

## L'OFFICINE REMPORTE LA SAISON 2 DE VILLEVERT ON STAGE

Villevert On Stage, le concours événement destiné à révéler les talents d'équipe félicite L'Officine, lauréat de cette seconde saison du concours !



Nikos Offidis & Thomas Jacob

Cette seconde saison dédiée au printemps récompense la créativité sans faille de L'Officine qui se qualifie ainsi pour la finale. Bar à cocktails au cœur de l'incontournable hôtel Dieu à Lyon, Nikos & Thomas compose un binôme explosif. Ils ont su tirer leur épingle du jeu en dépassant leurs limites et n'ont cessé de monter en puissance lors de ces 3 mois de compétition. Au-delà de la grande qualité des cocktails, le jury souligne l'expérience immersive vécue lors de la dégustation : Emmanuel Brandelet et Fernando Castellon ont été intégrés au processus créatif des cocktails, accompagnés par Nikos, Thomas et leur savoir-faire.

Pour son premier cocktail en compétition, l'établissement lyonnais a réinterprété le moscow mule en « **Wasabibi Mule** » : surprise, trompe l'œil et twist sont les maîtres mots de cette création invitant au voyage. Une promesse gustative, alliant fraîcheur et vague d'épices.

Le jury n'a pas été en reste avec le second cocktail imaginé par l'équipe : le « **Smash That !** ». Toujours autour de la gourmandise, L'Officine revisite un grand classique du monde de la pâtisserie : la tarte tatin (et surprise encore) à l'ananas !

A la clé de cette victoire, l'établissement remporte un guest bartending en Europe et un ticket pour la grande finale ! L'équipe gagnante s'envolera pour un guest bartending d'exception en Asie & aura l'occasion de créer son propre Gin en édition limitée chez Maison Villevert.

Face à L'Officine, 7 autres finalistes se sont battus sans relâche pendant ces 3 mois de compétition : le **NU à Lille**, le **Frida**, le **Cancan** et l'**Ambrosia à Bordeaux**, l'**Agence à Toulouse**, le **Gatsby à Angers** et le **Tribeca à Annecy**.

### Villevert On Stage : talents collectifs et créativité

Villevert On Stage promeut la scène du bar française autour d'un concept inédit célébrant l'esprit d'équipe. La volonté première du concours est de mettre en lumière les métiers du bar & ses différentes dimensions : créativité, passion du partage, hospitalité et talents collectifs.

Au fil des saisons, chaque équipe s'attachera à sublimer les produits de Maison Villevert au travers des différentes activations leurs permettant de partager leur créations et revisiter les grands classiques de la mixologie.

### Un concours, 4 saisons, 1 année complète

Basé sur la saisonnalité, ce concours réunit 4 compétitions à part entière tout au long de l'année et met en lumière les talents collectifs d'établissements situés aux 4 coins de la France.

Deux experts français du cocktail composent le jury de ce concours inédit : Emmanuel Brandelet, Brand ambassador France de Maison Villevert et Fernando Castellon, le célèbre consultant en mixologie et historien.

Chaque saison et à partir du deuxième épisode de celle-ci, le duo sillonnera la France à la rencontre des 8 finalistes afin d'élire l'équipe gagnante qui accèdera aux prix d'exception !

### À propos de Maison Villevert

Située au cœur du vignoble de Cognac, Maison Villevert, fondée par Jean-Sébastien Robicquet, oenologue maître distillateur, est spécialisée dans la création, l'élaboration et la distribution de spiritueux ultra-premium à base de raisin. Maison Villevert revisite de manière unique les catégories de spiritueux et incarne le savoir-faire et le nouveau luxe à la française. En 2015 Maison Villevert crée sa société de distribution « Maison Villevert France Distribution » qui depuis s'est imposée comme un acteur fort de la filière en France en plaçant G'Vine comme le leader des Gins ultra premium et Ciroc vodka comme la plus forte croissance des vodkas ultra premium (source IWSR 2019).



SUIVEZ LA COMPÉTITION SUR LE COMPTE INSTAGRAM @VILLEVERTONSTAGE

### INFORMATIONS SUR LES INSCRIPTIONS

onstage@maisonvillevert.com

### CONTACT PRESSE - AGENCE CARTEL

Joséphine Desmottes - josephine.desmottes@agence-cartel.com - 06 09 72 68 32

#VILLEVERTONSTAGE

#MAISONVILLEVERT

## Les cocktails de la victoire



### **Le Mule : Wasabibi Mule**

Habibi vodka  
Liqueur Falernum maison  
Jus de citron vert frais  
Soda au wasabi maison  
Angostura Bitter



### **Le Smash : Smash That**

Tequila Casamigos Reposado  
Cordial ananas rôti au miel de fleur  
Feuilles de coriandre fraîche