



Saison 4

SHAKE IT WITH THE DON DEVIENT



Le rhum philippin Don Papa organise la quatrième édition de son **CONCOURS DE COCKTAILS POUR AMATEURS**. Pour cette nouvelle saison, Don Papa souhaite mettre en avant les femmes du monde du bar. « Les femmes sont de plus en plus présentes derrière le bar et c'est important de faire-valoir leur talent ». C'est le constat de Pauline Audibert, Brand Ambassadrice Don Papa France. Elle décide alors de créer **UNE ÉQUIPE DE BARTENDERS 100% FÉMININ** : « Las Doñas ». En 2021, « Shake it with the Don » devient « Shake It with the Doñas » avec pour marraine **CHIRINE BESEVAL**, fondatrice et bartender du Bar Kouto à Paris. La grande finale aura lieu dans son bar le 20 novembre prochain.

Les finalistes auront la chance d'être coachés **PAR 6 « DOÑAS »** bartenders professionnelles (Camille VALLÉE @Lovebird - Elsa LEBLANC - Brittini RAE - Nina WOOSH @Lipstick - Melissa COUTANT - Margot MICHAT @Fréquence) et **S'AFFRONTENT DEVANT UN JURY DE PROFESSIONNELS DONT CHIRINE BESEVAL** pour tenter de gagner un voyage aux Philippines, sur les terres natales de Don Papa.

A VOS   
SHAKERS !



## COMMENT PARTICIPER ?

1. Rendez-vous sur le site web [WWW.SHAKEITWITHTHEDONAS.COM](http://WWW.SHAKEITWITHTHEDONAS.COM) (date limite de participation : 31 octobre 2021).
2. **POSTEZ VOTRE RECETTE DE COCKTAIL** réalisée avec du Don Papa avec photo à l'appui en seulement 2 clics.
3. 6 chanceux seront sélectionnés pour une séance de coaching **LE 20 NOVEMBRE 2021, AU BAR KOUTO À PARIS.**
4. Ils s'affronteront ensuite devant un jury d'experts lors d'une finale qui aura lieu le même jour pour tenter de gagner **UN VOYAGE AUX PHILIPPINES POUR 2 PERSONNES.**



### À PROPOS DE CHIRINE BESEINVAL :

Chirine se passionne pour l'univers du bar grâce aux épreuves du MAF Barman (Meilleurs Apprentis de France) auxquelles participait son entourage proche. Elle décide ensuite de faire ses armes dans des bars à cocktails de la scène parisienne. Entrepreneuse dans l'âme, Chirine se lance dans l'aventure Kouto en 2017.



Produit en intégralité sur l'île des Philippines, surnommée Sugarlandia, Don Papa est un rhum premium au caractère aussi volcanique que la terre dont il est issu. Une gamme de 7 produits à son actif : Don Papa 7, l'emblématique - Don Papa 10, l'aromatique - Don Papa Rare Cask, l'exceptionnel - Don Papa Sherry Cask, l'audacieux - Don Papa Baroko, l'exubérant - Don Papa Masskara, l'ambitieux & Don Papa Rye Cask, le dernier né.

## A PROPOS DES COACHS :



### NINA WOOSH LE LIPSTICK BAR PARIS 9

Après avoir fait ses armes au Perchoir et à tout juste 24 ans, Nina propose des cocktails toujours plus créatifs au bar le Lipstick depuis 2019.



### MARGOT MICHAT FRÉQUENCE BAR PARIS 11

Margot s'est passionnée pour l'univers des cocktails au CopperBay bar pendant 2 ans. Elle intègre ensuite le Fréquence où elle laisse libre cours à son imagination dans ses créations depuis maintenant 2 ans.



### MÉLISSA COUTANT

Mélissa nous vient tout droit du Maroc et est passionnée par les voyages et l'art de vivre en général. Elle met à profit cette passion au Café Moderne depuis maintenant 3 ans.



### BRITINI RAE

Brittini Rae nous vient tout droit des Etats-Unis et a fait ses armes en tant que bartender entre New-York, Las Vegas et Los Angeles. Elle remporte le concours de cocktails Speed Rack en 2015. Egalement auteur dans l'âme, elle co-écrit l'ouvrage «The Thinking Girls' Guide to Drinking». Séduite par Paris, capitale de l'art de vivre à la française, elle est nommée en 2013 chef barman à la Candelaria pendant 5 ans. Aujourd'hui, elle est à la tête d'une entreprise dédiée à la distribution de glaçons en CHR, The Nice Company.



### ELSA LEBLANC

Diplômée d'un Master Ingénierie Economique et Financière à l'Université Paris-Dauphine, Elsa débute en tant qu'analyste dans la FoodTech. Grâce à son entourage, elle se passionne pour les cocktails et rejoint l'équipe du célèbre bar Combat en 2015. Aujourd'hui, installée à Marseille, elle propose des ateliers cocktails sur-mesure pour professionnels et particuliers.



### CAMILLE VALLEE LOVEBIRD PARIS 17

Camille a fait ses armes dans des bars de renom tels que le Ballroom ou encore le Bisou dans le Marais. Ses maîtres mots : créativité & authenticité. Depuis, elle a ouvert son propre restaurant le Lovebird dans le 17<sup>ième</sup> arrondissement de Paris où elle propose évidemment une carte de cocktails détonants.

  @DONPAPARUM #DONPAPARUM #DONPAPA #SHAKEITWITHTHEDONAS

CONTACT PRESSE : AGENCE CAP & CIME PR

STÉPHANIE DOUSSET | SDOUSSET@CAPETCIMEPR.FR | 01 55 35 08 11 • KELLY HUMEZ | KHUMEZ@CAPETCIMEPR.FR | 01 55 35 08 13