

FLAVOUR MASTERS DRINKS COMPETITION 2025

## Mathieu Teisseire : Les 10 finalistes ont rendez-vous le 23 juin 2025 pour la finale France !

*Fort de la réussite de la première édition en 2024, Mathieu Teisseire a lancé la deuxième édition de son concours international dédié à la découverte de la True Flavour.*

*Le thème de cette édition : "Make Drinks Memorable". Les dix finalistes s'affronteront lors de 3 challenges le 23 juin à Grenoble et à Crolles. Le vainqueur représentera la France lors de la finale mondiale.*



### Les saveurs à l'honneur

Expert du goût, Mathieu Teisseire a lancé la deuxième édition de sa compétition internationale, Flavour Masters, afin de continuer à **explorer et célébrer la True Flavour**.

Au travers de cette compétition, Mathieu Teisseire invite les professionnels du bar du monde entier à mettre en avant la puissance aromatique de ses produits et à **approfondir leur expertise** afin de créer des boissons innovantes.

Cette année, le thème pour la sélection est "Make Drinks Memorable". Les participants sont invités à capturer l'essence de l'un de leurs moments préférés de la journée et à imaginer une expérience de dégustation inoubliable grâce à la puissance de la True Flavour avec Mathieu Teisseire.

## La Finale France

Après plusieurs mois de pré-sélection, la finale Française pour désigner le ou la bartender qui représentera la France se tiendra le 23 juin à Crolles et à Grenoble. Dix finalistes ont été sélectionnés parmi tous les candidats. Ils s'affronteront devant un jury composé de Marie Cabaret, Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire, Mickaël Guidot de ForGeorges, et Louise Bocquentin, experte aromatique à la R&D de Mathieu Teisseire.

Timéo Gilbert



Ambre Pell



Mandy Flambard



« Un In Bar Judging une fois de plus incroyable, riche en talent et en créativité. C'est toujours un vrai plaisir de partir à la rencontre des bartenders dans leur univers, de les voir donner vie à leurs créations, et de découvrir les histoires inspirantes qui se cachent derrière chaque cocktail. Chez Mathieu Teisseire, on parle souvent d'émotion — celle que l'on retrouve dans le cocktail, celle que l'on partage. Et c'est exactement ce que permet le In Bar Judging : faire vibrer cette compétition en y injectant toute l'âme et la passion des bartenders. » déclare Marie Cabaret, Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire.



## Une compétition ponctuée d'expériences et d'épreuves

La finale française comprendra une visite du site de production et du département R&D de Mathieu Teisseire à Crolles et se poursuivra par trois épreuves basées sur l'exploration des saveurs :

- **Challenge 1 :** Les finalistes devront recréer l'aromatique du sirop de pêche Mathieu Teisseire en identifiant la proportion des 4 composants aromatiques mis à disposition. Ce challenge mettra à l'épreuve leur nez et leurs compétences en blending.
- **Challenge 2 :** Les candidats testeront leur capacité à créer une recette de boisson équilibrée et cohérente capturant une émotion, dans un temps et avec des ingrédients limités.
- **Challenge 3 :** Chaque finaliste devra présenter une version "remastérisée" de la boisson qui l'a qualifié pour la finale.

**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 du 13 au 15 octobre 2025 entre Paris et les Alpes Françaises, berceau des sirops Mathieu Teisseire.

**À la clé de la finale internationale ?** Un voyage sur-mesure et inoubliable à la rencontre de nouveaux territoires de saveur d'une valeur de 8 000€.

Le règlement et les détails peuvent être retrouvés sur : <https://mathieuteisseire.com/fr/flavour-masters>

*\* Les 10 finalistes sélectionnés pour la finale France sont : Charbel Melhem, Laugero Lillou, Ambre Pell, Nahui Sánchez, Mandy Flambard, Brice Lambert, Swann Nivet, Timéo Gilbert, Tomo Watanabé, Emilien Way.*

### À propos de Mathieu Teisseire / Britvic

Britvic est une entreprise chargée d'histoire et d'héritage. 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. Britvic fait partie du groupe Carlsberg.

### Contacts presse

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