vinetur

La 1800 Paloma s'impose comme la nouvelle tendance européenne en matière de cocktails, grâce à une hausse de 20 % des ventes de tequila haut de gamme

Les jeunes professionnels et les barmen stimulent la demande de boissons sophistiquées à base de tequila, redéfinissant ainsi la culture des cocktails dans les grandes villes.

lundi 23 février 2026



Le 24 février, les barmen du monde entier célèbrent la Journée mondiale du barman, une date qui met en lumière la créativité et les compétences qui se cachent derrière chaque cocktail servi. Ces derniers mois, une nouvelle boisson a attiré l'attention dans des grandes villes comme Paris et Rome : la 1800 Paloma. Ce cocktail est une version moderne de la Paloma mexicaine classique, élaborée à partir de la Tequila 1800, une marque connue pour ses alcools 100 % agave bleu.

Le 1800 Paloma n'est pas une simple boisson à base de tequila. Elle vise à changer la perception des cocktails à base de tequila. Traditionnellement, la tequila est associée aux coups de feu rapides et aux fêtes universitaires. La 1800 Paloma s'éloigne de cette image et se présente comme une option sophistiquée pour ceux qui apprécient la qualité et l'équilibre de leurs boissons.

La préparation du 1800 Paloma est simple mais précise. Les barmen la servent sur des glaçons dans un verre bordé de gros sel. La boisson associe la tequila 1800 Blanco, du jus de citron vert fraîchement pressé, un peu de nectar d'agave et du soda au pamplemousse rose. Une tranche de pamplemousse rose complète la présentation. Le résultat est un cocktail rafraîchissant et équilibré, conçu pour être dégusté lentement

plutôt que consommé rapidement.

Cette nouvelle version de la Paloma a trouvé sa place dans les bars haut de gamme et sur les toits, où les clients recherchent à la fois du style et de la substance dans leurs boissons. Le cocktail est de plus en plus populaire parmi les jeunes professionnels qui veulent plus qu'une simple boisson mélangée. Son attrait visuel en fait également un favori pour les publications sur les médias sociaux, ce qui ajoute à son statut de tendance.

Les barmen signalent que les clients s'intéressent de plus en plus aux cocktails qui mettent en valeur des ingrédients de première qualité et une préparation soignée. L'utilisation de tequila 100 % agave bleu dans le 1800 Paloma séduit ceux qui apprécient l'authenticité et le savoir-faire. Selon les données du secteur, les ventes de tequila de qualité supérieure ont augmenté de plus de 20 % au cours des deux dernières années en Espagne et sur d'autres marchés européens.

L'essor de la 1800 Paloma reflète l'évolution générale de la culture de la boisson. Les consommateurs délaissent les cocktails à forte teneur en alcool au profit de cocktails moins alcoolisés qui peuvent être dégustés plus longtemps. Cette évolution est particulièrement visible lors des brunchs, des réunions après le travail et des événements sociaux où les gens veulent savourer leurs boissons sans se presser.

Les créateurs de la 1800 Paloma la considèrent comme plus qu'une simple boisson ; ils la décrivent comme une expérience qui réunit l'héritage mexicain, l'esthétique moderne et des saveurs de première qualité. Le succès de ce cocktail met également en lumière le rôle des barmen en tant qu'initiateurs de tendances qui présentent de nouvelles idées à leurs clients.

Alors que la Journée mondiale du barman attire l'attention sur la profession, des boissons comme le 1800 Paloma montrent comment les barmen continuent d'innover tout en honorant les recettes traditionnelles. Avec son mélange d'ingrédients de qualité et de style contemporain, ce cocktail est appelé à devenir un incontournable dans les bars d'Europe et d'ailleurs.