

*Sous-embargo jusqu'au jeudi 19 octobre 2023 au matin*

# VILLEVERT ON STAGE

## MAISON VILLEVERT PRÉSENTE LA FINALE VILLEVERT ON STAGE



## LA COMPÉTITION INÉDITE QUI RÉVÈLE LES TALENTS FRANÇAIS DE LA MIXOLOGIE

Beaucoup en ont rêvé, mais Maison Villevvert l'a fait, la toute première série française événement dédiée aux métiers du bar ! Tous les codes des show TV culinaires à succès sont présents pour une prestation unique à ce jour en France. Maison Villevvert a filmé le dénouement du concours Villevvert On Stage, créé en 2021 juste avant la crise du COVID. Six binômes professionnels du bar, venus de tout l'hexagone, s'affrontent lors d'une succession d'épreuves inédites et haletantes et se livrent un combat épique où créativité, audace et singularité sont les maîtres-mots. Alors, prêt à embarquer pour cette fascinante compétition filmée ?

Rendez-vous dès le 19 octobre 2023 sur le site Maison Villevvert et sur Youtube ainsi que sur les réseaux sociaux pour découvrir d'urgence les 4 épisodes de la finale Villevvert On Stage !

# LE CONCEPT

Tourné sur les terres de Maison Villevert à Cognac et produit par TVOnly (émission Très Très Bon sur Paris Première), ce concours est une véritable immersion dans les coulisses de la scène du bar français avec ce concept inédit qui célèbre l'esprit d'équipe et l'excellence à la française, des valeurs inscrites au fer rouge dans l'ADN de Maison Villevert.

Cette série plonge les spectateurs en plein cœur d'une compétition qui se veut ludique, conceptuelle et instructive et accessible aux non-initiés dans l'art du cocktail. Durant la finale Villevert On Stage, les épreuves s'enchaînent mais ne se ressemblent pas, les 6 équipes en lice se défient face caméra afin de faire briller leur art : créer, adapter ou revisiter des cocktails ! Au-delà de l'épreuve, les participants révéleront leurs émotions, ressentis et vision du cocktail.

1

COMPÉTITION  
HORS-NORME

2

JUGES EXPERTS

3

JURÉS GUESTS

4

SAISONS

64

ÉTABLISSEMENTS  
PARTICIPANTS

1

SEULE ÉQUIPE  
GAGNANTE



# LES ÉPREUVES

La série Villevert On Stage, c'est 4 épreuves dantesques, créatives et techniques conçues pour mettre à rude épreuve les nerfs des participants. Dans ce monde en ébullition, les spiritueux de Maison Villevert, tels que la vodka Cîroc, les gins premium G'Vine et Nouaison Gin, le vermouth La Quintinye Vermouth Royal ou encore les whiskies français de Celtic Whisky Distillerie seront mis en lumière par les compétiteurs qui virevoltent entre shakers et planches à découper avec une certaine aisance.

# DÉCOUVRIR LES ÉQUIPES

Pour s'imposer lors de Villevert On Stage, les bars finalistes se sont présentés en binôme :

**ADRIAN**  
— ET **CHRISTOPHER**  
LE 1802 - PARIS



**NIKOS**  
— ET **THOMAS**  
L'OFFICINE - LYON



**RÉMY**  
— ET **THOMAS**  
NU - LILLE



**MARC**  
— ET **ALEXANDRE**  
LA QUEUE DU COQ - ANNECY



**LEIA**  
— ET **GABRIEL**  
FRIDA - BORDEAUX



**LOUIS**  
— ET **JEAN-MATTHIEU**  
L'AGENCE - TOULOUSE



# — DÉCOUVRIR LES — ÉPISODES

Plus que jamais à chaque épisode, les cartes sont totalement rebattues dans cette finale exceptionnelle !



## Épisode 1 : Destins liés

Une épreuve qui porte bien son nom puisque chaque duo devra réaliser de concert 3 cocktails emblématiques de la scène cocktail en étant attaché à son partenaire. Une épreuve où l'entente et la coordination seront de mise. Gare aux faux mouvements pour ce challenge, main dans la main, qui s'inspire des conditions de travail dans un bar où l'importance de coordonner ses mouvements à ceux de son équipe, parfois dans un espace restreint, est primordiale. Qui sera le bras gauche ou le bras droit de chaque binôme ?

