

COZIGOU ^{LE} MAG

LE MAGAZINE DU CHR EN BRETAGNE

N°28 | GRATUIT | JAN | FEV | 2023



P.4

Portrait

Domani

P.5

Ecozigou

La Consignature

P.10

Focus sur

**L'histoire du
Gin Tonic**

P.22

Portrait

**Groupe Uval
Corsican**

CLIENT.COZIGOU.COM

 DEPUIS 1960
cozigou

LE BILLET DU MAG

Bloavezh Mat !

Chères clientes, chers clients,

Nous tenons tout d'abord à vous souhaiter une très bonne année 2023, riche en projets, riche en succès, dans votre vie professionnelle mais aussi personnelle. Nous espérons que cette période de fêtes fut bonne, joyeuse et conviviale.

Nous le savons tous, l'année 2022 n'a pas été un long fleuve tranquille. Nous avons dû faire face aux pénuries, à l'inflation, mais surtout à une incertitude constante nécessitant une adaptabilité à toute épreuve. Et ensemble nous avons tenu bon.



Anne Charlotte Collet
Responsable Communication

Inutile de se mentir, les perspectives pour 2023 semblent encore animées. Nous abordons toutefois cette nouvelle année avec beaucoup d'énergie et l'envie de continuer à vous accompagner, vous retrouver dans vos établissements ou lors de nos événements, partager de jolis moments autour de ce qui nous anime tous : la boisson, notre passion !

Alors, même si l'avenir n'est pas tout tracé et que l'inflation risque encore de gagner du terrain en 2023, nous serons à vos côtés. En toute transparence et avec empathie. Notre équipe commerciale vous tiendra informés de toutes les évolutions, des tarifs et des gammes, dès qu'elle le pourra et aussi souvent que vous en aurez besoin.

Oui, nous abordons cette année avec peu de certitudes, mais nous l'abordons ensemble. Et c'est ce qui compte finalement !

Bon début d'année à toutes et tous !

Sommaire

P.3 > Portrait breton
Fabien Soson

P.4 > Portrait de Producteur
Domani

P.5 > Ecozigou
La consignature

P.6 & 7 > Animation des tirages pression

P.8 & 9 > Exclusivités Cozigou
Tous nos produits

P.10 > Focus
L'histoire du Gin Tonic

P.12 > Digital
Nouveauté Portail

P.13 > Institut Cozigou
Tous nos ateliers

P.14 > Les nouveautés
Domani

P.15 > Les promotions
en **JANVIER**

P.22 > Portrait vin
Groupe Uval Corsican

P.23 > Les promotions
en **FÉVRIER**

P.27 > Jeu
Offres d'emploi



IMPRIMEUR :
Cloître Imprimeurs
ZA Croas-ar-Nezic
CS 50934
29419 LANDERNEAU CEDEX

COZIGOU LE MAG - N°28/JANVIER/FÉVRIER 2023 | RESPONSABLE DE PUBLICATION : Service & Co - Le Lannec, 22200 Plouisy 02 96 43 71 81 - contact@cozigou-sa.com | RÉDACTION : Service & Co | DROITS IMAGES : DR - Services & Co - Adobe stock | GRATUIT - DOCUMENT PROFESSIONNEL, NE PEUT ÊTRE REMIS AU PUBLIC. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR - PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES ET SOUS RÉSERVE D'ERREURS OU OMISSIONS. DROITS FACTURÉS SUR LA GRATUITÉ. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

PORTRAIT BRETON

Fabien Soson

Responsable des achats

Raconte-nous ton parcours chez Cozigou :

Après différentes expériences dans les achats dans un univers axé plutôt grande distribution, j'ai eu l'opportunité de rejoindre Cozigou en fin d'année 2021. Je représente les fonctions supports de l'entreprise sur la partie achat (sourcing, benchmark, tarifs etc.)

Ton portrait breton

Une chanson :

George Duke – Reach Out

Un proverbe :

Une bouteille tout seul, c'est trop. Mais 4 bouteilles à 4, ça passe...

Une activité :

Jouer au rami avec des amis sur une terrasse ensoleillée accompagné de boissons bretonnes.

Un lieu breton :

La côte de granit rose

Une boisson :

Ma créativité étant parfois débordante en tant que « cocktailman » improvisé, je vais donc dire le fameux cocktail « Le F.Soson » à base de rhum, sucre ambré, ginger beer, jus passion coco, feuille de menthe. Réflexion sur une extension de gamme en cours :)

Un mot pour résumer Cozigou :

Esprit d'équipe



PORTRAIT DE PRODUCTEUR

Maison Domani



Depuis quand êtes-vous partenaire de Cozigou ?

Depuis la création de la brasserie en début 2022. Il a fallu peu de temps pour trouver un accord de distribution puisque le projet a tout de suite "parlé" à Cozigou. Circuit court, Partage, Bio, Breton ! Des mots qui ont raisonné positivement qui sont en accord avec le virage que souhaite prendre le groupe.

Racontez-nous l'histoire de votre entreprise.

Nous souhaitons monter une Micro-Brasserie dans la région Vannetaise où l'Authenticité du lieu ferait la différence. Nous avons essayé de casser les codes de la brasserie "industrielle" en créant un Atelier où les visiteurs peuvent déguster, brasser eux même, échanger avec nous. Tout cela dans un endroit original et authentique, mais je ne vous en dit pas plus : le mieux est de venir nous rencontrer pour le découvrir.

Quels sont vos projets pour les mois et années à venir ?

