons, C10 est un acteur légitime pour se positionner sur une spécialité dont la préparation touche l'ensemble des catégories de produits.

Qu'il s'agisse des Spiritueux, des Softs, des différentes gammes de Sirops ou encore des Jus et Purées de fruits, le réseau d'indépendants peut proposer à ses clients CHR toutes les références nécessaires.

UN « MEMO BARMAN »

Présenté sous la forme d'un nuancier plastifié (donc lavable d'un coup d'éponge !) le Mémo Barman regroupe les 15 recettes de l'offre cocktail C10, recensées sous forme de fiches techniques.

Celles-ci, illustrées de façon claire et pédagogique, présentent le nom du Cocktail (en précisant s'il est alcoolisé ou non), la liste des ingrédients et le matériel (outils et verrerie) nécessaires à son élaboration ainsi que la méthode de réalisation détaillée pas à pas.



Méthode :

- Verser les 2 cl de Cointreau, les 4 cl de tequila et le cl de jus de citron vert dans le blender.
- Compléter avec une pelle à de glaçons.
- Mixer pendant 20 secondes.
- Verser dans le verre.

• 2 pailles noires courtes et une petite serviette noire pour le service.

Tranche de citron vert directement sur la boisson.

le Memo Barman

Une photo du Cocktail illustre la fiche technique afin que le barman puisse visualiser le produit « fini », complétée par des idées « Déco & Astuces » et par le mode de service conseillé (paille, verre...).



▪ UN FILM DE FORMATION POUR MAÎTRISER L'ART DU COCKTAIL !

Primordiale pour C10, la transmission du savoir-faire est également un véritable atout pour les clients CHR. Pour aider les barmans dans leurs réalisations de cocktails, C10 propose DVD avec un film de formation aux principales techniques de cocktails. Conçu en collaboration avec Baracademy, il met en scène l'élaboration de 5 recettes type : le Cosmopolitan long drink, le Mojito, la Margarita Frozen, les Shots et la Piña Colada.

Ce film est également visible sur le site C10 : www.c10.fr

UNE SIGNALÉTIQUE POUR SÉDUIRE LES CLIENTS

Pour que les consommateurs découvrent l'offre proposée dans l'établissement dans lequel ils se trouvent, C10 a prévu des cartes à poser sur les tables dédiées aux 15 Cocktails. Personnalisables dans la zone prix, elles valorisent l'offre en mettant en avant un visuel du cocktail, les ingrédients et un commentaire de dégustation.

Une ardoise est également mise à disposition permettant de mettre en avant les cocktails pour une visibilité en salle ou au comptoir.

ACCOMPAGNER LES COMMERCIAUX C10 DANS LEURS CONNAISSANCES

Prenant en compte la spécificité de cette offre, C10 propose à ses commerciaux de suivre une formation dédiée au secteur des « Spiritueux ». Se déroulant en trois temps forts (présentation du marché ; session de dégustation et focus sur l'offre Cocktail), elle permet aux commerciaux d'acquérir les connaissances indispensables pour conseiller au mieux les clients CHR et développer les cocktails chez leurs clients.

À propos de C10

Constitué de 185 adhérents indépendants, 3 500 collaborateurs, 215 entrepôts répartis sur la totalité du territoire français et 4 filiales en propre, C10 est aujourd'hui le leader du marché de la distribution de boissons en France. Collaborant avec 280 fournisseurs, le réseau C10 livre plus de 65.000 clients, du café traditionnel de village jusqu'aux grandes chaînes nationales de restauration ou d'hôtellerie. Avec plus de 1,2 milliards d'€ de chiffre d'affaires sous enseigne et une croissance soutenue, C10 est aujourd'hui classé dans les 250 premiers groupes français et s'impose quotidiennement comme la référence service et qualité dans la fourniture de toutes les boissons. Informations sur : www.C10.fr

Pour toute demande d'interviews, de visuels, merci de contacter le service de presse C10 :

C10

Carmen Gros

01.41.27.94.43 - carmen.gros@c10.fr

Offre Cocktail C10
une initiative du réseau C10 avec la participation de :

