

Trois Rivières

Communiqué de presse – Juin 2021

LA RÉOUVERTURE DES BARS ET DES TERRASSES SIGNE LE RETOUR DES COCKTAILS

Trois Rivières accompagne cette nouvelle étape avec sa collection de cinq rhums spécifiques destinés à satisfaire la créativité des barmen. De la bouteille aux rhums qui les composent, les quatre cuvées Éditions du Bar ont été pensées avec les barmen et pour correspondre aux plus grands bars à cocktails internationaux. Double Wood, 55 Origines, Cannes Brulées et Rhum Vieux de l'Océan, ainsi que l'emblématique Cuvée de l'Océan, composent une gamme de rhums originaux, destinés aux bars et sublimes en cocktails.



Cette collection créée pour les mixologues, leur permet d'élaborer de nouvelles expériences gustatives en réalisant des cocktails inédits autant qu'en revisitant des classiques. Mixant modernité avec le Rhum Vieux de l'Océan et sa réduction à l'eau de mer des Caraïbes, et traditions avec Cannes Brulées, inspiré d'une méthode ancestrale de brûlage de cannes sur pied, Trois Rivières se démarque en proposant des rhums aux profils aromatiques surprenants. Les Éditions du Bar sont la démonstration de l'esprit d'innovation qui anime la Maison, tout en bénéficiant du savoir-faire et de ce qui fait l'ADN de la marque : le rhum agricole 100% pur canne.

Daiquiri de l'Océan avec **TROIS RIVIÈRES Cuvée de l'Océan 42°**

Elaboré à partir du seul jus des cannes à sucre élevées sur la parcelle ensoleillée de l'Anse Trabaud à l'extrême Sud de la Martinique, ce rhum au goût unique se caractérise par ses notes minérales, iodées, salines.

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Associez tous les ingrédients dans la base d'un shaker. Shakez fort sur glace puis filtrez dans une coupe à cocktail. Décorez enfin avec un zeste de citron vert en ruban et de grains de sel.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Trois Rivières

LES ÉDITIONS DU BAR, UNE COLLECTION EXCLUSIVE DÉDIÉE AUX COCKTAILS

Deux créations originales innovantes accompagnent deux grands classiques du Rhum pour proposer aux barmen de revisiter les recettes emblématiques ou d'exprimer leur créativité.

Agricole Negroni

TROIS RIVIÈRES 55 Origines 55° Editions du Bar

Un rhum blanc rare ayant la particularité d'avoir été réduit très lentement durant 5 mois. A utiliser en punch, en long drink ou en exhausteur dans des cocktails plus secs.

INGRÉDIENTS

- ❖ 3cl Trois Rivières 55 Origines
- ❖ 3cl Campari
- ❖ 3cl Vermouth rouge

PRÉPARATION

Dans un verre à mélange, associez l'ensemble des ingrédients sur glace et mélangez à la cuillère.

Versez dans un verre rocks sur glace et exprimez un zeste d'orange.



Old Fashioned

TROIS RIVIÈRES Double Wood 43° Editions du Bar

Un rhum agricole élevé sous bois au mode d'élaboration très "technique". Son caractère allie la fraîcheur et la tonicité du rhum blanc à la rondeur et la complexité du rhum mûré en bois.

INGRÉDIENTS

- ❖ 5cl Trois Rivières Double Wood
- ❖ 1cl sirop de sucre de canne
- ❖ 3 traits de bitter

PRÉPARATION

Dans un verre à mélange, mélangez le bitter et le sucre de canne. Ajoutez la glace, puis Trois Rivières Double Wood. Remuez et passez dans un verre rocks sur glace. Décorez avec une spirale de zeste d'orange.



TROIS RIVIÈRES Cannes Brûlées 43° Editions du Bar

Trois Rivières s'est inspiré d'une méthode ancienne et traditionnelle pour réaliser « Cannes Brûlées », le brûlage de cannes sur pied. Un rhum pur jus de canne au profil rustique, aux notes de cuir et légèrement fumé.

UTILISATION :

Selon l'inspiration du barman.



TROIS RIVIÈRES Rhum Vieux de l'Océan 54° Editions du Bar

Ce rhum a bénéficié d'une reminéralisation intégrant une pointe d'eau de mer filtrée, prélevée au large des côtes du célèbre Diamant. Tonique et équilibré, ses notes iodées lui apportent une délicate fraîcheur.

UTILISATION :

Selon l'inspiration du barman.



À PROPOS DE TROIS RIVIÈRES

La Maison Trois Rivières incarne un art de vivre qui associe les exigences du style et du savoir-vivre hérités de son patrimoine, sa charte d'Excellence et sa collection de millésimes uniques, à la décontraction caractéristique des Caraïbes où il est né, symbolisés par son emblématique code bleu turquoise et jaune. Au fil des années, Trois Rivières est devenue l'une des marques de rhums agricoles incontournables, distribuée dans les bars les plus prestigieux du monde entier.

En France, les rhums Trois Rivières sont distribués par Campari France.

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, les marques de The Edrington Group : The Macallan, Highland Park, The Glenrothes. Le portefeuille est complété par 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

À PROPOS DE CAMPARI GROUP

Campari Group est un acteur majeur du secteur mondial des boissons, grâce à son portefeuille de plus de cinquante marques premiums et super premiums, à la fois internationales, nationales et locales. Dans le segment des spiritueux, ses marques connues dans le monde entier sont : Aperol, Campari, Glen Grant, Appleton Estate, Bulldog, SKYY Vodka, Sagatiba, Grand Marnier. Fondé en 1860, le Groupe est aujourd'hui le sixième plus grand acteur de l'industrie des spiritueux premiums. Sa distribution s'effectue à l'échelle mondiale, dans plus de 190 pays et occupe une position prééminente en Europe et aux États-Unis. La stratégie de croissance du Groupe est la suivante : combiner une croissance interne, c'est à dire un développement poussé des marques du portefeuille Campari Group, à une croissance externe, à travers l'acquisition sélective de marques et d'entreprises. Basé à Milan en Italie, Campari possède 18 usines et dispose de son propre réseau de distribution dans 21 pays. Le groupe emploie environ 4 000 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM), sont cotées à la Bourse italienne depuis 2001.

En France, les principales marques de Campari Group sont distribuées par sa filiale, Campari France.

Plus d'informations sur : www.camparigroup.com