

# COCKTAIL CITRUS

CRÉATEUR  
DE BOISSONS & D'EXPÉRIENCES

**Par Pierre Ambrosini**  
2025



# UNE OFFRE SUR-MESURE, COMME VOS ÉVÉNEMENTS

**CHAQUE PRESTATION EST ADAPTÉE À VOTRE LIEU, VOTRE PUBLIC, VOS ENVIES.**

*Un devis personnalisé vous sera proposé pour affiner ensemble les besoins.*

## IMMERSION SENSORIELLE & CULTURELLE

Un processus en 3 étapes, inspiré de mes expériences multiculturelles, de la gastronomie et de l'hospitalité :

### 1. INSPIRATION CROISÉE

Je puise dans mes voyages (Mexique, Japon, Méditerranée, ...), mes rencontres et mes expériences en cuisine et bar pour imaginer des concepts uniques. Chaque création est une invitation au voyage, une histoire à vivre à travers les sens.

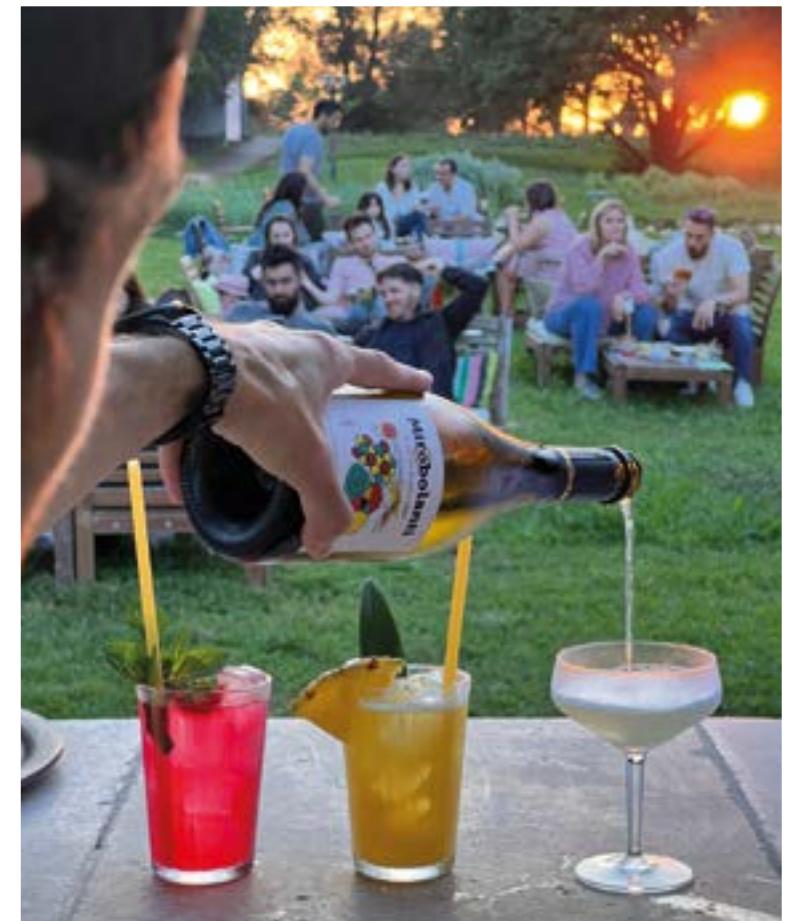
### 2. CRÉATION EXPÉRIENTIELLE

Je conçois des cartes de boissons, des ateliers ou des événements comme des expériences immersives : choix des ingrédients, narration des recettes, scénographie, design sonore, visuel, service... Tout est pensé pour marquer les esprits.

### 3. EXÉCUTION AGILE & SENSIBLE

Je crée un projet sur-mesure, tout en gardant une présence humaine et sensible au moment du service : je m'adapte, je raconte, je crée du lien. Je suis à la fois le créateur, l'organisateur, et l'interprète du moment.

**Expériences disponibles avec ou sans alcool.  
Adaptables à tous les publics.**



Boire  
en ensemble.

# / OFFRES POUR LES PROFESSIONNELS



## POUR LES MARQUES DE BOISSONS

### BÉNÉFICES

Accroître votre notoriété et créer du lien avec votre communauté.

Je conçois des expériences immersives autour de vos produits :  
dégustations, cocktails signatures, événements presse ou grand public.

### SERVICES

Ateliers cocktails & dégustations

Événements éphémères

Création de cocktails signature / contenu digital

## MASTERCLASS / CONFÉRENCES / PRISES DE PAROLE

### BÉNÉFICES

Transmettre, sensibiliser, inspirer.

Interventions pour salons, écoles, conférences, formations...



# / OFFRES POUR LES PROFESSIONNELS



## POUR LES BARS, RESTAURANTS, HÔTELS

### BÉNÉFICES

Optimiser votre offre cocktail, fidéliser votre clientèle, booster la rentabilité.