Nous sommes en pleine croissance puisque la brasserie n'a qu'1 an. Nos objectifs sont donc simples. Stabiliser au maximum la qualité de nos produits/Éviter les ruptures pour ne pas pénaliser nos clients CHR et bien sûr pouvoir rencontrer un maximum de clients car c'est La Force du Local et la récompense suprême. Pour ce qui est des produits, une IPA pression et une blanche sont dans les tuyaux pour le printemps !

En un mot, comment définiriez-vous votre gamme de produits ?

Nous souhaitons dans un 1er temps avoir une gamme permanente accessible en termes de goût. Bio, artisanal, mais ne pas partir dans tous les sens en termes de style. Par contre, parallèlement, notre Atelier nous permet de tenter des brassins plus " Originaux " qui viendront au fil de l'eau compléter la gamme avec des bières éphémères décalées.



ECOZIGOU

INTERVIEW

La Consignature à l'Hôtel de la Mer à Brignogan Plages
Côte des Légendes en Bretagne



Interview avec Madame Robart, Gérante de l'Hôtel.

Présentez-vous et votre établissement.

Passionnée de voyages, d'échange et d'écologie, j'ai ouvert et géré pendant 35 ans, jusqu'à 4 agences de voyages en Bretagne. Quand j'ai eu l'opportunité de rénover et d'ouvrir un hôtel les pieds dans l'eau dans « mon Finistère Nord ». J'ai foncé ! Que rêver de mieux comme aboutissement professionnel. L'Hôtel de la Mer, 18 chambres vues mer rénovées avec des matériaux éco-responsables : installation d'une chaudière à bois, récupération d'eau de pluie pour tous les sanitaires, utilisation de peinture aux algues, isolation à la laine de bois et plus encore ; Une restauration avec des produits locaux et de saison. Tout cela semble évident aujourd'hui mais il y a 10 ans on vous riait au nez : Pas de coca cola, pas de paille,...

Depuis combien de temps travaillez-vous avec Cozigou ?

Depuis l'ouverture de l'Hôtel de la Mer, soit le 01 mai 2016, dans la cohérence de ma philosophie : Bretons et local.

Quelle a été votre 1^{re} impression de la Consignature ?

J'ai tout de suite été « emballée ». Implication de tous pour la réussite de cette formule : les vignerons, les transporteurs, les restaurateurs et Cozigou.

Quelle est l'avis de votre équipe sur le produit ?

Ils ont adhéré tout de suite, ils ont l'habitude du tri sélectif dont font partis les emballages consignés.

Comment vos clients abordent la Consignature ?

Petites explications sur la carte des vins. Ils n'hésitent pas à commander dans cette gamme selon leurs envies et trouvent le concept intéressant, à y réfléchir nous n'avons jamais eu de remarques désobligeantes. Et comme le vin correspond à leurs envies et leurs plaisirs ils sont triplement satisfaits de participer à cette démarche.

Pourquoi avoir choisi cette gamme de vin ?

Pour aller plus loin dans notre écoresponsabilité, un petit pas de plus pour la diminution de CO2, de la réutilisation des bouteilles donc moins de matière première, en bio donc moins de pesticide 100% pour la protection de l'environnement et la récupération des bouteilles en verres consignées par vos soins.



ANIMATION DES TIRAGES PRESSION



83254

PATER LINUS TRIPLE
7,5°

WARSTEINER

Fût de 20L

Une triple belge onctueuse de fermentation haute, brassée à partir de trois malts différents. Une finale douce et amère, en équilibre avec des arômes fruités aux nuances d'orange, de mandarine et de banane.



81505

DELIRIUM ARGENTUM
7°

DELIRIUM

Fût de 20L

La bière Delirium Argentum dévoile une robe ambrée tirant vers le rouge, surmontée d'une épaisse mousse blanche dégageant des arômes d'épices, d'agrumes, de pamplemousse avec une pointe de caramel. En bouche, on y retrouve des saveurs de caramel, d'épices, d'agrumes, de levure et de malt dans un ensemble subtilement amer.



85132

HARPOON BIG LEAGUE
6,4°

ON TAP

Fût de 30L

Hazy IPA très rafraichissante, Big League est extra citronnée et boostée aux arômes de fruits tropicaux (mangue, papaye).



65

CERVOISE
6°

LANCELOT

Fût de 20L

Belle brillance avec une couleur ambrée. Un nez intense herbacé et épicé, telle une réminiscence des jardins de simples monastiques. Bouche légère, note de caramel venant du malt, une grande complexité aromatique rappelant l'alcool des Chartreux et la Bénédictine.



84979

ARMORICAN IPA
5,5°

UNCLE

Fût de 30L

La UNCLE IPA (Indian Pale Ale) est une bière chargée d'histoire que les Britanniques acheminaient vers les comptoirs des Indes. Bière cuivrée et savamment houblonnée, elle a le caractère bien trempé d'un Breton de la côte !



84715

TAGARIN ALE
4,8°

UNCLE

Fût de 30L

La UNCLE Tagarin Ale (Tagarin= habitant d'Étables-sur-Mer) est une Pale Ale classique. C'est une bière cuivrée, légèrement houblonnée et rafraichissante mais qui n'en reste pas moins une bière de caractère !



84716

WEST COAST IPA
5,6°

UNCLE

Fût de 30L

La UNCLE West Coast IPA est une bière IPA moins basée sur l'amertume, mais plus sur l'aromatique et le fruité du houblon. C'est une bière ronde et équilibrée aux arômes de fruits exotiques. Honneur à l'Ouest !



SANS ALCOOL
0.0%

84471

CARLSBERG
0°

KRONENBOURG

Fût de 20L

Robe dorée, mousse blanche abondante avec de fines bulles. Caractère malté agréablement doux et équilibré avec un goût houblonné.

