

LA CUNA DEL
RON LIGERO

RON Santiago DE CUBA

DAIQUIRI SUMMER

Un été aux couleurs de Santiago de Cuba

Du 21 juin au 19 juillet, Santiago de Cuba célèbre le mois du Daiquiri avec une opération nationale dans différents bars partout en France.

Tout au long de l'opération, Santiago de Cuba accompagne les bars partenaires avec une communication dédiée, des animations sur-mesure et des soirées aux couleurs de la marque.

UN VOYAGE CUBAIN À TRAVERS LA FRANCE

La Daiquiri Summer sera l'occasion rêvée de (re)découvrir le rhum Santiago de Cuba à travers des cocktails emblématiques. Le point culminant ? La Journée internationale du Daiquiri, le 19 juillet.

Quelques établissements participants :

LILLE

Nu, GRPS, Drops

MARSEILLE / ARLES

Carry Nation, Le Caribou, Coquetel Club, La Caye

LYON

L'Artchimiste, Pampa, Mimo

BORDEAUX / TOULOUSE

Le Tout Rouge, Le Laboratoire, Symbiose, Motto

PARIS

Comptoir Général, La Rhumerie, Monsieur Antoine, Domaine Reine Margot

De Paris à Bordeaux, en passant par le Nord et le Sud, La Daiquiri Summer par Santiago de Cuba incarne l'esprit même du cocktail : accessible et résolument estival. Entre Daiquiri Openings, Guest Bartendings, masterclass et Summer Closings, l'été 2025 promet d'être hautement... arhumatisé !

LA PETITE HISTOIRE D'UN GRAND COCKTAIL



Né à la fin du XIX^e siècle dans un village minier éponyme, le Daiquiri est l'œuvre de Jennings Cox, ingénieur américain, qui inventa ce cocktail par hasard, en mélangeant rhum blanc local, jus de citron vert fraîchement pressé et sucre - faute de gin et de vermouth.

Simple, rafraîchissant et désormais iconique, le Daiquiri est devenu un pilier de la culture cubaine, immortalisé par Ernest Hemingway qui en inspira une version moins sucrée : le célèbre Hemingway Daiquiri, dans les années 20.



À PROPOS

Marque emblématique du rhum cubain, Santiago de Cuba perpétue un savoir-faire centenaire, symbole de l'authenticité et de l'élégance caraïbe. Distillé depuis 1862 dans la ville la plus ancienne de l'île, ce rhum est élaboré à partir de mélasse et de canne à sucre locales, puis vieilli en fûts et distillé en alambics de cuivre. Sa richesse aromatique et sa finesse en bouche en font un allié incontournable des cocktails les plus iconiques.

