



Communiqué de presse, le 3 mars 2026

BOTRAN MET À L'HONNEUR LES FEMMES DU RHUM, DE L'ÉLABORATION À LA SCÈNE BAR

Une initiative déployée en France tout au long du mois de mars

*À l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes, le 8 mars, Botran lance **Botran Her**, une initiative dédiée aux femmes qui façonnent le rhum, de son élaboration au Guatemala jusqu'à sa mise en valeur dans les bars en France.*

Pensée comme un hommage engagé, l'opération met en lumière leur savoir-faire, leur créativité et leur rôle dans un univers encore majoritairement masculin. Elle se prolonge tout au long du mois de mars à travers une tournée nationale, rythmée par des rencontres, dégustations et expériences à destination des professionnels et des publics majeurs.

LES MAESTRAS RONERAS : AU CŒUR DU SAVOIR-FAIRE BOTRAN

Fondée en 1940 au Guatemala, Botran perpétue un savoir-faire unique, de la culture de **la canne à sucre à l'assemblage**. Ses rhums sont élaborés **à partir de miel vierge de canne**, offrant une expression plus fine et complexe que la mélasse.

Au cœur de cette expertise, les **Maestras Roneras** supervisent les assemblages et le vieillissement dynamique inspiré de la Solera (fûts de whisky, xérès, porto), garantissant équilibre et constance.

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE FEMMES ENGAGÉES EN FRANCE

L'initiative se prolonge en France en donnant la parole à celles qui font vivre la catégorie au quotidien : bartenders, ambassadrices et professionnelles du secteur CHR.

En écho aux **Maestras Roneras au Guatemala**, Botran met également en lumière celles qui façonnent l'expérience du rhum sur le terrain, entre création cocktail, transmission et pédagogie. Parmi elles, plusieurs figures seront mises à l'honneur lors de la tournée :

Magda Lopez

Master Blender chez Botran, **Magda Lopez** cumule plus de 30 ans d'expérience au sein de la Maison. Spécialiste du vieillissement, elle supervise aujourd'hui l'ensemble des chais et des assemblages, façonnant le style et la complexité des rhums Botran.

« J'aime expérimenter les arômes et observer la complexité que chaque fût peut révéler. »

Yasmin Chapeton

Ingénieure en agroalimentaire et Maestra Ronera, **Yasmin Chapeton** maîtrise l'ensemble du processus d'élaboration du rhum, de la fermentation à l'assemblage. Elle contribue aujourd'hui au développement des profils aromatiques de la Maison, avec une approche à la fois technique et sensorielle.

Leslie Taracena

Ingénieure chimiste et Maestra Ronera, Leslie Taracena pilote la recherche et développement chez Botran. Elle conçoit de nouveaux assemblages aux côtés des master blenders, avec une exigence constante de précision et d'équilibre.

À travers leur participation, Botran souligne **la montée en puissance des femmes** dans les métiers du bar et leur rôle clé dans l'évolution des usages et des codes de consommation.

UNE TOURNÉE NATIONALE ENTRE TRANSMISSION ET EXPÉRIENCE

Tout au long du mois de mars, *Botran Her* prend vie chaque semaine dans une sélection d'établissements partenaires à travers la France, incarnant une scène cocktail en pleine évolution, portée par des femmes engagées.

Marseille – 5 & 6 mars

Au cœur de la scène marseillaise, la tournée débute chez **Bayrum** avec **Caroline Tardy**, puis se poursuit chez **Dérive** avec **Elsa LeBlanc**.

Deux personnalités aux univers complémentaires, qui proposeront des créations autour du rhum Botran, comme *Alma* (Botran 15 ans, Amaro Montenegro, agrumes), ou des cocktails mêlant crème de banane et amers, jouant sur la gourmandise et la complexité aromatique.

Lyon – 12 & 13 mars

À Lyon, plusieurs institutions du bar participent à l'initiative : **Le Fantôme de l'Opéra**, **Groom**, **Mimo et L'Antiquaire**, avec notamment **Jessica André**, puis **Livestation** avec **Lou Erigoni**.

Entre bars à cocktails pointus et lieux de vie hybrides, ces étapes lyonnaises mettent en lumière une approche créative et contemporaine du rhum, entre signatures personnelles et exploration aromatique.

Lille – 18 mars

À Lille, **Shelby Bar** accueille la tournée dans une ambiance élégante et accessible, fidèle à l'ADN du lieu.