LA BRASSERIE UNCLE

UNCLE est une micro-brasserie basée à Etables-sur-mer (22) depuis 2016. Ils produisent leurs bières bretonnes dans un ancien hangar à bateaux reconverti en micro-brasserie. UNCLE est née de voyages et de découvertes : Australie et Nouvelle-Zélande pour Mathieu, Québec et l'école de Michel Gauthier, maître-brasseur réputé, pour Benoit, et le Canada et les États-Unis pour Benjamin. Les Tontons produisent 40 hectolitres de bière chaque mois.



85148
CINEY BRUNE
7°

HEINEKEN

Fût de 20L

Dans son verre, la Ciney Brune projette une ravissante couleur rouge foncée, avec une immense couronne de mousse peu persistante. Les arômes de céréales sont dégagés peu avant ceux des fruits secs et du caramel. En bouche, cette brune à la carbonation moyenne fait preuve d'une douceur incroyable, qui laisse place à des goûts plus torréfiés, et un peu épicés, pour un magnifique final un peu amer.



79339
CERVOISE
6°

LANCELOT

33CL X12 VP ☺

Belle brillance avec une couleur ambrée. Un nez intense herbacé et épicé, telle une réminiscence des jardins de simples monastiques. Bouche légère, note de caramel venant du malt, une grande complexité aromatique rappelant l'alcool des Chartreux et la Bénédicte.



85147
YOUNG PUG
0,5°

BRIQUE HOUSE

33CL X24 VP ☺

C'est une bière sans alcool (ou presque...) à seulement 0,5% avec tout autant de saveurs. Il est doux et attentionné envers son maître, avec lequel il passe la grande majorité de ses journées. Découvrez Young Pug, la face cachée du beer game.



85146
YOUNG PUG
0,5°

BRIQUE HOUSE

Fût de 20L

C'est une bière sans alcool (ou presque...) à seulement 0,5% avec tout autant de saveurs. Il est doux et attentionné envers son maître, avec lequel il passe la grande majorité de ses journées. Découvrez Young Pug, la face cachée du beer game.



83482
FILOU
8,5°

VANHANSBROUCK

33CL X24 VC ☺

La Filou appartient au groupe des bières blondes fortes qui refermentent en bouteille. La bière est brassée avec des houblons aromatiques belges et tchèques, et offre un fruité doux ainsi qu'une amertume subtile. Le résultat est une bière blonde forte qui peut être assez coquine, mais toujours sans mauvaises intentions. Filou, l'ami de tous !



222
KASTEEL TRIPLE
11°

VANHANSBROUCK

33CL X24 VC ☺

La Kasteel Tripel est une bière blonde forte brassée avec une bonne dose de houblons aromatiques. Les impressions de malt et de clou, ainsi que les notes fruitées donnent du caractère à la bière. Cette triple a un goût légèrement amer et séduit de nombreux amateurs de bière.

EN JANVIER
3+1

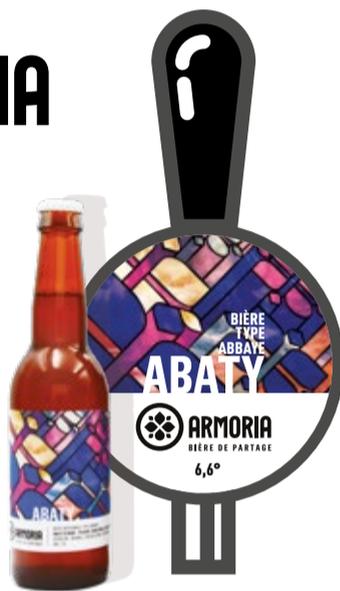
EN FÉVRIER
3+1

EXCLUSIVITÉS



81840
Fût Armoria Blonde
30 L

83548
Armoria Blonde**
33cl x12



81841
Fût Armoria Abaty
20 L

83703
Armoria Abaty**
33cl x12



83341
Fût Armoria Ambrée
20 L

83547
Armoria Ambrée**
33cl x12



83642
Fût Armoria Pale Ale
20 L

83549
Armoria Pale Ale**
33cl x12

**Dans la limite des stocks disponibles



83199
Café Breo
BIO
Grain
1kg

81493
Café Breo
Moulu
1kg

81494
Café Breo
Grain
1kg



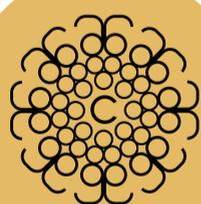
83680
Café Breo
Grain
500g



83679
Café Breo Bio
Grain
500g



82734
Café Breo Déca
Moulu
250g



84669
Sucre
morceaux
2x2g x1000



84668
Sucre
bûchette
4g x600



84244
Sucre de canne
bûchette bio
3g x1000



84805
Gavottes Mini Palet Pur
Beurre Cozigou
5g x 200



77875
Speculoos
Cozigou
x 300



78212
Napolitain carrés
Cozigou
x 200 | 800g



78211
Amandes
Cozigou
x 200 | 600g



83521
Saeco Royal Black



83556
AOP
Montagne
Saint Emilion
75 cl



83552
AOP
Côtes du Rhône
75 cl



83553
IGP
Méditerranée
75 cl



83555
IGP d'Oc
Chardonnay
Viognier
75 cl



83554
AOP
Ventoux
75 cl



82815
AOP
Faugères
75 cl



83029
Côtes de Gascogne IGP,
Colombard Sauvignon Nova
75 cl



83030
Côtes de Gascogne IGP,
Gros Manseng Nova
75 cl



83031
Côtes de Gascogne IGP,
Merlot Cabernet
Sauvignon Nova
75 cl



83032
Côtes de Gascogne IGP,
Merlot Cabernet
Sauvignon Nova
75 cl



82715
Ovestis Bio 45°
70 cl



84899
Gin Octopus Bio 40°
70 cl



83059
Spiced Rhum
Botana 35°
70 cl

FOCUS

L'HISTOIRE DU BAR ET DES COCKTAILS

2nd Partie

De L'INDIAN TONIC au GIN & TONIC

Le Gin & Tonic est sûrement le plus connu de tous les cocktails du monde. Oui, malgré sa simplicité d'exécution légendaire, le Gin & Tonic est bien un COCKTAIL car résultant du mélange d'au moins deux boissons/ingrédients.

