

Le goût et la complexité des grands spiritueux... l'alcool en moins. Mathieu Teisseire révolutionne le No/Low avec la gamme BOTANICAL.



Le floral de la baie de genièvre, la rondeur de la canne à sucre, l'amertume vibrante de l'aperitivo italien... sans alcool et sans compromis. Avec BOTANICALS, Mathieu Teisseire signe une rupture technologique majeure et offre aux professionnels du CHR la première gamme de concentrés capables de recréer simplement l'expérience organoleptique et chaleureuse des grands spiritueux et de leurs cocktails associés.

Mathieu Teisseire relève le défi du No/Low

Le **Mindful Drinking** s'impose comme l'une des tendances majeures du marché. Aujourd'hui, 49 % des Français consomment déjà des boissons sans ou à faible teneur en alcool, et 1 sur 3 ne consomme plus d'alcool. En CHR, plus d'un consommateur sur deux prévoit de réduire sa consommation lors de ses sorties (*Baromètre Degré Zéro 2025*).

La génération Z incarne cette évolution avec une pratique désormais généralisée : le "**zebra striping**", cette alternance assumée entre boissons alcoolisées et sans alcool, qui redessine en profondeur les comportements de consommation en sortie.

Forte de ses 300 ans de savoir-faire aromatique, la maison Mathieu Teisseire apporte la réponse que les bartenders attendaient : **BOTANICALS**, une solution clé en main qui garantit une expérience client sans alcool inédite et qualitative.

La gamme Botanical : une vraie révolution pour le bar professionnel

A l'issue d'une phase intensive de R&D s'appuyant sur son expertise aromatique unique et une technologie de pointe, Mathieu Teisseire lance trois concentrés sans alcool qui reproduisent deux caractéristiques physiques jusqu'ici réservées aux spiritueux : **les notes chauffantes en gorge et la texture enrobante en bouche.**

Le dosage unique de 40 ml est spécialement formulé pour permettre aux professionnels du CHR de préparer des cocktails « alcool free » de haute qualité, en quelques secondes.

Pour les professionnels, la promesse est simple : une qualité aromatique sans compromis, une mise en œuvre ultra simple et une rentabilité optimisée.

Trois concentrés, trois univers



CARIBBEAN SPICE - Style Mojito

Cœur aromatique : sucre de canne, épices et extraits de plantes. Ce concentré restitue toute la vivacité et la rondeur d'un mojito authentique, sans alcool.

LONDON DRY - Style Gin Tonic

Cœur aromatique : baies de genièvre et coriandre. Une complexité aromatique bluffante qui rivalise avec les meilleurs gins du marché.

ITALIAN ROSSO - Style Spritz

Cœur aromatique : oranges amères et sanguines, bitter. L'âme d'un grand Aperitivo italien, réinventé en version sans alcool.

Trois recettes signatures pour sublimer le sans alcool par Marie Cabaret



Bartender reconnue et experte en mixologie créative, Marie Cabaret incarne depuis plusieurs années l'esprit et l'expertise cocktail de Mathieu Teisseire. Elle signe pour Botanicals trois recettes pensées pour allier créativité, simplicité et impact visuel.

CREAMY AND FUNKY

- 40 ml de Mathieu Teisseire **London Dry**
- 5 ml de sirop Basilic Mathieu Teisseire
- 10 ml de jus de citron
- 30 ml de jus de pamplemousse
- 60 ml de lait de coco
- une pincée de sel
- 5 glaçons
- Rondelle de citron et feuille de basilic

Ajouter tous les ingrédients dans un blender avec de la glace. Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Verser dans un verre.

Décorer avec la rondelle de citron et la feuille de basilic et servir.



HOT TAKE

- 40 ml de Mathieu Teisseire **Caribbean Spice**
- 5 ml de sirop Green Chilli Mathieu Teisseire
- 15 ml de sirop de grenadine Remix
- 30 ml de jus de citron vert
- 120 ml de London Essence Pink Grapefruit Soda
- Glaçons
- Zeste de pamplemousse et rim au sel épicé

Ajouter tous les ingrédients (sauf le soda) dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement.

Filtrer dans le verre rempli de glace, puis compléter avec le soda.

Décorer avec le zeste de pamplemousse et le rim au sel épicé.

NOGRONI

- 20 ml de Mathieu Teisseire **Italian Rosso**
- 15 ml de Mathieu Teisseire London Dry
- 40 ml de vin rouge sans alcool infusé à la grenade
- Glaçons
- Rondelle d'orange sanguine

Vin rouge & grenade : Infuser 50 cl de vin rouge sans alcool avec 15 g de grenade. Laisser reposer 1 heure, puis filtrer finement. Remplir le verre de glaçons et ajouter tous les ingrédients. Remuer délicatement pour homogénéiser et libérer les arômes, puis décorer à l'aide du garnish et servir.



Au-delà des recettes classiques, la gamme Botanical permet également de revisiter des cocktails iconiques tels que le Negroni, la Paloma ou le Dark & Stormy, ouvrant un champ créatif illimité pour les bartenders.

À propos de Mathieu Teisseire

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, la marque reste fidèle à la philosophie de son fondateur et poursuit la même ambition : mettre en bouteille l'émotion des saveurs.

La marque Mathieu Teisseire est développée par l'entreprise Teisseire, forte d'un patrimoine unique. Intégrée au groupe Carlsberg, l'entreprise perpétue cette exigence et allie héritage et innovation au service des consommateurs et des professionnels.