

CARAIBOS®

TIKI

CARAIBOS, 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 CARAIBOS.

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.



5 INDISPENSABLES POUR UN COCKTAIL TIKI RÉUSSI

- 🌺 Du rhum
- 🌺 Du jus d'ananas Caraïbos
- 🌺 Un mug Tiki
- 🌺 Une garniture gourmande
- 🌺 Un shaker

IDÉES COCKTAILS CARAIBOS TIKI

EXOTIK'HI



INGRÉDIENTS

4 cl de rhum
1 cl de jus de citron vert
1 cl de sirop de canne
2 gouttes de vanille liquide
6 cl de Caraïbos Maracujà
4 cl de Caraïbos Ananas

RECETTE

Dans un shaker, piler 3 fines tranches de gingembre.
Verser l'ensemble des ingrédients dans le shaker, puis secouer énergiquement.
Servir dans un verre Tiki rempli de glaçons.
Ajouter des morceaux de fruits frais pour la décoration.

ZOMBIE

HISTOIRE

Zombie est le cocktail emblématique de la culture Tiki. Il a été créé en 1934 au Don The Beachcomber, le bar d'Ernest Raymond Beaumont Gantt, l'explorateur qui a importé la culture Tiki aux Etats-Unis.

Caraïbos, propose une revisite accessible de ce cocktail dont la recette n'a ce jour encore pas dévoilé tous ses secrets...

RECETTE

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

2 cl de rhum blanc
2 cl de rhum ambré
3 cl de jus d'abricot
2 cl de jus de citron vert
6 cl de Caraïbos Ananas
1 cl de sirop de grenadine

Shaker et verser dans un verre Tiki.
Décorer avec une tranche d'ananas.

