Communiqué de Presse - Octobre 2026



PRUNE & MIEL

LE NOUVEL ACCORD SIGNÉ BÈL ARRANGÉ

Bèl Arrangé, marque du réseau de distributeurs de boissons C10, poursuit le développement de sa gamme de boissons spiritueuses à base de rhum. Avec sa nouvelle recette Prune Miel, fabriquée en France à partir de rhum agricole de Martinique, la marque enrichit sa palette aromatique d'une dixième référence.

La nouvelle référence Bèl Arrangé met à l'honneur des **prunes rouges récoltées à maturité naturelle dans des vergers français**. Ces fruits frais de saison sont découpés au couteau dans un atelier artisanal et immédiatement mis en bouteille à la main dans un **rhum agricole de Martinique**. Un **miel récolté par un apiculteur français** sublime l'ensemble. Confectionnée par un **maître artisan**, cette nouveauté est élaborée **sans colorant, sans conservateur** et **sans arôme artificiel**.

Sous une belle robe ambrée aux reflets cuivrés et rubis, Bèl Arrangé Prune Miel dévoile un nez expressif et gourmand, marqué par des arômes intenses de prune mûre et juteuse, ainsi que des notes de fleurs blanches apportées par le miel.

En bouche, la prune s'exprime avec générosité : fruitée et pulpeuse, presque compotée. Le miel enveloppe le palais d'une texture soyeuse, apportant de la profondeur et une sensation légèrement pâtissière, tandis que la vivacité végétale du rhum agricole donne de la fraîcheur à l'ensemble.

Bèl Arrangé Prune Miel se déguste **aussi bien pur qu'en base de cocktails**. La marque dévoile ainsi son **Honey Paloma, une réinterprétation du célèbre cocktail mexicain particulièrement tendance** ces dernières années. Élaborée par son mixologue partenaire, cette recette marie Bèl Arrangé Prune Miel, bitter orange, jus de citron vert frais et soda ou tonic au pamplemousse rose. Un **livret complet de recettes cocktails** est également disponible pour inspirer les professionnels et leur permettre de varier les créations autour de chaque référence de la gamme.

Les restaurateurs pourront également proposer Bèl Arrangé Prune Miel **en accord avec un fondant au chocolat noir**, pour associer ses notes fruitées à l'intensité du cacao.

Bèl Arrangé Prune Miel : 70 cl - 32 % vol. - Disponible dès à présent sur la plateforme C10



LE HONEY PALOMA

Une version revisitée du Paloma, célèbre cocktail mexicain

Frais, amer et acide

INGRÉDIENTS

6 cl de Bèl Arrangé Prune Miel
1 trait de Bitter orange
1 cl de jus de citron vert frais
10 cl de soda ou tonic pamplemousse rose
Glaçons

RECETTE

Dans un verre tumbler à demi rempli de glaçons cubes ou de glace pilée, versez un trait de bitter orange, le jus de citron vert et le Bèl Arrangé prune miel.
Terminez en versant le soda au pamplemousse rose.
Mélangez délicatement avec votre cuillère à mélange.

DÉCORATION

Quartier de pamplemousse rose, branche de thym citron

Plus d'inspirations cocktails dans le livret de recettes Bèl Arrangé disponible ici.



Bel Arrangé : 10 références incontournables en CHR

Depuis son lancement en 2018 au sein du réseau C10, Bèl Arrangé développe son offre de boissons spiritueuses à base de rhum pour les professionnels du CHR. Avec cette nouveauté, la gamme compte désormais dix recettes, distribuées auprès des bars, hôtels, restaurants et discothèques, ainsi qu'au sein du réseau de caves Comptoir des Vignes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

C10, Fournisseur de toutes les boissons www.C10.fr

À propos de C10

C10 est le premier réseau français de distributeurs indépendants et grossistes en boissons sur le marché du hors domicile. Avec ses 79 adhérents et son maillage national reposant sur près de 230 entrepôts, C10 accompagne au quotidien les professionnels des cafés, hôtels et restaurants, de la restauration traditionnelle aux grandes chaînes nationales. S'appuyant sur une connaissance fine des attentes du secteur, le réseau propose une offre large et diversifiée, en phase avec les réalités du CHR, tout en valorisant les nouvelles tendances de consommation et en soutenant l'innovation.

CONTACT PRESSE

Caroline Stum - caroline@agence-bpa.com - 02 30 96 49 28 - 06 95 66 98 52