

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
JUILLET 2024

**RHUM CLÉMENT INNOVE AVEC LA LIQUEUR DE BANANE BANA CANNE  
ET PRÉSENTE UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE MODERNE & ÉLÉGANTE  
POUR L'ENSEMBLE DE SA COLLECTION DE LIQUEURS.**



**Martinique, France** - La nouvelle liqueur **Clément Bana Canne** est le résultat de la fusion de 2 produits emblématiques de l'île que sont la canne à sucre et la banane. Elle aura nécessité deux années de recherche et développement pour obtenir cette aromatique unique et puissante de banane fraîche. Disponible sur le marché français à partir de septembre 2024, ce lancement s'accompagne d'une nouvelle identité pour l'ensemble de la Gamme Liqueur aux codes graphiques raffinés et une bouteille à la forme d'une grande élégance.

**UN PRODUIT ATTENDU PAR LA COMMUNAUTÉ DE BARTENDERS**

Le projet d'une liqueur de banane est né à la suite d'une visite de bartenders américains en Martinique pour découvrir le Rhum Agricole et Rhum Clément.

Reconnu pour le savoir-faire et la qualité de ses rhums (Blanc, Ambré et Vieux), Clément est également plébiscité depuis de nombreuses années par les bartenders internationaux et amateurs de cocktails pour sa gamme de liqueurs traditionnelles à base de rhum.

Au fil des visites des bartenders, l'idée de fusionner les deux productions majeures du terroir martiniquais, la canne à sucre et la banane, a suscité un vif intérêt de leur part. Leur mantra « What Grows Together, goes together » (trad : « ce qui pousse ensemble, va ensemble »), a été la source d'inspiration n°1 du projet Clément Bana Canne !

**UNE LIQUEUR À L'AROMATIQUE PUISSANTE MADE IN MARTINIQUE**

Cette liqueur de Banane à base de Rhum Agricole de Martinique est unique, elle offre un arôme significatif du fruit frais que l'on vient d'éplucher, comme un smoothie ! Pour sa réalisation, Rhum Clément a sélectionné les bananes du Domaine de l'Acajou, une exploitation située en contrebas de l'Habitation Clément en Martinique.

À la différence d'autres fruits où seule une macération de quelques heures suffit, il est plus complexe d'extraire l'arôme frais de la banane.

Ce projet a été mené en collaboration avec Kadalys, une marque de soins pour la peau. Depuis sa création en 2011 elle est reconnue pour son expertise en biochimie, éco-extraction et durabilité. La start-up consacre ses recherches à la création et à la valorisation des co-produits de la banane, transformant ce qui était autrefois considéré comme des déchets en ressources précieuses.

Ce partenariat sans précédent entre Rhum Clément, acteur majeur de l'industrie du rhum en Martinique, et la start-up innovante Kadalys, fondée par l'entrepreneure à succès Shirley Billot, originaire de Martinique, capture l'esprit de l'île et renforce l'idée que des équipes diversifiées obtiennent des résultats spectaculaires.

Après plus de deux ans et près de 50 essais, les équipes R&D de Kadalys et Clément ont développé une technique d'extraction optimale de l'arôme de banane s'alliant parfaitement au rhum blanc Clément.

L'arôme frais de banane, obtenu grâce à l'expertise de Kadalys en méthode d'éco-extraction à faible énergie sur la banane fraîche à pointes vertes, appartient désormais exclusivement à la Maison Clément.

**LIQUEUR DE BANANE CLÉMENT BANA CANNE**

25 % - 70cl

PVC : 40€ TTC

Disponibilité : Caviste & e-commerce



## UNE COLLECTION PLEINE DE RAFFINEMENT

Les deux liqueurs historiques de Clément que sont l'incontournable Créole Shrub, la liqueur d'orange, et le savoureux Mahina Coco, la liqueur de noix de coco, viennent désormais former une collection complète avec la toute nouvelle innovation de la marque martiniquaise : Bana Canne, la liqueur de banane.

Cette nouvelle trilogie de liqueurs, toute en rondeur dans son packaging premiumisé et revisité avec élégance, révèle davantage les atouts qui la caractérise : fraîcheur des arômes, générosité du goût et expertise de son élaboration.

Reflet d'un véritable art de vivre martiniquais moderne et décomplexé, cette collection de liqueurs Clément saura s'intégrer avec finesse dans les recettes cocktails à l'heure de « l'apéritif Martiniquais », à la table des brunchs de fin de semaine mais également en dégustation pure entre amis pour en apprécier toute sa complexité.

## DES LIQUEURS SAVOUREUSES IDÉALES POUR LA RÉALISATION DE COCKTAILS

Grâce à leur richesse aromatique, les trois liqueurs de la gamme Clément Liqueurs peuvent aussi bien se déguster pures qu'en cocktails.

La marque préfère cependant orienter ses consommateurs vers trois recettes rafraîchissantes et très simples à réaliser, qui ne requièrent aucun ustensile particulier, en utilisant la technique des ratios pour plus de flexibilité.

### CRÉOLE SHRUBB – SHRUBB TONIC

- 1 mesure de Liqueur d'orange Clément Créole Shrub
- 2 mesures de Tonic

1 quartier de citron vert

Décoration : rondelle d'orange



### MAHINA COCO – MA-PINA COLADA

- 1 mesure de Liqueur de noix de coco Clément Mahina Coco
- 2 mesures de jus d'ananas
- 3 mesures d'eau gazeuse

Décoration : quartier d'ananas



### BANA CANNE – BANANA SPRITZ

- 3 mesures de Champagne ou Crémant
- 2 mesures de Liqueur de banane Clément Bana Canne
- 1 mesure d'eau gazeuse

Décoration : tête de menthe et noix de muscade râpée



## EN SAVOIR PLUS SUR RHUM CLÉMENT

Fondé en 1887 en Martinique, Clément est une marque emblématique reconnue pour son rhum agricole certifié AOC Martinique. Situé au François, Clément perpétue les traditions héritées de ses fondateurs, Homère et Charles Clément. L'Habitation Clément abrite 6 chais avec plus de 12 000 fûts variés, permettant au maître de chai, Julien Thimon, de créer des rhums aux tanins savoureux. Clément incarne l'esprit et l'élégance martiniquaise, offrant des produits de haute qualité distribués dans plus de 80 pays.

## EN SAVOIR PLUS SUR KADALYS

Fondée en 2011, Kadalys valorise les déchets de bananes en ingrédients actifs brevetés. Pionnière dans l'éco-extraction et la durabilité, la marque crée des soins dermo-cosmétiques bio, éthiques et anti-âge. Kadalys s'engage également dans la recherche de solutions vertes pour des défis de santé, tels que le syndrome métabolique.

