

# DES COCKTAILS AU GOÛT DE NOS RÉGIONS ?

Embarquez pour un tour de France avec les géniaux  
Giovanni Allario & Julie Couder

# SETE

**Un tour de France à la découverte des trésors de nos terroirs qui donnent les goûts subtils, multiples et délicieux à vos cocktails préférés ça vous tente ? Embarquez directement avec Giovanni Allario et Julie Couder, anciens chef barman/manager et responsable de la communication résidents du fameux bar parisien Le Syndicat, sur les routes de nos régions !**

Au cœur du Faubourg ils vous ont, pendant 5 ans, fait voyager avec leurs géniales recettes de cocktails (confinés ou pas d'ailleurs !) et ils se sont lancés dans un projet inédit : **un Tour de France en Van, à la rencontre de tout ce qui touche de près ou de loin au monde du cocktail.**

Jour après jour, deux mois durant, à travers [leur compte Instagram](#), ils vous font découvrir les pépites françaises et les personnes qui se cachent derrière : les hommes et les femmes qui créent au quotidien des produits extraordinaires qui se retrouveront dans vos cocktails (vignerons, agriculteurs, souffleurs de verre, etc.) mais aussi des distilleries locales, des brasseries, ...



**À chacune des régions qu'ils visiteront, ils partageront avec vous une recette inédite de cocktail réalisé uniquement avec les produits du coin qu'ils auront dénichés.**  
Des recettes faciles et 100% locales ! Et si consommer local passait aussi par des cocktails ?



Au-delà d'une aventure humaine incroyable, d'une découverte de bijoux de nos terroirs qui agrémenteront vos cocktails demain, ce tour de France est également l'occasion pour Giovanni et Julie de lancer « **Sete** » (Soif en italien – jamais loin des racines !), leur société de consulting Cocktails & Social Media.

Aujourd'hui plus que jamais, les consciences s'éveillent et les Français ont à cœur de consommer responsable. Le local, comme le bio, sont deux modes de consommation qui portent en eux des promesses durables et les Français les plébiscitent.

**L'objectif de Giovanni et Julie à travers ce voyage est de découvrir le terrain, la réalité locale et d'ajouter ainsi une corde à leur arc dans le cadre des missions de conseil qu'ils proposent avec Sete.**

Grâce à ces quelques semaines en immersion, le génial duo aura une connaissance approfondie des spiritueux régionaux, des produits qui les composent ou les agrémentent et connaîtra leur histoire et celle de leur producteur. **Autant de richesses à valoriser dans les histoires de chacun de ceux avec qui ils travailleront dans le cadre de Sete.**

Retrouvez tout sur leur [page Instagram sete](#)