D'abord connu outre Manche le Gin and Tonic à bien entendu été très populaire aux Etats-Unis avant de devenir un incontournable en Europe à travers l'Espagne (un des plus gros consommateurs au monde) puis toucher la France. Pour confectionner ce breuvage d'une simplicité déconcertante, il va falloir utiliser deux ingrédients dont l'un tirerait ses origines du 15^e siècle...

Il faut remonter au 15^e siècle en Hollande pour découvrir les premières traces écrites du produit d'origine que l'on appelait le « Genièvre », savante infusion médicinale de Baies de Genévrier dans de l'alcool.

Des années plus tard, les successions de guerres dévastatrices de 40 ans et de 30 ans ont fini par allier les Anglais aux Hollandais : ces derniers avaient pour coutume d'apprécier une ration de « Dutch Courage » (Courage Hollandais) avant d'aller au front et les Anglais sont rapidement tombés amoureux de cette boisson, le Genièvre.

Mais c'est lors de la révolution de 1688 que le « Gen », devenu « Gin » dans la bouche des Anglais, a commencé à envahir l'Angleterre et devenir plus que populaire : Guillaume II d'Orange, néerlandais d'origine récupère le trône et plébiscite fortement cette boisson au nom de la couronne en imposant de lourdes

taxes sur les alcools importés (comme le Brandy Français). Le développement de la fabrication de gin infusé fut fulgurant et la population tomba amoureuse de la sulfureuse boisson de la couronne, et ce, jusqu'à l'excès !

Les pubs devinrent des « Gin Joints », les « Gin houses » fleurirent à travers tout le pays au point où la consommation par an et par personne atteignit les 2L Gallons soit presque 6 verres de gin par jour et par personne. (Hommes, Femmes et Enfants.)

La consommation sans restriction de cette boisson (plus de 60%alc/vol), devenait dangereuse pour la population. William Hogart nous montre à travers cette gravure d'une rue anglaise, l'avant et l'après l'arrivée du GIN sur le territoire ! Les « Punch Houses » ne mirent pas longtemps à être fermés un à un par l'État.

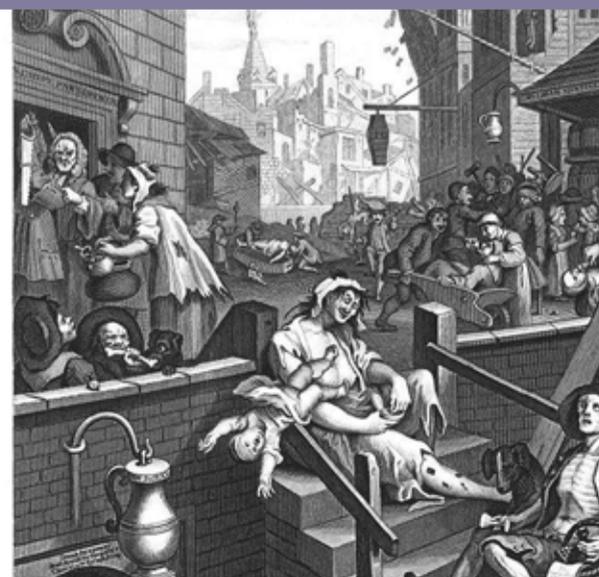
Face à ce fléau, l'Église mit en place une série de lois contre la production et la consommation de Gin dès 1729 : les « GIN ACT » ! Mais ce n'est qu'en 1751 que le « problème » fût éradiqué et la consommation maîtrisée et régulée.



LE TONIC

Les périples des armées ont permis de faire découvrir autant de saveurs que de traditions et cultures à travers le monde, mais cela a aussi facilité la prolifération de certaines maladies. Dans les années 1800, l'armée des indes anglaise avait pour rituel journalier la consommation d'un breuvage permettant de lutter contre un parasite transmis la nuit, lors de la piqûre par une femelle moustique.

Ce mélange était composé d'une infusion concentrée de quinine (antifébrile extrêmement puissant) dans laquelle les militaires ajoutaient du Gin, du sucre et de l'eau pour atténuer l'amertume, le premier TONIC est né ! Plusieurs années plus tard, un expert en mécanisme de précision Suisse, un certain Jacob Schwegge, breveta le système de gazéification de l'eau à grande échelle pour son eau médicinale... Eau qui deviendra plus tard un leader dans la catégorie des Sodas Tonics : Schwegges Indian Tonic !



DIGITAL

NOUVEAUTÉ PORTAIL

On vous facilite la vie,
retrouvez désormais
toutes vos
factures et avoirs
dans votre
espace portail client !



Me Connecter



- Mon compte
- Mes commandes
- Mes factures / Mes avoirs**
- Mes relevés de factures
- Ma liste d'envie
- Le cadencier
- Mon entreprise

Mes factures / Mes avoirs

Montant



Type de document



État du règlement



Date du document



N° du document..

Réinitialiser

Type de document	N° du document	Date	État du règlement	Montant	Actions
Facture	2110200375	17-11-2022	Payée	185.82 €	📄 ⚙️
Facture	2090200055	02-09-2022	Payée	138.56 €	📄 ⚙️
Facture	1100200435	22-10-2021	Payée	144.75 €	📄 ⚙️
Avoir	1100200436	22-10-2021	Payée	-144.75 €	📄 ⚙️

Pour toute question, nous vous invitons à en parler à votre commerciale.

