



Communiqué de presse, 21 juillet 2026

LA FLAVOUR MASTERS COMPETITION 2026 DÉSIGNE SON CHAMPION FRANÇAIS : ÉMILIEN WAY REPRÉSENTERA LA FRANCE EN FINALE INTERNATIONALE



Il est 18h. Dans l'effervescence d'un bar parisien, la tension est palpable : six talents, six univers, une seule couronne à conquérir. Au terme d'une journée intense d'exploration des goûts, un nom résonne : Emilien Way, Bartender au Bar Nouveau à Paris. Avec son cocktail audacieux "Monochrome", il remporte la troisième édition de la Flavour Masters Competition 2026 en France. Sa création transcende la saveur de la framboise pour offrir un voyage sensoriel mémorable. Emilien représentera la France lors de la Grande Finale Internationale organisée par Mathieu Teisseire, du 19 au 21 octobre 2026 à Paris.

La quête de la True Flavour

Rien ne remplace l'émotion du vrai goût. Depuis plus de 300 ans, Mathieu Teisseire cultive cette exigence absolue de restituer la saveur dans sa vérité la plus juste et la plus haute intensité : la **True Flavour**. C'est cette signature unique, ce respect de l'ingrédient et cette volonté d'explorer l'art des saveurs, qui constitue l'ADN de la marque et l'esprit de sa compétition internationale.

Cette année, pour pousser les bartenders du monde entier à repousser les limites de leur créativité, Mathieu Teisseire a lancé un défi d'envergure : « **Unlock True Flavour - Un voyage à travers les sens** ». ». Il s'agissait de composer un cocktail capable de raconter une histoire, de faire vibrer un "Hero Flavour" Mathieu Teisseire dans toutes ses dimensions : visuelle, olfactive, gustative et texturale. Un pari exigeant, relevé avec brio par les candidats.

Dans les coulisses de la Finale France

Après plusieurs semaines de sélection et d'In-Bar Judging menés par un jury d'experts, six finalistes se sont retrouvés à Paris pour une journée décisive où chaque geste comptait. Trois défis les attendaient, chacun conçu pour tester une facette différente de leur art :

- **Précision** : un "blending challenge" au millimètre, autour du sirop Fraise emblématique de la maison, où la moindre hésitation pouvait tout changer.
- **Créativité** : un défi d'improvisation pure : inventer, sur l'instant, un cocktail dicté par une couleur et une émotion, sans filet.
- **Technique** : l'épreuve ultime, celle où chaque candidat devait sublimer sa création phare jusque dans ses moindres détails.

C'est dans cette atmosphère de création, faite de concentration et d'adrénaline, qu'Emilien Way s'est distingué. Face à un jury composé de Mickaël Guidot (journaliste, fondateur de For Georges), Marie Cabaret (Global Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire) et Tomo Watanabe (Gagnant de la Flavour Masters Competition France 2025), il a livré une prestation d'une justesse rare.



Le coup de cœur du jury : l'audace florale

Avec son cocktail « Monochrome », Emilien Way a composé une partition aromatique en explorant la framboise sous tous ses sens. Visuellement saisissante par son intensité chromatique, la création flatte l'odorat par la douceur de la fleur de jasmin et la fraîcheur végétale de la feuille de framboisier. En bouche, un subtil jeu de textures et de contrastes s'installe : la puissance d'un distillat de framboise se mêle à l'onctuosité givrée d'une glace maison au sirop et jus de framboise.

Rien de superflu, tout en résonance. En jouant sur les températures, le croquant et le liquide, Émilien a capturé et magnifié chaque nuance de la framboise, offrant au jury un parcours gustatif complet et totalement maîtrisé. Son second cocktail, « l'Optimiste », mettant à l'honneur l'ananas, a confirmé l'étendue de sa créativité.

« C'est toujours un immense plaisir de découvrir l'univers des bartenders, de voir comment ils donnent vie à leurs créations et racontent des histoires à travers chaque cocktail. Les compétitions Flavour Masters, c'est l'émotion de la dégustation, la passion injectée dans chaque verre, et une véritable célébration du talent », confie **Marie Cabaret**, Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire.

