

# CAÏS : LE COCKTAIL EN SORBET !



Avez-vous déjà *mangé* un cocktail bien frais ?

Caïs, née au printemps 2019, a pour ambition de révolutionner le monde du cocktail. Avec un concept de « sorbet cocktailisé », les trois fondateurs proposent un **format de dégustation inédit** : votre cocktail sera désormais solide ! En effet, Caïs se donne **pour mission d'introduire le sorbet dans le monde de la mixologie**, en transposant les cocktails en sorbets. Des cocktails classiques jusqu'aux créations des plus grands bartenders, Caïs les transpose tous avec passion ! Rendez-vous cet été dans le pop up store Caïs, au 18 rue Dussoubs du 17 juillet au 16 Août pour déguster cette gourmande innovation.

## Des compétences techniques...

Caïs transpose les recettes de cocktails en sorbets alcoolisés, sorbets qui seront désormais des « sorbets cocktailisés ». Deux ans de R&D couplés à des formations spécifiques ([European Bartender School](#) et [Carpigiani Gelato University](#)) ont permis ce tour de bras.

## ...qui permettent d'intégrer les sorbets dans le monde du bartending...

La première gamme de Caïs se veut être la gamme des « grands classiques » :

- sorbet [Mojito](#) (9,0° vol/alc)
- sorbet [Piña Colada](#) (8,1°)
- sorbet [Gin Tonic](#) (8,6°)
- sorbet [Spritz](#) (8,0°)



La deuxième gamme conçue pour l'été 2020 a pour objectif de démocratiser certains cocktails encore peu connus :

- sorbet [Punch](#) (8,0°)
- sorbet [Dark N Stormy](#) (7,6°)
- sorbet [Lynchburg Lemonade](#) (8,0°)
- sorbet [Junebug](#) (8,0°)



La gamme 2020 propose en outre des cocktails inédits « spirit free » :

- sorbet [Bergamote Tonic](#) (0°)
- sorbet [Floral Citrolo](#) (0°)

Une gamme « collaboration » nous a permis de développer des sorbets en partenariat avec de belles marques de spiritueux : sorbet Génépi Mule & sorbet Cassis Spritz (feat Liqueurs Cambusier), sorbet LaNana Spritz (feat LaNana Wine), sorbet Pomstar Martini (feat Remyx Vodka), sorbet Chilly Beach (feat Beach House).

Enfin, de nombreux sorbets cocktailisés signature sont en préparation en collaboration avec

de grands bartenders parisiens. La toute première transposition concerne un cocktail signature créé par Nils Schacherer, Head Bartender du Kachette Bar, la première vermuteria de France. Un autre sorbet a été élaboré en collaboration avec La Mezcaleria, le speakeasy bar de l'hôtel IK (Paris 75003) spécialisé dans le mezcal. D'autres sorbets signatures en cours de création demeurent secrets pour le moment.

...de manière qualitative, dans le respect du produit et du consommateur :

Caïs met un point d'honneur à produire des sorbets de grande qualité. Ainsi, les sorbets sont **artisanaux**, **sans gluten**, **sans lactose**, et **sans ingrédient d'origine animale**. Les alcools sont sélectionnés avec soin (En témoigne le partenariat avec le **Rhum J.M**, un célèbre rhum agricole martiniquais médaillé d'or au concours Général Agricole 2019), et les fruits & plantes sont issus de **l'agriculture biologique** (par exemple, le sorbet Mojito est créé à partir d'une infusion de feuilles de menthe bio fraîches du matin même). Les sorbets cocktailisés sont produits de manière rigoureuse dans les cuisines de « United Kitchens », **United Kitchens**, **la première cuisine partagée de France**.

**L'équipe :**

Tout commence chez **Alan**, un passionné de glaces dont les études, les stages et expériences n'ont eu qu'un seul but : la création de sa propre marque de sorbet, un rêve d'enfance.

Alan rencontre **Alexander** (qui a travaillé 7 étés consécutifs chez Raimo Glacier) en 2016. Ensemble, ils décident de transformer des cocktails alcoolisés sous forme de sorbets et partent apprendre les rouages de la glace à la Carpigiani Gelato University de Bologne. Alan enchaîne ensuite avec une formation à la European Bartender School.

En 2018 les deux passionnés rencontrent **Violaine** qui vient compléter la bande. Formée au monde des spiritueux français et artiste à ses heures, elle apporte une nouvelle vision imprégnée de créativité. L'équipe est désormais au complet, et la symbiose est parfaite.

**L'actualité :**

Jusqu'à aujourd'hui Caïs intervenait essentiellement lors d'événements : cocktails d'entreprise, salons, mariages... en Île-de-France. La crise du covid nous pousse à nous réinventer et nous sommes intéressés à discuter avec tous types de distributeurs : restaurants, hôtels, croisiéristes, grossistes etc...

Et pour les gourmands parisiens, l'équipe est heureuse d'annoncer **l'ouverture d'un pop up store pour l'été 2020**. A proximité de Montorgueil (18 rue Dussoubs, 75002), du 17 Juillet au 16 Août 2020, il vous sera possible de venir passer commande en boutique pour un délicieux sorbet Mojito !

A très vite autour d'un bon sorbet cocktailisé !

Découvrez notre site : [www.cais.fr](http://www.cais.fr)

Suivez-nous sur Instagram : [https://www.instagram.com/cais\\_sorbets\\_cocktailises/](https://www.instagram.com/cais_sorbets_cocktailises/)

Facebook : [https://www.facebook.com/Cais.Sorbets.Cocktailises/?modal=admin\\_todo\\_tour](https://www.facebook.com/Cais.Sorbets.Cocktailises/?modal=admin_todo_tour)

Linkedin : <https://fr.linkedin.com/company/cais>

Youtube : <https://www.youtube.com/channel/UC0Wsl09ZwR0RD6ae7GOej0A>

**Contact Caïs :**

Violaine de Grully (CMO)

[Violaine.degrully@cais.fr](mailto:Violaine.degrully@cais.fr)

06 51 09 40 25