INSTITUT

Vous souhaitez assister à nos ateliers ? Rien de plus simple ! Il vous suffit simplement de flasher le QR Code ci-dessous, de vous inscrire sur notre site Internet www.cozigou.com, rubrique Institut ou bien de demander à votre interlocuteur Cozigou.



formation@cozigou.com
Tel : 02.22.28.13.24
Portable : 06.50.71.98.09



Formation Cozigou Pôle Expertise

BAR & MIXOLOGIE

- LUNDI 30 JANVIER** Rennes
9H00/11H30
- LUNDI 30 JANVIER** Dinan
14H00/16H30
- MARDI 31 JANVIER** Plouisy
9H00/11H30
- MARDI 31 JANVIER** Brest
14H00/16H30
- MERCREDI 1ER FÉVRIER** Quimper
9H00/11H30
- MERCREDI 1ER FÉVRIER** Lorient
14H00/16H30



Atelier vin #1

INITIATION À L'OENOLOGIE

- Initiation à la dégustation
- Les grandes régions viticoles
- Les principaux cépages français
- « De la vigne à votre verre »
- Les assemblages (atelier)

- MERCREDI 25 JANVIER** Rennes
9h-11h30
- MERCREDI 8 FÉVRIER** Dinan
9h-11h30
- MERCREDI 8 FÉVRIER** Quimper
9h-11h30
- JEUDI 9 FÉVRIER** Plouisy
9h-11h30
- LUNDI 13 FÉVRIER** Brest
9h-11h30
- LUNDI 13 FÉVRIER** Lorient
9h-11h30



Atelier café

BARISTA :

INITIATION À
L'ENVIRONNEMENT CAFÉ

- LUNDI 16 JANVIER** Plumelin
9H00 / 12H00
- LUNDI 30 JANVIER** Brest
9H00 / 12H00
- LUNDI 6 FÉVRIER** Quimper
9H00 / 12H00
- LUNDI 13 FÉVRIER** Plouisy
9H00 / 12H00
- LUNDI 20 FÉVRIER** Rennes
9H00 / 12H00
- LUNDI 27 FÉVRIER** Dinan
9H00 / 12H00



Formation Monin

- LUNDI 6 FÉVRIER** Rennes
14H30 / 17H00
- MARDI 7 FÉVRIER** Dinan
9H00 / 11H30
- MARDI 7 FÉVRIER** Plouisy
14H30 / 17H00
- MERCREDI 8 FÉVRIER** Brest
9H00 / 11H30 ET 14H30 / 17H00
- JEUDI 9 FÉVRIER** Quimper
9H00 / 11H30 ET 14H30 / 17H00
- VENDREDI 10 FÉVRIER** Lorient
9H00 / 11H30

Assistez à notre première formation vin pour pouvoir ensuite participer au second atelier que nous vous proposons.

Atelier vin #2

LE VIN DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

- L'offre idéale en CHR
- Les accords Mets et Vin
- La vente au verre
- Créer une carte des vins équilibrée

- MARDI 21 FÉVRIER** Plouisy
9h-11h30
- JEUDI 23 FÉVRIER** Lorient
9h-11h30
- LUNDI 27 FÉVRIER** Brest
9h-11h30



NOUVEAUTÉS

Découvrez les nouveautés Domani



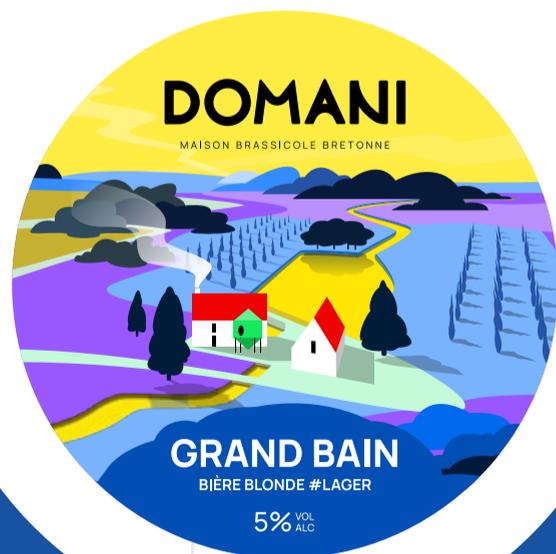
84428
Nonne Grata
7%
33cl x 12

84429
Session Ipa
4,5%
33cl x 12

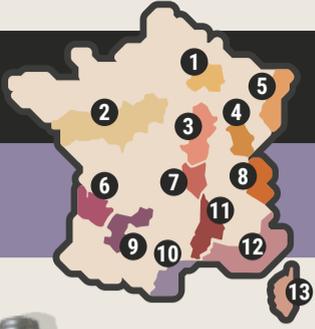
84427
Grand Bain Blonde
5%
33cl x 12



84425
Fût Nonne Grata
7%
20L



84424
Fût Grand Bain Blonde
5%
20L



- 1 Champagne
- 2 Vallée de la Loire
- 3 Bourgogne
- 4 Jura
- 5 Alsace
- 6 Bordeaux
- 7 Beaujolais
- 8 Savoie
- 9 Sud-Ouest
- 10 Languedoc Roussillon
- 11 Vallée du Rhône
- 12 Provence
- 13 Corse

