



CARAÏBOS PRÉSENTE SA GAMME DE JUS TIKI POUR LES PROFESSIONNELS

En collaboration avec Guillaume Leblanc et Scott Schuder, barmen référents de la culture Tiki en France, CARAÏBOS lance 2 solutions cocktails Tiki pour accompagner les bartenders dans leurs créations polynésiennes.

UNE COLLABORATION EXOTIQUE

Reconnu par la profession pour la qualité et l'authenticité de son travail, le duo **Guillaume Leblanc** et **Scott Schuder** était une évidence pour **CARAÏBOS** à l'heure du développement de sa gamme de solutions cocktails Tiki.

Pendant 5 ans, les deux «Tiki Addicts» ont travaillé ensemble dans l'émblématique **Dirty Dick** à Paris avec la volonté de relancer le **Tiki cocktail en France**. Un objectif commun partagé par l'expert des jus de fruits exotique **CARAÏBOS** qui souhaite redonner vie au **Mai-Tai** et au **Zombie**, les cocktails incontournables de culture Tiki.

LA GAMME TIKI COCKTAIL

Un véritable challenge pour nos ambassadeurs qui ont réussi avec brio à concevoir deux recettes de solutions cocktails innovantes en étroite collaboration avec le **laboratoire CARAÏBOS**. À la fois **fruitées** et **gourmandes** ces bases de jus s'inspirent directement des cocktails que proposent Guillaume & Scott à la carte du Dirty Dick.

Résultat, **CARAÏBOS** propose dès l'été 2019 une **gamme Tiki** composée de 2 solutions cocktails aux packaging facilement identifiables grâce aux codes Tiki apposés sur les étiquettes.

LE MAÏ-TAÏ

LE COCKTAIL ICONIQUE DE LA CULTURE TIKI



Caraïbos, propose un Mai-Taï totalement différent. Cette revisite s'agrémente de jus d'ananas et de citron vert. A cela s'ajoute des notes aromatiques d'amande à la fois douce et puissantes. Une première pour ce cocktail.

L'AVIS DE GUILLAUME

« On retrouve dans le Mai Taï CARAÏBOS l'onctuosité de l'ananas et du sirop d'agave, la rondeur de l'amande, la légère amertume de l'orange et une pointe d'acidité grâce au citron vert. »

LE ZOMBIE

COCKTAIL LÉGENDAIRE, DONT LA RECETTE EST TOUJOURS SECRÈTE

Dotée d'une merveilleuse complexité aromatique, cette recette accessible est directement inspirée du Tiki de Don. Elle marie à la perfection le fruit de la passion, au pamplemousse le tout relevé par une touche d'épices et de piquant.

L'AVIS DE GUILLAUME

« Le Zombie CARAÏBOS est un savant mélange d'épices et d'agrumes, alliant amertume, épices et sucrosité à la perfection. »



Les solutions cocktails Tiki CARAÏBOS sont développées pour être mixées avec du rhum, alcool référent des îles Polynésiennes. Le rhum Saint-James, se marie à la perfection avec le Mai-Taï et le Zombie.

NB : Il est également possible de les déguster en soft cocktail.



CARAÏBOS, UN VOYAGE AU CŒUR DE L'UNIVERS TIKI

La culture Tiki puise son inspiration au cœur des eaux chaudes de la Polynésie. Née aux Etats-Unis à la fin des années 40, cette culture navigue entre traditions sacrées et fantasme des îles paradisiaques.

À son origine, le Tiki est une pièce de bois sculptée représentant une divinité protectrice polynésienne, avant de devenir le symbole de l'âge d'or américain. Cette culture s'impose en à peine une décennie pour devenir un véritable style de vie. Art, musique, littérature, design, décoration ... Le Tiki est partout, il inspire et séduit par son univers onirique poussant à l'évasion exotique.

Dans les années 60, le rêve américain se vit en mode Tiki. Sable blanc, fleurs exotiques, vahinés et ananas s'impriment dans les bars & night-clubs branchés où les consommateurs sont bercés sur fond de ukulélé pour une invitation au voyage.

Cette tendance qui a débuté dans les bars, est au cœur de l'ADN CARAÏBOS.

La marque Caraïbos exalte les palais avec ses jus de fruits exotiques au goût intensément fruité et gourmand. Des nectars et jus de fruits exotiques travaillés pour être mixés en cocktail et ce principalement à base de rhum,

et bien souvent topés de quelques feuilles ou quartier d'ananas. Ses créations gourmandes et colorées, glorifiées dans des verres en forme de totems Tiki rappellent les divinités polynésiennes. Elles véhiculent les valeurs de partage et de convivialité ancrées dans l'univers Tiki.

Depuis quelques années, les références aux beautés exotiques des îles pacifiques sont omniprésentes dans la mode mais aussi le design, avec en premier lieu l'ananas et les créations en bambou à l'image des bars de plages Hawaïens.

CARAÏBOS X BAÏ

Une collaboration artistique autour des verres Tiki

Créer et déguster un cocktail Tiki est un véritable rituel comprenant la sélection d'ingrédients exotiques, et le choix d'un verre en forme de totem rappelant les divinités polynésiennes.

Pour le lancement de sa gamme Tiki, Caraïbos s'associe à Baï Ming, l'unique céramiste & illustratrice Tiki en France. Cette artiste pluri-disciplinaire travaille chacun de ses mugs à la main. Un clin d'œil évident en prolongement du travail d'exception des producteurs de rhums et des bartenders passionnés.

Baï est fascinée par le Tiki, elle voit en cette culture un moyen de s'évader et d'échapper à la morosité du quotidien. Elle en offre, une interprétation admirable dans sa collaboration avec CARAÏBOS, comme une invitation au voyage à travers les îles tropicales.

