

DON PAPA

Le rhum à l'honneur
avec Chirine Besenval du bar Kouto à Paris



LE RHUM PHILIPPIN DON PAPA S'ASSOCIE À L'AUDACIEUSE BARTENDER CHIRINE BESEINVAL DU BAR KOUTO À PARIS POUR CRÉER 3 COCKTAILS SIGNATURES À DÉGUSTER DÈS CET ÉTÉ CHAQUE JEUDI DU MOIS DANS SON BAR.

Féru de voyage, Chirine met à profit dans ses créations de cocktails ce qu'elle a eu la chance de découvrir aux quatre coins du monde. Séduite par les Philippines, elle puise naturellement son inspiration à travers les notes de dégustation du rhum Don Papa.

Chirine joue la carte de la diversité en ne s'interdisant aucun ingrédient dans ses créations. Le dosage et l'équilibre sont ses maîtres mots. Sa carte de cocktails se renouvelle sans cesse au gré des saisons et prône, entre autres, les rhums vieux tel que le rhum Don Papa qui allie douceur et fraîcheur.

À propos de Chirine Besenval

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.

A vos shakers !

Chirine sera également la marraine du concours de cocktails pour amateurs Shake it with The Doñas au Kouto le 20 novembre prochain. La finale aura lieu dans son bar devant un jury de gagners. Les 6 candidats finalistes s'affronteront dont Chirine pour tenter de gagner un voyage aux Philippines, terre natale de Don Papa. www.shakeitwiththedonias.com

Inscriptions ici : www.shakeitwiththedonias.com

À PROPOS DE DON PAPA 7

Produit en intégralité sur l'île de Negros aux Philippines surnommée Sugarlandia, Don Papa 7 est un rhum au caractère aussi volcanique que la terre dont il est issu. Il est vieilli 7 ans dans des fûts de chêne Américain ayant contenu du Bourbon et du Rioja. Au nez on lui retrouve des notes de zestes de citron, de mangue et d'épices douces. Une fois en bouche, l'assemblage nous transporte vers des notes audacieuses de fruits, de gingembre frais et de crème vanillée. Afin de sublimer toutes ses saveurs, Don Papa 7 se déguste sec, mais aussi on the rocks ou dans un cocktail tels le Dark & Stormy ou le Old Fashioned.



MANILLA SUNSET

5CL DE RHUM DON PAPA 7

1,5CL DE PURÉE DE CALAMANSI

1,5CL DE SIROP DE SUCRE

6 GOUTTES DE BITTER CALAMANSI

FÈVE DE TONKA RÂPÉE

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker
2. Râper la fève de Tonka par-dessus puis shaker avec des glaçons
3. Filtrer à la passoire dans un verre « coupette »
4. Garnir avec un trait de sirop d'agave et de la fève de tonka râpée



DON COFFEE TONIC

5CL DE RHUM DON PAPA 7

1,5CL DE LIQUEUR DE CAFÉ ALGEBRA

1,5CL DE JUS DE CITRON VERT

0,5CL DE SIROP DE SUCRE AU PIMENT

TOP DE TONIC

SERVI SUR GLACE EN VERRE OLD FASHIONED

1. Verser tous les ingrédients (sauf le top de tonic) dans un verre tumbler rempli de glaçons
2. Mélanger à la cuillère
3. Ajouter le top de Tonic
4. Saupoudrer de quelques grains de café râpés



SWEETY DON FIZZ

4,5CL DE RHUM DON PAPA 7

1,5CL DE CRÈME DE CASSIS

1CL DE CITRON VERT

2CL DE VERMOUTH ROUGE

1 POINTE DE COUTEAU DE POUDRE DE PIMENT

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker
2. Mélanger tous les ingrédients puis frapper avec des glaçons
3. Filtrer à la passoire dans un verre type « Old Fashioned » sur glace
4. Garnir avec une rondelle de citron vert

