COINTREAU

SHAKE LES COCKTAILS



COINTREAU DÉVOILE COINTREAU SPICY

SA NOUVELLE CRÉATION AUX NOTES ÉPICÉES

Plus de 175 ans après sa création, Cointreau n'a rien perdu de son audace. Avec **Cointreau Spicy,** la Maison revisite pour la première fois son emblématique liqueur d'orange avec une touche de piment, créant un contraste inédit entre l'éclat de l'orange et la chaleur épicée des arômes naturels de piment.

COINTREAU BOUSCULE
SA RECETTE SIGNATURE

Depuis toujours, Cointreau cultive une signature aromatique unique, portée par l'équilibre entre les écorces d'oranges douces et amères. Avec Cointreau Spicy, la Maison explore un territoire jusqu'ici inédit : celui du piment. L'emblématique liqueur d'orange se décline dans une expression pimentée, fruit d'un travail de création audacieux mené par les équipes de la Maison.

LE DÉFI ? INTÉGER LE PIMENT DANS L'UNIVERS COINTREAU SANS RIEN PERDRE DE CE QUI EN FAIT SA SINGULARITÉ.

"Pour Cointreau Spicy, mon équipe et moi-même avons souhaité capturer une véritable sensation de chaleur et d'intensité grâce au piment, tout en préservant la signature d'orange éclatante qui définit Cointreau. Le résultat est vibrant,audacieux et pensé pour apporter une grande polyvalence en cocktails."

CAROLE QUINTON,
Maître Distillateur de la Maison Cointreau



L'ART D'EXPLORER
DE NOUVELLES INTENSITÉS

Pour donner vie à cette nouvelle expression, la Maison angevine a imaginé une recette où chaque ingrédient joue un rôle précis. Au cœur de cette création : une macération de piment oiseau, associée à des arômes naturels de piment et de jalapeño.

Pour accompagner cette nouvelle intensité, une touche d'arôme naturel de concombre apporte des notes fraîches et végétales. La signature d'orange de Cointreau, elle, reste au premier plan, reconnaissable dès la première dégustation.

LE RÉSULTAT ? UN PROFIL AROMATIQUE VIBRANT ET SINGULIER, DANS LEQUEL LA CHALEUR DU PIMENT SE DÉPLOIE PROGRESSIVEMENT. UNE CONSTRUCTION MINUTIEUSE QUI PERMET AU PIMENT DE TROUVER SA JUSTE PLACE, SANS ÉCLIPSER L'IDENTITÉ DE LA LIQUEUR.

Avec Cointreau Spicy, la Maison signe ainsi une recette où les notes épicées deviennent une nouvelle manière d'explorer la richesse aromatique de Cointreau.

A retrouver chez Leclerc, Carrefour, Auchan et dans le réseau cavistes.
PVC : 19,45€ - 75cl - 30% alc.vol.

LE SPICY,
NOUVELLE SIGNATURE DU GOÛT

Longtemps réservée aux assiettes, la tendance "Spicy" s'invite désormais dans de nouveaux territoires de goût. Des cuisines du monde aux boissons, les saveurs épicées gagnent du terrain et réveillent les habitudes en jouant sur les intensités, les contrastes et les associations.

ET LES COCKTAILS NE SONT PAS EN RESTE !
La Margarita Originale, déjà classée 2ème cocktail le plus commandé dans le monde en bars et restaurants[1], se réinvente elle aussi en version épicée. La Spicy Margarita figure ainsi la 9e place du Top 100 des cocktails Difford's, confirmant l'attrait grandissant pour cette nouvelle manière de twister les grands classiques.

Plus qu'une simple tendance, les saveurs épicées deviennent un véritable terrain d'exploration pour les cocktails, où le piquant vient apporter du relief et de nouvelles dimensions aromatiques. C'est précisément dans cet esprit que Cointreau Spicy a été imaginé.

LA TENDANCE SPICY
S'INVITE DANS LES SHAKERS

Avec Cointreau Spicy, la Maison apporte une nouvelle dimension à l'univers du cocktail. Sa signature pimentée vient twister les grands classiques de la mixologie et leur donner un nouveau souffle, entre fraîcheur, intensité et créativité.

En tête de liste : la Spicy Margarita, qui s'impose naturellement comme l'expression phare de cette nouvelle référence. Cointreau Spicy ne s'arrête pas là : Spicy Highball, Spicy Mango ou encore Paloma revisitée… autant de versions qui permettent d'explorer de nouvelles associations et de faire varier les intensités.

AVEC COINTREAU SPICY, QUELQUES CENTILITRES SUFFISENT POUR FAIRE BASCULER UNE MARGARITA, UN HIGHBALL OU UNE PALOMA DU CÔTÉ PIMENTÉ !

SPICY MARGARITA

2.5 CL
Cointreau Spicy

4 CL
Tequila blanco

2 CL
Jus de citron vert frais

SEL TAJIN
Mélange de piment et de sel

Tranche de
JALAPEÑO FRAIS



1. Givrez le bord d'un verre avec du sel Tajin
2. Combinez tous les ingrédients dans un shaker
3. Ajoutez de la glace et shakez jusqu'à ce que le mélange soit bien frais
4. Filtrez finement dans le verre préalablement givré
5. Décorez d'une tranche de Jalapeño



SPICY PALOMA

4 CL
Cointreau Spicy

1 CL
Jus de citron

8 CL
Soda au pamplemousse

1. Combinez tous les ingrédients sur glace dans un verre
2. Remuez brièvement
3. Décorez d'une tranche de pamplemousse

À PROPOS DE COINTREAU

Créatrice de l'iconique liqueur d'orange et pionnière de la culture cocktail, la Maison Cointreau a été fondée à Angers, en France, en 1849. Son héritage de distillateur-liquoriste se perpétue aujourd'hui au cœur de plus de 500 cocktails, dont la Margarita Originale et le Cosmopolitan. La liqueur Cointreau L'Unique est élaborée à partir d'une sélection et d'une distillation précises d'écorces d'oranges douces et amères, sous la supervision de Carole Quinton, Maître Distillatrice de la Maison. En 2025, Cointreau a dévoilé sa nouvelle plateforme de marque internationale « Shake It Up », qui célèbre le cocktail comme un terrain de créativité et de partage et invite à réinventer les codes de la culture cocktail.

CONTACTS PRESSE
Agence Pour-Parlers I Clémence Elazem - clemence.elazem@pour-parlers.com I Elina Clavier - elina@pour-parlers.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.