

## LE RHUM : L'INCONTOURNABLE DES COCKTAILS D'ÉTÉ

### 3 moments – 3 rhums - 3 recettes

Riche et varié, le rhum se distingue par sa versatilité et ses saveurs qui offrent une diversité de modes de consommation incomparable, de la dégustation pure aux cocktails les plus rafraîchissants. Spiritueux préféré des Français pour une utilisation en cocktail (à 54% selon le Baromètre SOWINE/DYNATA 2022), la variété des profils organoleptiques que le rhum propose permet de s'adapter à tous les moments de consommation.



De la Martinique à la Jamaïque, Trois Rivières, Maison La Mauny et Appleton Estate proposent chacune un rhum élaboré sous les tropiques dont la signature et le profil aromatique spécifiques se prêtent à différents types de cocktails pour diverses occasions.

Maison La Mauny présente son rhum **Spiced** avec une version martiniquaise épicée et tumultueuse du « Mule ». Le **Spiced'n Stormy** est une recette simple à réaliser à la maison et à déguster en fin de journée.

Dans une version plus gastronomique et idéale pour aiguïser le palais avant le dîner, **Trois Rivières** suggère son désormais emblématique **Daiquiri Océan**. La **Cuvée de l'Océan** y apporte sa touche élégante et iodée.

Pour une soirée cocktails, **Appleton Estate** recommande la réalisation d'un **Mai Tai** avec sa cuvée **8 ans Reserve**. Cette recette gourmande révèle l'intensité et la chaleur du climat tropical jamaïcain.

APPLETON ESTATE  
JAMAICA RUM



Une recette fruitée et épicée à  
siroter en fin de journée

### SPICED'N STORMY

Elaboré à partir de rhum agricole AOC Martinique, Maison La Mauny Spiced dévoile les arômes naturels typiques des Antilles, la vanille, la cannelle et la muscade. Il est l'équilibre parfait entre la fraîcheur et tonicité du rhum agricole et la douceur suave des épices.

#### INGRÉDIENTS

- 5 cl de Maison La Mauny Spiced
- 8 cl de Ginger Beer
- 1,5 cl de jus de citron vert ou le jus de 3 quartiers de citron vert

#### PRÉPARATION

Directement dans un verre rempli de glaçons, versez Maison La Mauny Spiced, le jus de citron vert et complétez de ginger beer.

Maison La Mauny Spiced, 40°, 70cl  
PMC 29€, Réseaux Cavistes

DEPUIS MAISON 1749  
LA MAUNY





## DAÏQUIRI OCÉAN



Issu de la parcelle ensoleillée de l'Anse Traubaud, bénéficiant d'une situation géographique unique, à l'extrême sud de la Martinique, une situation géographique unique, ce rhum blanc agricole AOC se caractérise par des notes étonnamment minérales et iodées.

### INGRÉDIENTS

- 5 cl de Cuvée de l'Océan
- 2 cl de citron vert
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 1 pincée de sel marin

### PRÉPARATION

Dans un shaker rempli de glaçons, associez tous les ingrédients puis shakez. Filtrez ensuite dans une coupe à cocktail et décorez d'une rondelle de citron vert et de grains de sel.

*Trois Rivières Cuvée de l'Océan, 42°, 70cl  
PMC 26€, Réseaux Cavistes*

Vif et intense, incontournable  
pour une soirée cocktails

APPLETON ESTATE<sup>®</sup>  
JAMAICA RUM



## MAI TAI

Créé à l'occasion du 250<sup>ème</sup> anniversaire de la distillerie, ce rhum d'assemblage est vieilli au minimum 8 ans sous le climat tropical de la Jamaïque. Cette cuvée permet de créer un cocktail aux arômes typiquement caribéens.

### INGRÉDIENTS

- 4 cl d'Appleton Estate 8 ans Reserve
- 1 cl de jus de citron vert pressé
- 1 cl de Grand Marnier® Cordon Rouge
- 1 cl de sirop d'orgeat

### PRÉPARATION

Dans un shaker rempli de glace, versez le rhum et le Grand Marnier®, ajoutez le jus de citron et le sirop. Secouez énergiquement et servez dans un verre old fashioned.