EN JANVIER

VINS | LES BONNES AFFAIRES



77142 
AOP Bordeaux Rouge,
Grand Humeau



77508 
AOP Bordeaux Blanc,
Grand Humeau Doux



84164 
IGP Cévennes Petit
Maurice Chardonnay



84394 
IGP Cévennes, Petit
Maurice Viognier

VINS | 5 + 1 OFFERTE



75951 
Chili, El Grano,
Carmenere



80944 
Chili, Bicicleta,
Carmenere



81327 
AOP Coteaux du
Lyonnais Blanc,
Coup de Tête



78978 
AOP Coteaux du
Lyonnais Rouge,
Coup de Tête



81328 
AOP Coteaux du
Lyonnais Rosé,
Coup de Tête



83865 
IGP Val de Loire,
Cabernet Franc Alfred,
Rock M Roll



84486 
IGP Val de Loire,
Chenin Doux Anna,
Rock M Roll



83564 
IGP Val de Loire,
Chenin Sec Auguste,
Rock M Roll



84107 
AOP Rosé de Loire,
Rock M Roll

COUP DE CŒUR

79411 
AOP Saumur Champigny,
Le Fruit, Thierry Germain



EN JANVIER

BIÈRES

JANUARY DRY | LE MOIS SANS ALCOOL
ALC FREE
 TOO COOL



84116
**Brooklyn Special
 Effect IPA 0,4°**
 33cl x 24 VP ☺

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



83806
**Brooklyn Special
 Effect 0,4°**
 33cl x 24 VP ☺



84476
Desperados Virgin
 33cl x 24 VP ☺

PANACHAGE POSSIBLE
2+1



80901
Heineken 00 0%
 33cl x 24 VP ☺



3+1
 82825
Leffe Blonde 0,0°
 33cl x 24 VC ☺



84566
1664 0,0°
 33cl x 12 VP ☺



83291
**Brewdog Nanny
 State 0.5%**
 33cl x 12

3+1

3+1



84176
**Brewdog Nanny
 State 0.5%**
 33cl x 12

PANACHAGE POSSIBLE
2+1



84638
Tourtel Twist Citron
 27,5cl x 12 VP ☺

EN JANVIER



20 BOUTEILLES
+ 4 OFFERTES

76694
Delirium Nocturnum 8,5°
33cl x 24 VC



20 BOUTEILLES
+ 4 OFFERTES

81593
Delirium Argentum 7°
33cl x 24 VC

CIDRES



PANACHAGE POSSIBLE
3+1

5112
Cidre Brut Bolée Armorique
75cl x 12 VC



5113
Cidre Brut Bolée Armorique
75cl x 12 VC



81788
Cidre Brut Bolée Armorique
75cl x 6 VP

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



5113
Cidre Doux Bolée Armorique
75cl x 6 VP



81304
Cidre Galipette Brut Bio 4°
33cl x 24 VP

PANACHAGE POSSIBLE
3+1

81303
Cidre Galipette Brut VDR
33cl x 24 VP



PANACHAGE POSSIBLE
3+1

5267
Cidre Bouché Brut VDR
75cl x 12 VC



5266
Cidre Bouché Doux VDR
75cl x 12 VC

3+1



5673
Cidre Doux VDR
33cl x 24 VC

EN JANVIER



REMISE SUR FACTURE
5,40€ HT
PAR CARTON



82410
Cidre Sassy BIO
L'Angélique
4°
33cl x 12 VP ☺

REMISE SUR FACTURE
5,40€ HT
PAR CARTON



82407
Cidre Sassy
L'Inimitable
5,2°
33cl x 12 VP ☺

REMISE SUR FACTURE
5,40€ HT
PAR CARTON



82409
Cidre Sassy
Poire Vertueux
2,5°
33cl x 12 VP ☺

REMISE SUR FACTURE
5,40€ HT
PAR CARTON



82408
Cidre Sassy
Rose Sulfureuse
3°
33cl x 12 VP ☺

EAUX



72322
Perrier Fines Bulles
100cl x 12 VC ☺

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



72321
Perrier Fines Bulles
50cl x 20 VC ☺

SOFT



82345
Fanta Orange
33cl x 12 IVP ☺

PANACHAGE POSSIBLE
2+1



82346
Sprite
33cl x 12 IVP ☺

CHOCOLATERIE
MONBANA

82345
Mix Coffee Shop

- Carré marbré chocolat viennois,
- Crousti cappuccino
- Crousti chocolat latté speculoos x300

82345
Mix Coffee Shop

- Carré marbré chocolat viennois,
- Crousti cappuccino
- Crousti chocolat latté speculoos x300

Arrêt du format ☺ Verre Perdu chez Coca Cola > offre en 2+1 jusqu'à épuisement des stocks sur ces 2 références

EN JANVIER

SPIRITUEUX



3+1

25524
Cointreau
40°
70cl



3+1

78047
Rhum Sailor Jerry 40°
70cl



5+1

76195
Whisky Monkey Shoulder 40°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE
3+1



75715
Liqueur Triple Sec
39°
70cl



23094
Liqueur Anisette
25°
70cl



83831
Liqueur Curacao Bleu
25°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2€
HT/COL

84498
Rhum St James Imperial Blanc BIO 40°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE
3+1

Liqueurs Marie Brizard 70cl
Fleur de sureau
pêche
vanille
fraise
framboise
poire Williams
madarine
café
banane
cacao brun
cherry brandy
abricot
curaçao orange

