



COMMUNIQUE DE PRESSE | Juin 2021

Du Classique Tiki Premium d'Appleton Estate Jamaica Rum se dégage toute les effluves des Caraïbes

Appleton Estate repense le classique Mai Tai Cocktail

L'Appleton Estate Jamaica Rum est étroitement inspiré de la culture Tiki des années 30 et 40 aux Caraïbes et en Polynésie et de ses cocktails Premium. Le plus connu des cocktails Tiki est le Mai Tai. Cette boisson de haute qualité à base de rhum vieilli est un classique branché qui permet un renouveau des cocktails Tiki Premium dans les bars.



L'historique du « Mai Tai Roa Aé »

Le cocktail Mai Tai, célèbre dans le monde entier, est l'incarnation même de la culture Tiki apparue peu après la prohibition aux USA. C'est un classique qui est à nouveau tout à fait tendance.

L'origine exacte des célèbres cocktails **Mai Tai** n'est pas clairement établie. Victor J. Bergeron, fondateur du célèbre Tiki-Bar « Trader Vic's », revendique l'invention de la boisson sous sa forme actuelle. La légende dit qu'en 1944, il a proposé un Drink à deux amis hawaïens dans son bar d'Oakland. Enthousiasmés, ceux-ci ont crié dans leur langue maternelle les mots « Mai Tai Roa Aé », ce qui signifie « Totalement irréal - le meilleur ». Selon la légende, c'est de là que viendrait le nom de ce cocktail.

À l'origine, Trader Vic a utilisé pour son Mai Tai le célèbre, rhum jamaïcain de 17 ans d'âge de J. Wray & Nephew, qui n'est plus fabriqué aujourd'hui. Le rhum *Appleton Estate 8 Year Old Reserve* est une excellente alternative comme base pour le Mai Tai, car il complète idéalement le cocktail avec son profil de goût complexe.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

Le Mai Tai jamaïcain

Le 8 Year Old Reserve Rum d'Appleton Estate constitue la base de ce cocktail chargé d'histoire. Grâce à son stockage tropical, le tout récent rhum Premium se distingue par une touche caractéristique d'écorce d'orange, des arômes d'épices, de chêne, ainsi qu'une note de miel et de vanille. C'est pourquoi il se marie parfaitement avec le deuxième ingrédient, le Grand Marnier, et donne au Mai Tai son goût exotique. Le cocktail est complété par du jus de citron vert frais et du sirop d'amande. Il en résulte une création rafraîchissante et fruitée. Traditionnellement, ce cocktail est servi dans l'iconique mug Tiki ou dans le verre Tumbler.

Préparation :

1. Verser 60 ml d'Appleton Estate 8 Year Old Reserve Rum, 15 ml de Grand Marnier Cordon Rouge, 15 ml de jus de citron vert frais et 15 ml de sirop d'amande avec de la glace dans un shaker à cocktail
2. Secouer jusqu'à ce que la boisson soit bien fraîche
3. Ajouter le contenu dans un mug Tiki rempli de glace pilée
4. Décorer avec une tranche de citron vert et une branche de menthe poivrée



Premium Tiki-Drinks à la mode

Les boissons Tiki de qualité sont plus à la mode que jamais. Les cocktails tropicaux comme le Mai Tai sont très populaires dans les bars et se mixent aussi facilement à la maison.

La culture Tiki est imprégnée de ses influences polynésiennes et des Caraïbes. Le mode de vie et la culture des peuples indigènes a connu la célébrité dans les années 30 et 40, grâce aux voyages des Américains dans les zones insulaires. Les personnages spécifiques et les représentations des Dieux ont inspiré les verres Tiki des bars célèbres, comme le « Trader Vic's » ou le « Don the Beachcomber ». Aujourd'hui encore, les boissons Tiki Premium, comme le Mai Tai, sont servies dans les traditionnels « Mugs ».