*Appleton Estate 8 ans Reserve, 43°, 70cl  
PMC 33,50€, Grande Distribution*





## À PROPOS DE TROIS RIVIÈRES

Au milieu des Caraïbes, quelque part entre l'ardent turquoise des mers et le bleu le plus éclatant du ciel, se trouve l'île de la Martinique. À l'extrême sud de cette île se situent les terres de Trois Rivières depuis 1660. Un endroit unique, où les champs de canne à sucre s'étendent de la terre à la mer, où le soleil bat le plus fort et où les alizés soufflent perpétuellement, fouettant ainsi le sel de l'océan sur la canne à sucre. C'est à partir de ce terroir absolument unique que Trois Rivières signe son rhum artisanal A.O.C, distribué dans les bars et points de vente les plus prestigieux. La marque propose une collection de rhums vieux et de millésimes, reconnus à travers le monde pour leur style à la fois puissant et raffiné, héritage d'un savoir-faire sans précédent. En France, les rhums Trois Rivières sont distribués par Campari France.

## À PROPOS DE MAISON LA MAUNY

Depuis plus de 250 ans, Maison La Mauny produit des rhums agricoles élaborés à partir de pur jus de canne à sucre, au cœur de la vallée luxuriante de Rivière-Pilote au Sud de la Martinique. Véritable pionnière depuis ses débuts, la Maison mêle savoir-faire et créativité pour développer de nouvelles recettes toujours plus séduisantes et mettre en bouteille un élixir de convivialité, typiquement martiniquais. En France, les rhums Maison La Mauny sont distribués par Campari France.

## À PROPOS D'APPLETON ESTATE

Niché au cœur de la Jamaïque, dans la magnifique et luxuriante vallée de Nassau, se trouve le domaine Appleton Estate. Depuis plus de 265 ans, nous fabriquons des rhums authentiques et de qualité en faisant appel à des traditions qui se sont transmises de génération en génération. De la canne au cocktail, nos rhums salués par la critique sont façonnés par l'environnement, les ingrédients et les pratiques uniques de notre distillerie. Notre terroir, avec son climat rêvé, son sol fertile et sa topographie, et l'eau de source naturelle présente lors de la fermentation et la distillation jusqu'au vieillissement, produisent ensemble des rhums délicieux et vivants, profonds et vibrants, avec des saveurs et des arômes complexes. La collection de rhums Appleton Estate inclut Signatures, 8 Year Old Reserve, 12 Year Old Rare Casks et 21 Year Old Nassau Valley Casks. Des éditions limitées mettent en avant l'ensemble réputé des rhums vieillis de domaine, tels que le 30 Year Old Jamaica et le 50 Year Old Jamaican Independence Reserve. De plus, en 2017, le domaine Appleton Estate a lancé le Joy Anniversary Blend, un rhum vieilli pendant 25 ans et proposé en édition limitée pour célébrer le 20e anniversaire de Joy Spence, la première femme maître distillateur du secteur des spiritueux. Le Rhum Appleton Estate appartient à Campari Group et est distribué en France par Campari France Distribution.

## À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes. Dans la catégorie des spiritueux, Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, The Glen Grant, Appleton Estate, Trois Rivières, Maison La Mauny, Grand Marnier, Bulldog Gin, Bickens Gin, SKYY Vodka et Sagatiba. Campari France distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Haku, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita. Le portefeuille est complété par Highland Park, Williamine® Morand, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe et le whisky français Alfred Giraud. Dans la catégorie des vins, Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins de Loire Sève d'Henry Marionnet. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins d'Espagne de la maison familiale Torres, les vins italiens Zonin, les vins australiens Penfolds ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin. Plus d'informations sur : [www.camparifrance.fr](http://www.camparifrance.fr)

## CONTACTS PRESSE

Alice Rebillard - arebillard@painvincompany.com – 01 55 35 81 80

Léa Delaleu - ldelaleu@painvincompany.com – 01 55 35 81 89

Audrey Lopez - alopez@painvincompany.com – 01 55 35 81 89