Au-delà du titre, une autre histoire a marqué la finale : celle de **Julien Neveux Violet**, du bar L'Un des Trois à Grenoble, dont l'audace et l'originalité ont conquis le jury. Une proposition suffisamment marquante pour lui valoir le **Prix Coup de Cœur du Jury**, preuve de la richesse et de la diversité des talents présents ce jour-là.

La recette d'Emilien Way : "Monochrome"

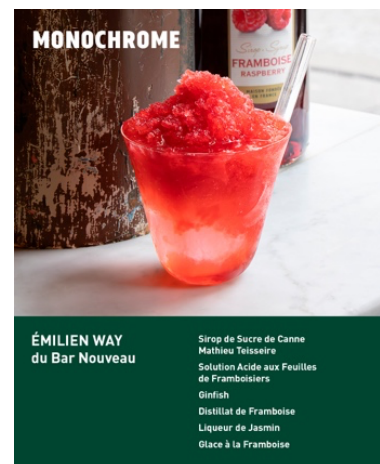
- 20 ml sirop Sucre de Canne Mathieu Teisseire
- 20 ml solution acide de feuilles de framboisier
- 15 g de feuilles de framboisier
- 250 g d'eau

Mettre l'eau et les feuilles de framboisier dans un sac sous vide puis laisser infuser 24 heures à 4°C. Distiller à 33 °C, de 60 mbar jusqu'à 30 mbar.

- 94 g d'hydrolat de feuilles de framboisier
- 6 g d'acide citrique

Mélanger l'hydrolat et l'acide citrique puis mettre en bouteille.

- 20 ml Ginfish
- 25 ml Monochrome Framboise
- 2,5 ml Liqueur de Jasmin
- Glace framboise (top)
- 450 ml de jus de framboise clarifié
- 105 ml de sirop de framboise Mathieu Teisseire
- 50 ml de solution acide



« Avec Monochrome, j'ai voulu raconter une seule couleur, un seul fruit, mais dans toute sa richesse : son acidité, sa fraîcheur, sa gourmandise et jusqu'à sa texture glacée. C'est une manière pour moi de montrer qu'une saveur, quand on prend le temps de l'écouter, peut se révéler infinie. Je suis vraiment honoré de représenter la France à la Grande Finale Internationale, et j'ai hâte de continuer à explorer cette True Flavour aux côtés des meilleurs bartenders du monde. » déclare Emilien Way, gagnant de la Flavour Masters Competition France 2026.

Le coup de cœur du jury : l'audace florale de Julien Neveux Violet

Une autre performance a particulièrement marqué le jury lors de cette finale : celle de Julien Neveux Violet, bartender au bar *L'Un des Trois* à Grenoble. Julien a fait le choix de l'audace en s'attaquant à une saveur aussi noble que redoutable : la violette. Parfum atypique, complexe et difficile à équilibrer sans basculer dans l'excès, la violette exige

une sensibilité rare pour être magnifiée. Grâce à une maîtrise technique remarquable et à son sens des associations de saveurs, Julien a créé un cocktail d'une élégance absolue. Une prise de risque saluée à l'unanimité par les jurés, qui lui ont décerné le très mérité Prix Coup de Cœur du Jury.

Prochaine étape : la scène mondiale

Le rideau sur la compétition n'est pas encore tombé. Du 19 au 21 octobre 2026, Paris accueillera l'élite mondiale du bartending pour la Grande Finale Internationale, où Emilien Way affrontera les champions de cinq autres marchés : Allemagne, Pays Baltes, Inde, Arabie Saoudite et Vietnam. Un seul d'entre eux sera couronné Flavour Master Mondial !

Les récompenses du lauréat français

- Le titre prestigieux de Flavour Masters Champion France 2026
- Un chèque de 1 000 €
- Une place directe pour la Grande Finale Internationale à Paris
- L'opportunité de remporter un Flavour Tour d'une valeur de 6 000 €

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.