Plus d'informations sur le site : www.appletonestate.com



À propos d'Appleton Estate

L'Appleton Estate est niché au cœur de la Jamaïque, dans la magnifique vallée de Nassau. Depuis plus de 265 ans, nous fabriquons des rhums authentiques de haute qualité, en mettant à profit des traditions anciennes transmises de génération en génération. De la canne à sucre au cocktail, nos rhums sont encensés par la critique, ils naissent de l'environnement, des ingrédients et de nos méthodes uniques sur notre domaine. Notre terroir, avec son climat idéal, son sol fertile et sa topographie, la source naturelle qui nous fournit l'eau pour la fermentation, jusqu'à la distillation, la maturation et le blending – tous ces facteurs se mêlent pour produire des rhums délicieux et corsés, vivants, aux arômes et aux saveurs complexes.

La gamme de rhums d'Appleton Estate comprend le *Signature Blend*, le *8 Year Old Reserve Rum*, le *12 Year Old Rare Casks Rum*, le *15 Year Old Black River Casks Rum* et le *21 Year Old Nassau Valley Casks Rum*. Le célèbre stock de rhums vieillis de l'Estate est présenté en éditions limitées comme par ex : *30 Year Old Jamaica Rum* et *50 Year Old Jamaican Independence Reserve*. En 2017, Appleton Estate a également introduit en édition limitée le Joy Anniversary Blend, un rhum de 25 ans, pour célébrer le 20e anniversaire de Joy Spence, première femme Maître de chai dans l'industrie des spiritueux.

À propos du Groupe Campari

Le Groupe Campari est l'un des plus grands acteurs internationaux de l'industrie des spiritueux. Le portfolio du groupe se compose de plus de 50 marques premium et super premium. Parmi elles des marques mondiales bien connues, comme Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey et Grand Marnier. Le Groupe Campari a été créé en 1860 et il est à ce jour le sixième fournisseur mondial dans l'industrie des spiritueux haut de gamme. Le Groupe a une portée commerciale mondiale et opère sur plus de 190 marchés, avec des positions de leader en Europe et en Amérique. La stratégie de croissance du Groupe Campari vise à combiner la croissance organique grâce à une forte création de marques et la croissance externe par le biais d'acquisitions ciblées de marques et d'entreprises. Le Groupe Campari, basé à Milan, en Italie, possède 18 sites de production et dispose de son propre réseau de distribution dans 20 pays. Le Groupe Campari emploie environ 4 000 personnes. La société-mère Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) est cotée à la bourse italienne depuis 2001.

Pour de plus amples informations : www.camparigroup.com

À propos de Campari Suisse

Gruppo Campari a été créé en 1860 et est représenté à ce jour sur plus de 190 marchés. La société-mère Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters [CPRI.MI](http://www.camparigroup.com) - Bloomberg CPR IM) est cotée à la bourse italienne depuis 2001. Campari fut toutefois le tout premier à exporter en Suisse en 1897. Deux ans plus tard, en 1899, a été fondée la filiale de Lugano. Le vrai succès en Suisse date de 1921, lorsque la première usine Campari a été ouverte en dehors de l'Italie, à Lugano Viganello. À ce jour, la production est restée fidèle à la recette originale, avec 86 herbes différentes, épices et fruits de quatre continents. La recette est toujours restée top secrète et n'est connue que de très peu de gens. Les employés de la société Campari Schweiz AG se distinguent par un engagement enthousiaste et beaucoup de passion pour les marques. En même temps, les gens sont conscients de la responsabilité que génère la commercialisation de boissons alcoolisées. C'est pourquoi Campari lutte avec conviction pour une consommation avec modération à partir de 18 ans.

Service de presse Appleton Estate

c/o Flowcube Communications | Grüngasse 21 | 8004 Zürich

Contact : Lukas Keller | Tél : +41 (0)43 344 30 39 | lukas.keller@flowcube.ch

Merci de consommer nos marques avec modération.