Nord – Cambrai & Arras - 19 et 20 mars

La tournée se prolongera également dans le Nord avec des étapes à **L'After Bar (Cambrai)** avec **Anne-Charlotte** et **Madrigale (Arras)**, renforçant l'ancrage territorial de l'opération.

Paris – 26 mars

Enfin, une étape parisienne est prévue au **Gatsby** avec **Laure Terrat**, pour clôturer cette première phase de la tournée dans la capitale.

Chaque étape propose :

- des **guest bartending** incarnés par des figures féminines du bar
- des **dégustations et cocktails signatures**
- des **temps d'échange autour du savoir-faire Botran**, notamment le miel de canne

Pensée comme une tournée immersive, l'initiative met en lumière une nouvelle génération de professionnelles qui redéfinissent les codes du rhum.

FOCUS PRODUIT : BOTRAN N°15, ENTRE TRADITION ET CRÉATIVITÉ COCKTAIL

Au cœur de l'activation, Botran met en avant **Botran N°15**, assemblage de rhums de 5 à 15 ans, élaboré à partir de miel vierge de canne et vieilli en fûts de whisky, xérès et porto.

Sans ajout de sucre, il dévoile un profil riche et structuré : fruits mûrs, agrumes, épices et notes boisées. Une signature aromatique qui le rend particulièrement adapté à la dégustation comme à la mixologie.

UNE SIGNATURE COCKTAIL ENTRE CLASSIQUES REVISITÉS ET CRÉATIONS ORIGINALES

À travers la tournée, Botran N°15 s'exprime au sein de cocktails signatures, mêlant inspiration classique et créativité des bartenders invitées.

Quetzalgroni – Twist sur le Negroni

- 3 cl Botran N°15
- 3 cl vermouth rouge
- 3 cl bitter (Campari ou Carpano Botanic Bitter)

Préparation : Dans un verre à mélange rempli de glace, verser l'ensemble des ingrédients puis remuer à la cuillère de bar. Filtrer dans un verre old fashioned sur glace et exprimer un zeste d'orange.

→ Un cocktail structuré et élégant, où les notes boisées et épicées du rhum dialoguent avec l'amertume du bitter.

Botran Pine & Ginger – Profil frais et exotique

- 5 cl Botran N°15
- 1,5 cl sirop de gingembre
- 2 cl jus de citron vert
- 5 cl jus d'ananas

Préparation : Shaker l'ensemble des ingrédients avec de la glace, puis filtrer dans un verre tumbler sur glace. Garnir d'une tranche d'ananas déshydratée.

→ Une expression plus accessible et aromatique, portée par la fraîcheur du gingembre et la gourmandise de l'ananas.

En complément, chaque bartender invitée propose ses propres créations : **twists de classiques (Negroni, Sour, Highball), cocktails autour des agrumes, des épices ou de la banane**, jouant sur la gourmandise et la complexité.

Chaque étape offre ainsi une lecture singulière du rhum Botran, illustrant sa polyvalence, de l'apéritif à des usages plus gastronomiques.

À travers cette approche, Botran affirme sa volonté d'inscrire le rhum dans des usages contemporains, entre dégustation pure et mixologie créative.

BOTRAN HER : UNE PRISE DE PAROLE ENGAGÉE ET CONCRÈTE

À travers Botran Her, la marque affirme une vision contemporaine du rhum, portée par :

- la valorisation des **femmes qui font Botran**, de la production à la mise en scène
- une approche **pédagogique et accessible** du savoir-faire
- une volonté de soutenir la **créativité et la diversité** dans l'univers des spiritueux

Cette initiative s'inscrit dans une dynamique plus large de transformation du secteur, où tradition et innovation coexistent pour redéfinir les usages et les représentations.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates : tous les week-ends de mars 2026

Villes : Marseille, Lyon, Lille, Cambrai, Arras, Paris

Public : professionnels & public majeur

À propos de Botran

Fondée en 1940 au Guatemala, Botran élabore des rhums premium à partir de miel vierge de canne à sucre, selon un savoir-faire unique. Acteur clé de la DOC « Ron de Guatemala », la marque se distingue par son système de vieillissement dynamique inspiré de la Solera, mêlant différents types de fûts pour créer des profils riches et équilibrés. Engagée dans une démarche responsable, Botran est aujourd'hui reconnue comme une référence du rhum guatémaltèque à l'international.

Pour plus d'informations : botranrum.com