

FLAVOUR MASTERS DRINKS COMPETITION 2024

Maxence Piattelli remporte la finale France !

Maxence Piattelli, bartender à La Rochelle, a remporté la Flavour Masters en France, nouvelle compétition internationale de cocktails et de d'exploration des saveurs organisée par Mathieu Teisseire. Il représentera la France lors de la Finale internationale qui se tiendra du 8 au 10 octobre entre Grenoble et Paris.



La Finale France

Mathieu Teisseire a lancé sa première compétition internationale, Flavour Masters, en mars, afin de continuer à explorer et célébrer l'expertise et la connaissance des véritables saveurs (« La true Flavor »).

Après plusieurs mois de sélection, la finale s'est tenue le 27 mai dernier au studio Mathieu Teisseire à Paris. Sept candidats se sont affrontés devant un jury composé de Marie Cabaret, Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire, Mickaël Guidot de ForGeorges, et Leïla Notturmo, chef de projet R&D. A l'issue d'une journée alternant épreuves et masterclass, **Maxence Piattelli de La Rochelle** a été désigné gagnant de la finale France !

« L'objectif du concours est de mettre en avant la puissance aromatique de nos produits tout en développant la connaissance autour de la science et de l'expertise des véritables saveurs afin de créer des boissons inoubliables. Je suis ravie de voir ces bartenders motivés, intéressés et intéressants. Ils ont fait preuve de créativité et de talent. » déclare Marie Cabaret, Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire.

Une compétition ponctuée d'expériences et d'épreuves

La finale française comprenait trois épreuves pour explorer les saveurs : Behind True Flavour, True Flavour Elevation, et Flavour & Emotion.

1. **Behind True Flavour.** Le premier challenge consistait à retrouver non seulement le profil aromatique du sirop de cerise Mathieu Teisseire en identifiant quatre arômes (dont amande, fleur de cerisier ou vanille) mais aussi le pourcentage de chacun des arômes présents.
2. **True Flavour Elevation.** La base de sirop de cerise créée lors de la première épreuve servait de point de départ pour le deuxième challenge. Les candidats devaient choisir un élévateur aromatique (salé, amer ou acide) et créer une boisson (cocktail, boisson chaude ou rafraîchissement). Ils disposaient de 45 minutes pour créer leur boisson, puis de 5 minutes pour la reproduire et l'expliquer au jury.
3. **Flavour & Emotion** Le dernier challenge consistait à créer une boisson inspirée par une couleur et une émotion. Les finalistes étaient invités à concevoir et présenter une recette inspirée d'une émotion et d'une couleur.

Grâce à sa créativité, notamment en associant sirop de pastèque avec extrait de fenouil maison et soda pamplemousse, ainsi qu'à son audace et son sens de la présentation, Maxence Piattelli représentera la France lors de la finale internationale.



« Un grand merci aux équipes Mathieu Teisseire pour cette expérience enrichissante. Bravo à tous les candidats qui m'ont impressionné par la qualité et l'originalité de leurs propositions. » **Déclare Maxence Piattelli, premier vainqueur France.**



La finale internationale se déroulera du 8 au 10 octobre entre Paris et les Alpes françaises, berceau des sirops Mathieu Teisseire. Elle réunira les gagnants de chaque pays autour de différents challenges et d'expériences immersives réalisées en partenariat avec Givaudan, pionnier de l'aromatique, et Marie, ambassadrice mondiale Mathieu Teisseire.

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

** ils étaient 8 finalistes sélectionnés pour la finale : Pauline Desurmont, Maxime Deymier, Charles Jonville, Nicolas Margeot-Porcheron, Jérémie Pasqualin, Maxence Piattelli, Nahui Sánchez et Emilien Way. Malheureusement, Nahui Sánchez n'a pu être présent, son avion ayant été annulé.*

À propos de Mathieu Teisseire/ Britvic

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.

Contacts presse

Ran Yan / 01 56 03 12 09
teamBRITVIC@bm.com