



Destination Cocktails

Communiqué de presse 2019



ARCOROC

Le cocktail est toujours un voyage et sa dégustation nous emmène vers ailleurs...



Zoom sur les verres à cocktails indissociables des recettes iconiques :

ces must-have intemporels qui se distinguent par leur élégance, se prêtent à toutes les créations et se détournent à volonté.



Hurricane

un extra sensoriel

Ce verre à pied au caractère «vacancier» possède une jambe courte qui met en valeur sa forme galbée en tulipe. Son extrême transparence sublime les cocktails tropicaux comme l'iconique et crémeux Piña Colada ou le très coloré Hurricane. Sa grande capacité de 44 cl permet d'ajouter à volonté glaçons, glace pilée ou ingrédient de décoration.

Le + : son caractère polyvalent permet de l'employer pour proposer des smoothies ou des glaces.

L'anecdote : C'est un propriétaire de bar clandestin, Pat O'Brien, qui est à l'origine du Hurricane. Situé à la Nouvelle-Orléans, son bar était couru des marins. Pendant la Seconde Guerre mondiale, voyant un surplus de rhum dans son approvisionnement, il a concocté ce cocktail et l'a servi dans un verre qu'il baptisa "Hurricane glass".

Hurricane verre High Transparency.

Contenance 44 cl
Hauteur : 208 mm
Ø 79 mm
Poids 305 g



Hurricane
44 cl d'exotisme



Faites-vous peur



Soirée au bar

Existe aussi en Krysta gamme
Champagne & Cocktail de
Chef&Sommelier
Contenance 44cl
Hauteur : 208 mm
Ø 79mm
Poids 225g



Été 2019

Margarita

un verre iconique
à la saveur mexicaine

Indissociable du service de la célèbre Margarita, ce verre convient aux bars classiques, aux hôtels luxueux comme aux restaurants bistrologiques. L'extrême brillance et la parfaite transparence du Krysta mettent en valeur sa forme et son design soigné. Également appelée «couquette», ce verre aux formes arrondies possède un large buvant permettant de saler les bords et d'y déposer des fruits.

Le + Chef et Sommelier : un incontournable de la mixologie à détourner en coupe à glace pour offrir une expérience givrée.

L'anecdote : dans les années 50, les Sames, un couple d'américains résidents d'Acapulco, offraient à ses invités venus des quatre coins du monde, un mélange de Tequila, de jus de citron vert et de Cointreau. Comme un hommage à l'hôtesse des lieux, on donna son prénom, Margarita, au délicieux cocktail.

Cabernet Margarita verre en Krysta.

Contenance 44 cl
Hauteur : 192 mm
Ø 121 mm
Poids 257 g



Au soleil



En soirée

Existe aussi sous
la marque Arcoroc
Contenance 27 cl
Hauteur : 160 mm
Ø 109 mm
Poids 208 g

Cocktail

un must have

La coupe à cocktail est un must des tables et des bars de restaurants. Idéale pour les cocktails de dégustation, forts en alcool et sans glaçon, la coupe cocktail possède une bordure large diffusant les arômes et un buvant fin démultipliant les sensations lors des dégustations. Aujourd'hui synonyme de sophistication et de style, ce verre sert de grands cocktails comme le Cosmopolitan, le Manhattan, le Daiquiri, le White Lady ou encore le Vodkatini, si cher à James Bond !

Le + : un long pied mince pour isoler le contenu afin de garder la boisson fraîche.

L'anecdote : ce verre à la jambe haute et fine, développé au 19^{ème} siècle, permettait de ne pas réchauffer avec les mains un contenu servi sans glace. Sa forme en V, très appréciée des gentlemen amateurs de Martinis, faisait aussi des adeptes parmi les femmes mûres. Sa forme permettant de boire sans pencher la tête en arrière, ces dernières voyaient là une façon élégante de boire sans qu'on remarque les rides de leur cou.

Champagne & Cocktail verre en Krysta.

Contenance 30 cl
Hauteur : 188 mm
Ø 120 mm
Poids 220 g

Contenance 21 cl
Hauteur : 172 mm
Ø 116 mm
Poids 187 g



Dégustation

Existe aussi sous la marque Arcoroc Cocktail
Contenance 15cl
Hauteur : 165mm
Ø 95mm
Poids 139 g

Prix sur demande



Petite fraîcheur



Halloween