## Épisode 2 : À l'unisson

Pas le temps de relâcher la pression avec la deuxième épreuve ! Les cocktails sont souvent associés à la 'gastronomie liquide' et pour démontrer leurs compétences, les équipes doivent concevoir un cocktail signature qui s'accordera parfaitement avec le plat du chef Maxence Jasica. Un combat mixo-culinaire pour montrer que le plat et le verre peuvent être à l'unisson !

*Guest : Maxence Jasica,  
chef du restaurant La Maison à Cognac*



## Épisode 3 : Comme à la maison

Dernière marche pour franchir les portes de la grande finale, avec cette épreuve déjà éliminatoire, les candidats se retrouvent plongés dans la cuisine de notre jury guest, Géraud Vallantin Dulac, et les duos doivent redoubler de créativité pour créer et servir des cocktails au jury avec tous les éléments d'une cuisine traditionnelle. Totale improvisation, les bocaux vont-ils se transformer en shaker et les tasses familiales en verre tiki ?

*Guest : Géraud Vallantin Dulac, responsable viticole du  
Domaine du Pérat, propriété de Maison Villevert*



## Épisode 4 : Le cœur de l'âme



Ultime dénouement, l'entrée en lice de Jean-Sébastien Robicquet, fondateur de Maison Villevert et créateur de Cîroc et G'Vine, qui dévoilera le dernier défi centré sur ... l'émotion. Les équipes encore en course devront sublimer leurs créations pour surprendre et déclencher, auprès de notre jury d'exception, des sensations uniques et faire battre leur cœur. Les participants arriveront-ils à transmettre leur passion ? Le jury sera-t-il sensible aux émotions distillées dans chaque proposition de cocktail ?

*Guest : Jean-Sébastien Robicquet, Président et Fondateur de Maison Villevert*

# À PROPOS DE VILLEVERT ON STAGE

Lancée fin 2021, l'objectif de Villevert On Stage est de promouvoir les acteurs de la scène du bartending français, et le talent collectif d'établissements, situés dans tout l'hexagone via un concours inédit fondé sur la saisonnalité qui s'est joué en 4 saisons : hiver, printemps, été et automne.

Pour cette première phase de sélection, 64 équipes ont pu défendre sans relâche leur place au travers d'activations dans leurs établissements. Ensuite, le jury de Villevert On Stage, constitué de deux experts français du cocktail, Emmanuel Brandelet (Brand Ambassadeur France de Maison Villevert) et Fernando Castellon (célèbre consultant en mixologie et historien du bar et du monde des spiritueux), a minutieusement sélectionné les équipes finalistes de chaque saison pour leur vision de la mixologie, leur esprit d'équipe et leur créativité.

Le binôme gagnant de chaque saison, ainsi que 2 équipes qui ont été repêchées grâce à leur investissement sur toutes les saisons, ont pu gagner un guest bartending dans une capitale européenne et obtenir leur ticket d'entrée pour la grande finale. A la clé pour l'équipe vainqueur : une session d'exception de guests bartending pendant une semaine en Asie. L'équipe gagnante partira à la découverte de pays, villes et bars qui font la renommée du continent afin de partager leur savoir-faire et leurs expériences et elle aura également l'occasion de créer, chez Maison Villevert, son propre gin inédit en version small batch.



## À PROPOS DE MAISON VILLEVERT

Fondée en 2001 par Jean-Sébastien Robicquet, Maison Villevert crée, élabore et développe des spiritueux premium, inspirés par le savoir-faire et l'art de vivre à la française, en marques propres et pour le compte de partenaires. Avec près de 200 collaborateurs, le groupe réalise 113 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel consolidé et distribue une collection de spiritueux en France et à l'international dans 60 pays. Depuis plus de 20 ans, Maison Villevert est reconnue pour ses créations et se distingue comme l'une des références en matière d'élaboration et de distribution des spiritueux français d'excellence, parmi les sociétés familiales indépendantes.

# VILLEVERT ON STAGE

**Rendez-vous le 19 octobre 2023  
pour visionner les 4 épisodes du concours  
Villevvert On Stage et découvrir le grand gagnant :**

**sur  
[www.maisonvillevvert.com](http://www.maisonvillevvert.com)  
et sur  
Youtube**

**Pour suivre et commenter la compétition mais également  
pour découvrir en exclusivité des contenus inédits,  
rendez-vous sur le compte Instagram officiel @villevvertonstage**

**#villevvertonstage #maisonvillevvert**

**CONTACT PRESSE  
MCS COM | Mélanie Correia  
Tél : 06 29 44 41 67 – Mail : mcorreia@mcscom.fr**

