

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

31 mai 2021, Crolles

Mathieu Teisseire soutient la reprise d'activité du CHR avec une nouvelle gamme et des parfums inédits

Mathieu Teisseire, marque leader du sirop CHR en France, annonce aujourd'hui le lancement de sa nouvelle gamme Mathieu Teisseire Bio, et l'extension de sa gamme de sirops de thés avec deux parfums Thé Vert et Thé Noir.

Tout au long de son histoire, les sirops Mathieu Teisseire se sont en effet distingués par leur qualité et leur créativité, en hommage à leur fondateur éponyme. Grâce à la qualité de ses matières premières, son expertise, et son nuancier de plus de 70 parfums, Mathieu Teisseire a rapidement rencontré le succès. La marque, qui n'a cessé de se réinventer, forte d'un savoir-faire de plus de 300 ans, est prisee des professionnels du monde entier. Distribuée dans 70 pays, la marque a d'ailleurs été sacrée « sirop le plus savoureux »¹ lors d'une dégustation indépendante à l'aveugle, réalisée auprès de 114 *bartenders* dans 37 pays.

78% des Français déclarent être intéressés par une offre Bio en restauration². Afin d'accompagner les consommateurs vers un mode de vie plus sain, et ce même au restaurant, la marque a choisi de développer une gamme bio exclusivement dédiée aux professionnels. Celle-ci permet ainsi aux établissements de parfaitement répondre à cette demande croissante de leurs convives.

Toute la qualité et le goût de Mathieu Teisseire... en bio !

Cette nouvelle gamme se décline en 5 références classiques du bar, dans des bouteilles en verre toujours recyclables :

- Fraise - 50cL
- Grenadine - 50cL
- Pêche - 50cL
- Citron - 50cL
- Menthe - 50cL

Développée avec des fruits cueillis à maturité et du pur sucre issus de l'agriculture biologique, cette gamme est sans colorant, sans conservateur ni arôme artificiel. Le résultat : un goût toujours au plus proche des fruits et des plantes, avec des couleurs naturellement vives et lumineuses grâce à un procédé thermique doux.



Derrière chaque recette se cache une équipe experte et passionnée du goût, et prête à relever les challenges. « *Le développement de cette gamme a demandé un intense travail de R&D pour concilier les enjeux du food service – un produit visuellement plaisant et aussi délicieux qu'il en a l'air – avec notre engagement pour la naturalité. Nous sommes donc très fiers de Mathieu Teisseire Bio, qui remplit les plus hautes exigences gustatives, pour un produit sain, aux qualités organoleptiques exceptionnelles* » ajoute Sandrine Raynal, Responsable R&D chez Britvic en France.

Aux prémices de la reprise d'activité très attendue des professionnels de la restauration, Mathieu Teisseire avait également à cœur de proposer de nouvelles solutions polyvalentes, pratiques, et délicieuses à ses clients. L'engouement récent autour des thés glacés a inspiré la marque pour élargir sa gamme de sirops de Thé avec de nouveaux parfums désaltérants et au goût peu sucré : thé noir et thé vert.

¹ Cardinal/Savanta Market Research, Decembre 2016

² Agence BIO

« Nous sommes heureux de proposer ces nouvelles gammes à nos clients, et de les soutenir après cette période inédite et difficile » explique Julie Pouquet, Marketing chez Britvic en France. « Mathieu Teisseire est la marque numéro 1 du sirop CHR, et nous nous devons d'être au rendez-vous avec innovation et créativité, au plus proche de notre ADN. »



Toute l'intensité d'un thé glacé maison, et la versatilité d'un sirop en 1 seule gamme

Les sirops de Thé Mathieu Teisseire sont les meilleurs alliés des professionnels et des terrasses. Cette nouvelle gamme se distingue par son authentique goût de thé, sa praticité, et l'assurance d'un résultat parfait dans chaque verre, en 2 parfums phares :

- Thé Noir - 70cL
- Thé Vert - 70cL

Fabriqués à partir de la *camellia sinensis*, ces sirops intègrent toute la complexité du profil aromatique d'un thé, notamment ses notes astringentes et rafraichissantes, grâce à des ingrédients de qualité : feuilles de thé infusées, extraits de thé, et arômes naturels. Pour préserver tout leur parfum, les feuilles et

bourgeons de thé vert subissent un procédé de fabrication plus respectueux, conçu pour éviter l'oxydation naturelle, et la fermentation provoquée par la chaleur. Quant au thé noir, le temps d'oxydation ainsi que le séchage des feuilles sont précisément orchestrés pour préserver tout son caractère et sa nuance.

Ces sirops végétaux valorisent ainsi toutes les notes olfactives d'un thé glacé maison. Avec les sirops de Thé Mathieu Teisseire, vous disposez de la base idéale pour créer facilement vos thés aromatisés et laisser libre cours à votre créativité ! Au goût peu sucré ces sirops sont en effet compatibles avec nos parfums fruités et originaux pour créer une boisson unique, et s'accordent aussi bien à des boissons froides qu'à des boissons chaudes plus originales.

Plus d'informations, ainsi que des recettes et visuels sont joints à ce communiqué.

À PROPOS DE BRITVIC

Britvic, est l'un des principaux acteurs des boissons sans alcool, avec des activités en Grande-Bretagne, en Irlande, en France, au Brésil et dans de nombreux autres pays. Sur ces principaux marchés, Britvic a développé un solide portefeuille de 30 marques propres et emblématiques dont Robinsons, MiWadi, Maguary et Teisseire. En France, Britvic est numéro 4 du marché des boissons sans alcool avec 200 millions d'euros de CA en 2020* et plusieurs marques référentes : Teisseire (n°1 des marques de sirop), Moulin de Valdonne (n°2 des marques de sirop et n°1 des marques de sirop authentique), Pressade (n°1 des jus de fruits biologiques) et Fruit Shoot (n°2 des boissons pour enfants). Britvic est cotée au London Stock Exchange (BVIC) et figure parmi les sociétés du FTSE 250. Britvic fait également partie de l'indice FTSE4Good.

*excluant l'activité jus de fruits MDD

Source : Nielsen parts de marché valeur CAM P11-2020 - HM/SM + Proxi + Drive

CONTACT PRESSE

Stéphane Vincent

Email : stephane.vincent@bcw-global.com

Tel : 06 50 69 67 82