3+1



83350
Whisky Cutty Sark
40°
70cl

3+1



77795
Vodka Poliakov Silver
37,5°
70cl

EN JANVIER

SPIRITUEUX

PANACHAGE POSSIBLE

3+1



77683
Liqueur Mint's Vert
15°
70cl



83829
Liqueur White Mint's
20°
70cl



76044
Liqueur White Mint's
23°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE

5+1



23082
Rhum St James Imperial
Blanc 40°
70cl



23088
Rhum St James Ambré
45°
70cl



77208
Rhum St James Paille
40°
70cl

MHD
MOÛT HENNESSY DIAGE



3+1

23102
Baileys Irish
Cream 17°
70cl



5+1

22792
Vodka Smirnoff
Red 37,5°
70cl

CAMPARI

3+1



23903
Gin Larios
37,5°
70cl



3+1

79426
Gin Tanqueray
43,1°
70cl



3+1

23061
Whisky J&B
Rare 40°
70cl

EN JANVIER



REMISE SUR FACTURE
1,70€
HT/COL

83798
Rhum Havana
Club 3A 37.5°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2€
HT/COL

83373
Rhum Clan
Caribbean
Spiced 35°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,50€
HT/COL

22688
Bourbon Four
Roses 40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€
HT/COL

83077
Whisky Aberlour
10ans Forest 40°
70cl



11+1

83877
Artonic Cucumber
Tonic BIO
20cl x12



11+1

83880
Artonic Ginger Ale
BIO
20cl x12



11+1

83881
Artonic Ginger Beer
BIO
20cl x12



11+1

83876
Artonic Indian
Tonic Water BIO
20cl x12



11+1

83878
Artonic Lavender Tonic
BIO
20cl x12



11+1

83879
Artonic Lemongrass Soda
BIO
20cl x12



PORTRAIT VIN

Groupe Uval **CORSICAN**

L'origine de l'Union des Vignerons du Levant (UVAL) remonte à 1975 dans la cave de la Marana, au Nord-Est de l'île, non loin de Bastia et du Cap Corse.



Dans les années 80, le groupe se positionne en pionnier des vins de cépages en introduisant le chardonnay et le Pinot Noir, hissant ainsi les vins de corse à un niveau international. Depuis, le groupe UVAL ne cesse d'innover, dans les modes de vinification mais aussi dans la mise en avant des cépages insulaires...

Depuis 2010, le groupe s'est lancé dans un programme d'investissement massif, prenant en compte d'abord la partie viticulture, avec des plantations orientées vers les cépages corses comme le Niellucciu, le Sciaccarellu, aussi vers des cépages plus anciens endémiques comme le Biancu Gentile, le Genovese, le Riminese ou le Minustellu. L'outils de vinification est adapté afin de pouvoir vinifier des micro cuvées.

Aujourd'hui au travers de cette nouvelle signature « CORSICAN » le groupe se positionne comme un partenaire incontournable en Corse. Les vins de Domaine vinifiés par le groupe ont acquis une notoriété incontestable et le succès de nos partenariats sur nos grandes marques sont une réussite dont nous pouvons nous féliciter. La certification HVE, (Haute Valeur Environnementale) validée en 2020, ainsi que la certification « BIO » en 2021 viennent confirmer l'implication du groupe vers un profond respect de notre environnement.

Notes de dégustation

ROSE : Robe pétale de rose, le nez est délicat sur des notes de petits fruits rouges, et de pomelos. La bouche est fruitée et parfaitement équilibrée. Excellent en apéritif, il pourra accompagner une cuisine exotique ou un dessert aux fruits.

BLANC : Robe blanc pâle avec des reflets verts, le nez est pur, intense et aromatique sur des notes de raisins frais, de zeste de citron et de fruits blancs. Parfait à l'apéritif, il accompagnera parfaitement des desserts glacés ou salades de fruits.

Histoire et personnalité

Dans l'antiquité, les jus de Muscat transportés autour de la méditerranée fermentaient dans des amphores. A l'apogée de cette évolution, on pouvait apprécier un jus partiellement fermenté à l'équilibre éphémère entre sucre, alcool et fines bulles, Aujourd'hui, nous parvenons à restituer cet équilibre délicat au travers de la gamme Muscadolce.

Vinification

ROSE et BLANC : Une sélection très stricte des jus est réalisée avant de concevoir les cuvées aptes à la prise de mousse. La méthode « Charmat » est utilisée avec des périodes de cuvaison en cuve close rallongée à 5 semaines afin d'obtenir une plus grande qualité de bulle.



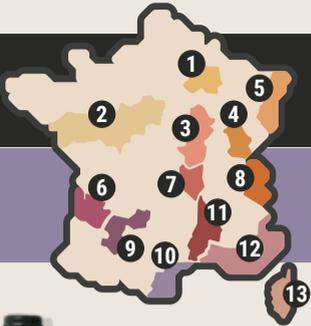
5+1

85128
**Corsican Muscadolce
Blanc**



5+1

85127
**Muscadolce Rose
Umanu**



- 1 Champagne
- 2 Vallée de la Loire
- 3 Bourgogne
- 4 Jura
- 5 Alsace
- 6 Bordeaux
- 7 Beaujolais
- 8 Savoie
- 9 Sud-Ouest
- 10 Languedoc Roussillon
- 11 Vallée du Rhône
- 12 Provence
- 13 Corse

