

Laurence & Sandra

**Votez Otta,
une nouvelle offre
pour vos apéritifs !**



Ici, nous allons parler d'une Valeur avec un grand V : la convivialité ! Nous sommes français, le pays de Rabelais et de la bonne chère, le pays du partage, où l'hédonisme est un art ! Et nous plaçons souvent l'hédonisme dans les breuvages, n'est-ce pas ?

Un petit verre entre amis, à consommer bien sûr avec modération, un élixir d'exception, et la soirée se teinte de fête !

Mon premier souvenir sur le rhum est familial : mon père était Capitaine au long cours, et ramenait de ses voyages aux Antilles du rhum martiniquais et des fruits exotiques. J'ai découvert cette volupté si spécifique du rhum : la force de ses arômes, et ce moment magique de dégustation où ils viennent se répandre dans le palais, d'une divine caresse sucrée aux saveurs d'évasion... j'en garde des souvenirs ineffables !

Mon métier a d'ailleurs toujours été de servir le plaisir et la convivialité : après une formation en école hôtelière et une expérience de plusieurs années dans la restauration et l'hôtellerie de luxe, j'ai ouvert une épicerie fine, en Corse, dans le hameau où j'ai grandi. Mais en 2019, mon corps a dit stop : j'ai dû subir deux opérations de la colonne vertébrale. Après cela, impossible de reprendre la boutique : la réception et le stockage de marchandises, l'installation en haut et en bas des rayonnages, le port de charges... J'ai dû me résoudre à tirer un trait, et à céder le commerce. Une page de vie qui se tournait...

Que faire après ? Ma vie n'allait quand même pas s'arrêter !... J'ai alors pensé que s'il est une valeur que je voulais porter, plus que jamais avec ces soucis de santé, c'était bien l'hédonisme et la convivialité !

OTTA
LES ARRANGÉS CORSES

Laurence & Sandra

Je me suis alors replongée dans les sources de cette passion... la dégustation de rhum ! D'où mon idée : créer une nouvelle offre apéritive et digestive, avec du rhum dit arrangé, c'est-à-dire subtilement marié à des fruits ou des plantes identitaires corses mais aussi exotiques, et l'imposer comme produit phare de la convivialité sur notre île !

Il m'a fallu puiser en moi des trésors de courage et de détermination pour me lancer dans un tel projet, alors aujourd'hui, quel bonheur de regarder le chemin parcouru, et me dire qu'après tant d'efforts, j'y suis arrivée !

En effet, je me suis associée à Sandra, une grande professionnelle de la vente, dotée du même caractère déterminé, typiquement « capcorsin »... et qui se trouve être elle-aussi en situation de handicap, avec une maladie auto-immune.

Deux femmes handicapées partant à l'assaut d'un domaine typiquement masculin, quel défi !

Il nous a fallu trois ans pour élaborer six recettes d'exception : rhum noisette vanille, rhum myrte sauvage vanille, rhum cédrat gingembre, rhum mandarine épices douces, rhum passion mangue hibiscus, et rhum ananas fève de tonka. Et bientôt une nouvelle recette à base d'immortelle.

Goûtez, vous comprendrez la passion autour de ce produit d'exception ! Vous pouvez en effet commander, directement sur notre site www.rhum-corse.com/boutique

Derrière ces recettes exceptionnelles, il y a toute la production : nous importons du rhum AOC de Martinique, le meilleur du monde, et nous réalisons l'arrangement sur la commune de Barrettali, en plein maquis du Cap-Corse. Nous mettons en œuvre nos techniques uniques de macération, dans des caves ancestrales restaurées, sur les fondations d'une tour médiévale du XIIe siècle. Bien sûr, nous avons pensé tout le process pour qu'il soit compatible avec nos restrictions, grâce à l'appui de l'AGEFIPH et d'un ergothérapeute. Nous avons aussi bâti un processus éco-responsable. On prend soin de la fragilité, celle des personnes et celle de la nature !

Cela a été difficile, mais la beauté de l'aventure vaut la peine d'être vécue. Surtout quand le succès arrive : depuis avril 2022 nous avons produit plus de 8000 bouteilles, et nous sommes déjà distribués dans plus de 120 magasins, en Corse et sur le continent. Et ce n'est que le début !

Aucun handicap ne doit nous faire renoncer au plaisir. Pas question que le mien me prive de ma passion pour les produits d'exception !



Notre candidature est dédiée à Didier Monestes, notre mentor h'up, dont nous aurions tant aimé qu'il puisse voir tout le chemin parcouru grâce à son aide inestimable.



Votez pour la convivialité et pour l'audace entrepreneuriale !