Je vous accompagne de A à Z : diagnostic, carte sur mesure, formation des équipes.

### SERVICES

Audit & recommandations

Création de carte cocktail

Formation (gestes, recettes, discours)

Dispositifs innovants : cocktails en fût, fermentation, sans alcool, etc.

Snacking et accords mets et boissons  
Playlist / ambiance musicale / scénographie / expérience immersive  
Fiches techniques et recettes cocktails à emporter



# // OFFRES POUR LES PARTICULIERS

## ATELIER MIXOLOGIE PARTICIPATIF (2H)

### BÉNÉFICES

Apprendre, créer, s'amuser.

Atelier convivial, à domicile ou en lieu partenaire.  
On apprend à shaker, à sentir et goûter, à comprendre et oser.

### SERVICES

Matériel, ingrédients, préparation en amont, animation



## DÉGUSTATION DE SPIRITUEUX OU SAKÉS (1H30-2H)

### BÉNÉFICES

Découvrir, comparer, voyager.

Une immersion guidée dans le monde des mezcats, sakés ou sans alcool.  
Accord mets et boissons sur demande.

# // OFFRES POUR LES PARTICULIERS

## BAR À COCKTAILS

### BÉNÉFICES

Célébrer autrement.

Un bar éphémère sur mesure pour vos événements :  
mariage, anniversaire, soirée d'entreprise, lancement produit...

### SERVICES

Cocktails personnalisés, scénographie, service  
Options verrerie, staff, déplacements à définir selon le lieu

**Opening de Jacqueline bar à Marseille** / 250 personnes et un service fluide et gain de temps  
au bar pour la première soirée

**Ouverture des terrasses Neuilly's** / +5 euros sur le panier moyen grâce à une carte cocktail  
éphémère

**Atelier mixologie mexicaine** / repartez avec les fiches techniques de vos cocktails favori pour  
les reproduire à la maison, avec ou sans alcool

**Bar à cocktail mariage** / offrez à vos invités de délicieux et originaux cocktails lors d'une soirée  
innoubliable



**FICHES TECHNIQUES COCKTAILS**  
offertes après chaque atelier pour pouvoir  
les reproduire à la maison

# QUI SUIS-JE ?

Je m'appelle Pierre Ambrosini.

Tout a commencé pendant le confinement. Les bars étaient fermés, les rencontres en suspens, mais l'envie de partager des moments de qualité ne nous a jamais quittés. Avec ma femme, nous avons lancé Cocktail Citrus : des cocktails prêts-à-boire, faits maison, conçus pour offrir une expérience à distance à nos proches.

Ce geste simple, artisanal, est devenu un projet de transmission, de création, de lien.

Depuis, Cocktail Citrus a grandi, tout comme ma passion pour l'univers des boissons : du bar de quartier à la dégustation du saké, du mezcal de Oaxaca au cocktail fermenté à la pression, je conçois chaque moment partagé comme une expérience liquide, sur-mesure, ancrée dans le lieu et dans l'instant.

Voyages au Mexique et au Japon - entre autres - formations en mixologie, créations de cartes, ateliers, conférences et prises de paroles en public... Mon parcours s'est enrichi au fil des rencontres.

Aujourd'hui, je continue à faire vivre cette passion sous toutes ses formes, avec une seule ambition : transmettre, surprendre, et faire voyager, une gorgée à la fois.



“  
**Transmettre,  
surprendre,  
& faire voyager,  
une gorgée à la fois.**

## MES VALEURS

### TRANSMISSION

Initier, former, partager. Que ce soit dans un atelier, une masterclass ou une formation, chaque geste est une occasion d'apprendre.

### INSPIRATION

Travailler des produits bruts, artisanaux, de saison. Mettre en valeur les terroirs, les producteurs, les savoir-faire – d'ici et d'ailleurs.

### CRÉATIVITÉ

Cocktails fermentés, zéro déchet, formats originaux... J'aime utiliser mes mains, explorer, stimuler les sens, sortir du cadre et concevoir des expériences sensorielles inédites.

### CONVIVIALITÉ

Créer du lien, du plaisir, des souvenirs. Faire du bar un espace de rencontre, de partage et d'hospitalité.

### QUALITÉ

Du détail d'un glaçon à la tenue d'un discours explicatif, je vise un service soigné et professionnel, dans l'exécution comme dans l'intention.

# Contacts

**COCKTAIL CITRUS EST BASÉ À MARSEILLE**  
déplacements possibles partout en France et à l'étranger

[pierre.ambrosini@yahoo.fr](mailto:pierre.ambrosini@yahoo.fr)  
06 85 18 25 14

 [@Cocktail\\_Citrus](https://twitter.com/Cocktail_Citrus)