

# Airmail Cocktail remporte quatre médailles au SFWSC 2022, le prestigieux concours mondial des spiritueux de San Francisco

Née en 2020, la marque française [Airmail Cocktail](#) démocratise les cocktails prêts à boire en misant sur la qualité, la créativité et l'écoresponsabilité.

En 2022, elle remporte un nouveau défi : elle s'est fait remarquer au célèbre concours SFWSC, le concours mondial des spiritueux de San Francisco. Trois de ses cocktails, Peach Tea, King's Rock et Jumping Ball, ont brillé dans la nouvelle catégorie « ready to drink », remportant une médaille d'or et deux médailles d'argent.



## Airmail Cocktail : la marque qui réinvente les cocktails

Airmail Cocktail est une marque artisanale développée par ses trois créateurs qui sont convaincus que boire de bons cocktails ne doit pas s'arrêter aux portes des bars.

Mettant à profit leur expérience et leur savoir-faire des spiritueux, ils ont repensé les modes de consommation pour proposer des recettes de cocktails créatives et faciles à servir soi-même à la maison.

Les produits d'Airmail Cocktail s'inscrivent ainsi dans la tendance du RTD (ready to drink, ou prêt à boire), un marché déjà très développé aux États-Unis et en nette émergence en France.

## Une entreprise implantée au cœur de la Spirit Valley française

Airmail Cocktail est né et implanté au centre de la ville de Cognac, en Charente, dans la Spirits Valley française. Cette région est considérée comme un pôle mondial de compétences, regroupant tous les savoir-faire nécessaires à l'élaboration de spiritueux d'exception.

Grâce à cette proximité avec les acteurs de la filière, la marque bénéficie d'un positionnement de choix auprès de tous ses partenaires producteurs, designer, imprimeur et transporteur.



## Les trois piliers d'un produit original et premium

Des cocktails qui recréent l'expérience du bar, à la maison. Les cocktails Airmail Cocktail proposent une expérience visuelle grâce à leur packaging invitant à la détente et à l'appréciation du moment, gustative avec à leurs recettes uniques, et auditive avec une playlist personnalisée à chaque cocktail.

Aucun compromis sur la qualité. La marque sélectionne des ingrédients locaux, de saison et de qualité. Les recettes sont naturelles : les cocktails ne contiennent aucun colorant ou conservateur.

Une consommation responsable. Airmail Cocktail privilégie les circuits courts, les matières recyclées et recyclables, et les savoir-faire français. Elle s'assure que chaque aspect de sa production est en accord avec son éthique et ses valeurs.



## Focus sur les trois cocktails qui ont conquis le SFWSC 2022

### Peach Tea : une médaille d'or légère et fruitée

[Peach Tea](#) allie cognac, thé vert à la pêche, sirop de pêche et verjus. Frais et gourmand, ce cocktail est un thé glacé « pour les grands ». Il s'apprécie tout particulièrement à l'apéritif lors des longues soirées d'été.



### **King's Rock : un roi médaillé d'argent**

[King's Rock](#) met également à l'honneur le cognac, agrémenté de sirop d'agrumes et absinthe, de thé milky oolong et d'apéritif de noix. Ce cocktail inattendu surprend et ravit les papilles.



### **Jumping Ball : le ballon doublement médaillé**

Avec [Jumping Ball](#), le rhum se marie au sirop d'artémisia, à l'infusion de lippia dulcis, une herbe sucrée aux notes mentholées, et au pineau des Charentes. Il est moelleux et souple en bouche, avec des saveurs qui bondissent entre notes herbacées, mentholées et aériennes. Le jury à attribué une seconde médaille, celle d'or cette fois-ci pour le design de la bouteille et de l'étiquette.



## Portraits des fondateurs d'Airmail Cocktail

### **Germain, bartendeur et créateur des recettes**

Ce passionné à l'esprit d'entrepreneur ne fait pas dans la demi-mesure. Baroudeur, il affine sa vision du cocktail en travaillant dans plusieurs bars à l'autre bout du monde. C'est pourtant d'un alcool bien français qu'il tombe amoureux : le cognac, qu'il souhaite réintroduire dans des cocktails classiques et dans des créations originales. Pour mener à bien cette mission, il se plonge en 2015 dans les fondamentaux et se voit décerner le titre de « Cognac Educator » par le BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac). Ses cocktails reflètent sa personnalité haute en couleur : ils sont surprenants et pleins de saveurs, mais toujours maîtrisés !

### **Magalie, cheffe d'orchestre du design et communication digitale**

Magalie réinvente le marketing des spiritueux en le mettant à l'heure de la stratégie digitale et du web marketing. Pour la marque de cocktail en bouteille elle est la garante de l'image et de l'univers du produit. Elle développe et raconte l'histoire de la marque, partage ses valeurs.

### **Guillaume, aux commandes du marketing et du commercial**

Guillaume Charrier est un entrepreneur multi cartes, curieux et optimiste, il est caractérisé par son ambition et sa détermination à relever des défis. Il administre le quotidien de la marque, s'affaire à la commercialisation et à la communication en binôme avec Magalie. Bon vivant, il aime le partage de l'instant et des saveurs du terroir Charentais.



## Aux origines d'Airmail Cocktail

Après ses expériences internationales dans les meilleurs bars et son expertise dans l'évènementiel, Germain a travaillé, il y a dix ans, sur des prestations bar à cocktail. C'est ce qui lui a donné l'idée d'amener des cocktails « ready to drink » de qualité à la maison, pour donner de l'autonomie aux clients tout en préservant une qualité et une expérience proches de celles d'un bar.

Quelques années plus tard, le projet s'est imposé comme une solution permettant de répondre à l'évolution du marché, qui tend de plus en plus vers une consommation locale, artisanale et raisonnée. Avec la crise sanitaire liée à la Covid-19 et la démocratisation de la consommation à la maison, l'arrivée des cocktails en bouteille a explosé en 2020. Airmail Cocktail a pu voir le jour et proposer ses premières recettes signature.

Aujourd'hui, Airmail Cocktail a pour ambition de devenir la référence de l'expérience cocktail à domicile et une solution pour les professionnels du CHR.

## **Pour en savoir plus**

Site web : <https://www.airmailcocktail.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/airmailcocktail>

Instagram : <https://www.instagram.com/airmailcocktail/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/airmail-cocktail/>

## **Contact Presse**

Magalie Canto

Téléphone : 06 14 95 94 28

Email : [hello@airmailcocktail.com](mailto:hello@airmailcocktail.com)