

INFO PRESSE

OMAJ - Le cocktail

La rencontre du terroir et de la mémoire



8 mai 1902 - L'éruption de la Montagne Pelée marque à tout jamais l'histoire de la Martinique. Aujourd'hui, le Comité Martiniquais du Tourisme symbolise cet événement marquant à travers un cocktail qui puise dans les terroirs uniques de la Montagne Pelée.

Né de la collaboration inédite entre le Comité Martiniquais du Tourisme et les Rhums Depaz, ce cocktail signature possède une vocation internationale. Nous lui souhaitons d'être reproduit par les bartenders du monde entier et ainsi de parcourir la planète.

A partir du 8 mai 2024, le cocktail OMAJ est à découvrir dans les bars et restaurants partenaires du Nord-Caraïbe. Afin de soutenir les restaurateurs, le Comité Martiniquais du Tourisme leur propose un kit de communication composé d'affiches, de chevalets de tables, d'une page web avec la composition du cocktail, l'histoire de sa création en vidéo et enfin une campagne de promotion sur les réseaux sociaux.

Sa composition : rhum Vieux Depaz, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de piment, sirop de vanille, maracudja. Gourmand et puissant en bouche, une légère amertume, des saveurs acidulées et une cannelle incandescente rappellent les nuées ardentes. Cette création unique est proposée par **Fabrice Guitteaud, ambassadeur de la marque Depaz**, est une rencontre explosive de produits du terroir martiniquais.

Lancement officiel ce mercredi 8 mai 2024 à 11h45 - Jardin Ernoul à Saint-Pierre (entre la cathédrale et le cimetière)

Informations et liste des restaurants partenaires sur <https://www.martinique.org/fr/cocktail-signature-omaj>

Contact Presse CMT :

Kareen DONGAR :

Mail : kareen.dongar@martiniquetourisme.com

Cell. : 0 696 23 39 74