

# DIPLOMÁTICO

A L'OCCASION DE LA JOURNÉE NATIONALE DE LA  
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
LE 16 OCTOBRE PROCHAIN,

DIPLOMÁTICO  
ET LA CHEFFE  
CHLOÉ CHARLES  
CRÉENT  
LES

DISCO  
AREPAS



**UN RENDEZ-VOUS EXCLUSIF**  
AU RESTAURANT PARISIEN L'ATELIER DES ARTISTES OÙ  
LES INCONTOURNABLES SANDWICHS VÉNÉZUÉLIENS  
SERONT CUISINÉS À PARTIR DE PRODUITS INVENDUS.

**LES DISCO AREPAS : DIPLOMÁTICO REVISITE LE  
CONCEPT DES DISCO SOUPES ET OFFRE UNE  
RENCONTRE EXCLUSIVE POUR SENSIBILISER  
LES CONSOMMATEURS AU GÂCHIS ALIMENTAIRE**

**C**lin d'œil à son pays natal, Diplomatico a choisi

de mettre en lumière les **Arepas, célèbres petits sandwichs Vénézuéliens** qui seront cuisinés à partir d'invendus et twistés par la Cheffe engagée et militante anti-gaspi Chloé Charles.

« La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet plus que jamais d'actualité et qui m'anime depuis des années. Je suis ravie de faire partie de cette aventure et de voir qu'une marque comme Diplomatico s'engage dans cette cause pour faire évoluer les choses à leur échelle ».

La Cheffe et l'ambassadeur Barman de Diplomatico seront accompagnés de volontaires pour cuisiner les produits récoltés et transmettront leurs astuces pour une cuisine Zéro gaspi au quotidien.



une Disco soupe,  
Mais au fait,  
c'est quoi ?

Les Disco Soupes (ou Disco Salades, Disco Smoothies etc.) sont des sessions collectives et ouvertes de cuisine **à partir de rebuts ou invendus** dans une ambiance musicale et festive.

Les soupes, salades, jus de fruits ou smoothies ainsi confectionnés sont ensuite **redistribués à tous gratuitement ou à prix libre.**

la (re)découverte du plaisir de cuisiner ensemble, et, bien sûr, la **sensibilisation du plus grand nombre au gaspillage alimentaire.**



**DES MARCHÉS ET  
RESTAURANTS PARISIENS  
REJOIGNENT LE MOUVEMENT**

**L**e Marché des Enfants Rouges (Paris 3e),

**le Marché d'Aligre** (Paris 12e), **le célèbre Bambou Restaurant** (Paris 2e) et **le Restaurant le Derrière** (Paris 3e) se mobiliseront pour donner leurs invendus au profit de la soirée « Disco Arepas » Diplomático. Une chaîne solidaire pour redonner aux fruits et légumes oubliés toute leur lettre de noblesse.

Pour vivre l'expérience et rejoindre le mouvement, des « Disco Arepas » avec Diplomático et la Cheffe Chloé Charles, **rendez-vous dès maintenant sur le compte Instagram** de la marque pour tenter de gagner des places pour :

1. Cuisiner avec toute l'équipe et revêtir un instant son tablier de commis
2. Partager l'expérience d'une soirée « Disco Arepas »

rhumdiplomatico

**Places limitées**  
**SAMEDI**  
**16 OCTOBRE**  
**2021**  
**Atelier des Artistes**  
4 rue Rampon 75011 Paris  
**19h – 23H**

## DIPLOMÁTICO DÉPLOIE SON ENGAGEMENT « ANTI-GASPI » EN FRANCE

**C**hez Diplomático, la production

responsable et la protection de l'environnement sont des éléments clés depuis sa création : une démarche solide portée la philosophie et les valeurs de la société familiale vénézuélienne. La plateforme internationale « **Distilled Consciously** » lancée en avril dernier marque une nouvelle étape dans l'engagement de Diplomático en faveur de la durabilité, en étendant sa **volonté de zéro déchet** dans son processus de production à une volonté de **lutter contre le gaspillage alimentaire**.

*Nous voulons aller plus loin dans nos efforts de durabilité en travaillant étroitement avec nos partenaires commerciaux pour une cause telle que le gaspillage alimentaire qui nous tient à cœur et qui est si vitale pour la société en général. C'est une excellente façon d'étendre nos efforts en matière de zéro déchet de nos installations de production à des projets qui auront un impact positif sur la vie des gens dans le monde entier.*

**Jose Ballesteros**, CEO de Diplomático

## À PROPOS DE DIPLOMÁTICO

Inspirée de Don Juancho Nieto Melendez, un passionné de la production de spiritueux, la marque Diplomático est un hommage à l'homme qu'elle porte sur son étiquette. Produits au pied de la cordillère des Andes au Venezuela depuis 1959, les rhums Diplomático se caractérisent par une variété de distillats permettant aux Maestros Roneros de concevoir des mélanges uniques. Constamment à la recherche de nouvelles techniques pour développer des arômes innovants, la distillerie a reçu le prix Rhum Barrel Award dans la catégorie meilleure distillerie de rhum au monde en 2013. En 2018, la marque Diplomático a été reconnue « Meilleure Marque de Spiritueux de l'Année » par le magazine américain Wine Enthusiast.