



MATHIEU TEISSEIRE INVITE LES BARTENDERS DU MONDE A PARTICIPER A LA 1^{ÈRE} EDITION DE LA FLAVOUR MASTERS DRINKS COMPETITION

Mathieu Teisseire lance son tout premier concours mondial dédié à la découverte de l'authentique essence du goût. Les inscriptions sont ouvertes pour la France !



Mars 2024 : Expert du goût, Mathieu Teisseire annonce le lancement de sa première compétition internationale, Flavour Masters, afin de continuer à explorer et célébrer l'expertise et la connaissance de de la true flavour.

Au travers de la compétition inédite, Mathieu Teisseire invite les professionnels du bar du monde entier à mettre en avant la puissance aromatique de ses produits tout en développant leur connaissance autour de la science et de l'expertise de la true flavour afin de créer des boissons inoubliables.

Les inscriptions sont ouvertes pour la France ! Mathieu Teisseire recherche des bartenders et/ou barista pour explorer le thème True Flavour en soumettant une recette d'un cocktail, d'une boisson chaude ou encore d'une boisson rafraichissante. Chaque candidature devra inclure une recette mentionnant les ingrédients et leur quantité, le garnish, la verrerie ainsi que les techniques utilisées pour préparer le verre.

La finale nationale se déroulera le 27 mai à Paris. À la suite des candidatures, Marie Cabaret, ambassadrice Mathieu Teisseire, contactera les participants pour les informer s'ils ont été sélectionnés pour une phase de « in-bar judging » entre le 8 et le 26 avril 2024. Les créations seront jugées sur leur saveur et leur originalité. Les participants avec les meilleures propositions seront sélectionnés pour la finale nationale qui se déroulera le 27 mai à Paris.



Lors de cette finale, les candidats auront l'occasion d'explorer l'émotion et la science du goût à travers divers défis, présentant leurs créations devant un jury d'experts en vue d'être désignés vainqueurs nationaux.

La finale internationale se déroulera en octobre ! Le gagnant de la finale France aura la chance de participer à la finale internationale qui se déroulera sur 3 jours en octobre entre Paris et les Alpes Françaises, berceau des sirops Mathieu Teisseire.

La finale internationale verra les gagnants de chaque pays se rencontrer autour de différents challenges et d'une plongée au cœur du goût grâce à des expériences immersives réalisées en partenariat avec Givaudan, pionnier de l'aromatique et Marie, ambassadrice Mathieu Teisseire Monde.

Le lauréat/vainqueur de la finale internationale remportera une tournée mondiale du goût, lui offrant l'opportunité de voyager et d'explorer des saveurs uniques afin de stimuler et d'enrichir sa créativité. De plus, il participera aux plus prestigieux salons de l'industrie et à des événements spéciaux pour expérimenter la true flavour à travers le monde.

Les candidatures peuvent être soumises via l'email flavourmastersfrance@gmail.com.
Règlement et détails peuvent être retrouvés sur <https://mathieuteisseire.com/fr/flavour-masters>

- FIN -

Notes à l'attention des rédacteurs :

A propos Mathieu Teisseire

En 1720, le jeune Mathieu Teisseire, vinaigrier installé à Grenoble, capture le goût intense des cerises cueillies à maturité au début de l'été dans une liqueur : le Ratafia. La qualité et la simplicité de sa recette, au secret bien gardé, rendent célèbre la marque à laquelle il a donné son nom. 300 ans après, toujours basé à proximité de Grenoble au pied des Alpes, nous restons fidèles à la philosophie de notre fondateur et poursuivons la même ambition : mettre en bouteille l'émotion des saveurs uniques et authentiques, avec un savoir-faire plébiscité en France et dans le Monde.