EN FÉVRIER

VINS | LES BONNES AFFAIRES



79077 IGP Ile de Beauté
Tinarellu, Estandon



77821 VDF Pinot Noir,
La Petite Perrière



78040 VDF Pinot Noir Rosé,
La Petite Perrière



77820 VDF Sauvignon Blanc,
La Petite Perrière



79737 AOP Côtes de Bourg
Château Govain

VINS | 5 + 1 OFFERTE



79618 AOP Faugères,
Clos de Murettes
Bio, Ollier Taillefer



75295 AOP Côtes de Bourg,
Château Tour de Guiet



82116 VDF Chardonnay,
Héritage du Conseiller,
Bouchard Aîné



82117 VDF Pinot Noir,
Héritage du Conseiller,
Bouchard Aîné

**SPÉCIAL
ST VALENTIN**



79014 AOP Saint Amour,
Domaine Louis Tête



79867 Champagne,
Charles Mignon
Brut 1er Cru
Rosé



79773 Champagne,
Charles Mignon
Brut 1er Cru



76642 Champagne
Mercier Brut

**COUP
DE CŒUR**



81334
AOP Corbières Rouge, Les
Mains sur les Hanches
Bio, Ste Marie de Crozes

EN FÉVRIER

EAUX



2391
San Pellegrino
100cl x 12 VC

PANACHAGE POSSIBLE

3+1



2392
San Pellegrino
50cl x 20 VC

BIÈRES

ABInBev



3+1

84947
Corona Extra 4.5°
33cl x 24 VP

SOFT



85065
Fanta Orange
25cl x 24 VC

PANACHAGE POSSIBLE

2+1



85064
Sprite
25cl x 24 VC



3836
Coca Cola
33cl x 24 VC

OU



74218
Coca Cola
Sans Sucres
33cl x 24 VC

5 ACHETÉS
=
1 COCA COLA
CHERRY



83551
Coca Cola Cherry
33cl x 24 VC

3 ACHETÉS
=
1 FUZE TEA MENTHE
CITRON VERT



84651
Fuze Tea
Pêche Intense
25cl x 24 VC



84682
Fuze Tea Menthe
Citron Vert
25cl x 24 VC

2+1



84652
Tropico Tropical
25cl x 24 VC

EN FÉVRIER

SPIRITUEUX



5+1

85030
Get 27 Vert
17.9°
100cl



5+1

85031
Get 27 Vert
17.9°
70cl



5+1

25522
Gin Bombay Sapphire
40°
70cl



5+1

82060
Ron Bacardi
Anejo Cuatro
40°
70cl



5+1

23081
Rhum Bacardi
Carta Blanca
37,5°
70cl



5+1

76203
Rhum Bacardi
Carta Oro (Gold)
37,5°
70cl



3+1

22395
Whisky Paddy
40°
70cl



3+1

75646
Vodka Sobieski
37,5°
70cl



3+1

75664
Rhum Agricole
Negrita
40°
100cl



3+1

80884
Liqueur Fireball
Wh&Cinnamon MBA
33°
70cl



5+1

81279
Gin Gibson's
37.5°
70cl



3+1

80229
Rhum Kraken
Black Spiced 40°
70cl

EN FÉVRIER

SPIRITUEUX



REMISE SUR FACTURE
3€
HT/COL

76352
Vodka Belvédère
40°
70cl



77702
Rhum Captain Morgan
35°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE
5+1



84513
Rhum Captain Morgan Blanc
37,5°
70cl



3+1

22761
Whisky Ballantine's Finest 40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
3€
HT/COL

80060
Whisky Glenlivet Founders RES
40°
70cl



5+1

78048
Gin Hendrick's
41,4°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2€
HT/COL

202884
Gin Brockmans Angleterre
40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
1€
HT/COL

80712
Rum Six Saints
41,7°
70cl



REMISE SUR FACTURE
1€
HT/COL

84505
Whisky Fontagard Single Malt Cognac
44°
70cl



REMISE SUR FACTURE
1€
HT/COL

84507
Whisky Fontagard Single Malt Sauterne
44°
70cl



REMISE SUR FACTURE
1€
HT/COL

84506
Whisky Fontagard Single Malt Pineau De Charantes
44°
70cl

OFFRES D'EMPLOI

Arzal

- Chauffeur livreur PL H/F - CDI

Plouisy

- Chauffeur livreur H/F - CDD
- Préparateur de commande H/F - CDD

Plumelin

- Chauffeur livreur PL H/F - CDD

Rennes

- Chauffeur livreur PL H/F - CDI

Fougères

- Chauffeur livreur PL H/F - CDI

Ploudaniel

- Chauffeur livreur PL H/F - CDI

REJOIGNEZ-NOUS

Où postuler :

cozigou.com , espace carrière, rubrique "Nos offres" - le détail des offres est disponible via le "+" présent pour chacune des offres.

Candidature directement transmise à l'adresse mail : recrutement@cozigou.com

(Adresse également utilisée pour toutes candidatures spontanées).

Coordonnées RH : contact@cozigou.com ou 02.96.43.71.81

CONTACTEZ-NOUS

1 Guingamp

Le Lannec
22200 Plouisy
02 96 43 71 81

2 Dinan

6 Boulevard de Préval
22100 Dinan
02 96 39 27 84

3 Lannion

Route du Rusquet,
22300 Lannion
02 96 48 87 41

4 Carhaix

1 rue Salvador Allende
29270 Carhaix
02 98 93 75 55

5 Brest

700 Rue Antoine de Saint-Exupéry,
ZA de Mescoden
29260 Ploudaniel
02 98 83 67 19

6 Quimper

Straed an dour ruz
29700 Pluguffan
02 98 90 93 23

7 Plumelin

ZA de Keranna,
56500 Plumelin
02 97 69 27 27

8 Rennes

1 rue Lieutenant Colonel Dubois
35000 Rennes
02 21 65 01 40

9 Fougères

18 Boulevard de la Motelle
35133 Lecousse
02 99 94 46 70

10 St-Pol-de-Léon

ZI Kerranou
29250 Saint Pol de Leon
02 98 69 20 20

11 Quimperlé

2 rue du Beaubois
29300 Quimperlé
02 98 96 02 06

12 Lorient

Atelier de formation Cozigou
15 boulevard Svob à Lorient.

13 Arzal

ZA de la Corne du Cerf
56190 ARZAL
02 97 70 43 28



cozigou

19 et 20
Mars 2023



300 OFFRES

SOUS LES MERS

Préinscrivez-vous



VENTES PRIVÉES

Stade du Roudourou

