

FLAVOUR MASTERS COMPETITION 2026

Mathieu Teisseire lance la 3ème édition de sa compétition internationale de bartending sur le thème : *Unlock True Flavour - Un voyage à travers les sens.*
Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 10 mai pour la France !



Fort du succès des éditions précédentes, Mathieu Teisseire, pionnier mondial depuis 300 ans dans l'art des saveurs et de tout ce qui les sublime (la True Flavour) lance la troisième édition de sa compétition signature : les Flavour Masters. Ce concours emblématique invite une nouvelle fois les professionnels du bar du monde entier à repousser les limites de leur créativité et à révéler l'essence du vrai goût des choses de manière immersive et sensorielle.

Le thème de l'édition 2026 : "Unlock True Flavour – Un voyage à travers les sens"

Cette année, Mathieu Teisseire invite les bartenders du monde entier à explorer un concept puissant : **"Unlock True Flavour – Un voyage à travers les sens"**.

Loin de se limiter à la seule perception gustative, la saveur est une expérience sensorielle holistique qui éveille la vue, le toucher, l'odorat et s'inscrit durablement dans la mémoire. Les bartenders devront ainsi composer un cocktail unique, sublimant un "Hero Flavour" Mathieu Teisseire, afin de révéler toutes ses dimensions sensorielles et de narrer une histoire gustative mémorable.

L'objectif est audacieux : créer une boisson qui non seulement révèle et déploie l'essence d'une aromatique, mais le fait en harmonie avec tous les sens.

Une plateforme Internationale pour les Bartenders créatifs

La compétition Flavour Masters 2026 s'étendra de mars à octobre, déployant son envergure internationale dans six marchés stratégiques : la France, l'Allemagne, les pays Baltes, l'Inde, l'Arabie Saoudite et le Vietnam, avec une mécanique harmonisée à l'échelle mondiale.

Chaque participant sera invité à soumettre une création originale, véritable expression de son interprétation du thème.

Pour les bartenders français, cette compétition représente une occasion unique de se distinguer. Leur création servira de tremplin pour la finale nationale et, pour le lauréat, le privilège de représenter la France lors de la **Grande Finale Internationale qui réunira l'élite mondiale à Paris en octobre prochain.**

Mais les compétitions Flavour Masters Mathieu Teisseire vont bien au-delà de ces dotations. La compétition est une véritable plateforme de développement professionnel et personnel, offrant aux participants :

- L'approfondissement d'une expertise aromatique avancée et la maîtrise de techniques innovantes.
- Des rencontres inestimables et des échanges enrichissants avec des bartenders internationaux et des figures emblématiques de l'industrie.
- Une visibilité accrue sur la scène globale du bartending, ouvrant des portes à de nouvelles opportunités de carrière et de reconnaissance.
- Une occasion unique de repousser les limites de leur créativité et de laisser une empreinte durable dans l'univers des boissons.

Comment participer ?

Le chemin vers le titre de Flavour Master Champion Mondial est semé d'opportunités et de défis, conçu pour révéler les plus grands talents :

1. **Création de recette – L'art de l'expression aromatique** : chaque participant devra imaginer et élaborer un cocktail inédit, en parfaite adéquation avec le thème "Unlock True Flavour". Il s'agira de transcender les saveurs et d'éveiller les sens à travers une création audacieuse et personnelle.
2. **Inscription – Le premier pas vers l'aventure** : les dossiers de candidature seront à soumettre via le formulaire d'inscription en ligne, dont l'ouverture est prévue le **30 mars 2026**. C'est l'occasion de présenter sa vision et son talent. La clôture des inscriptions est fixée au **10 mai 2026**.
3. **Sélection et In-Bar Judging – Au cœur de l'expertise** : un jury d'experts, composé de deux membres, notre Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire, Marie Cabaret, ainsi qu'un autre expert de la marque viendront visiter dans leur bar, entre le 18 et le 29 mai 2026, chacun candidats dont les propositions auront été retenues. Leurs créations seront évaluées en profondeur par le jury qui portera une attention particulière au goût, à l'originalité et à l'expression sensorielle de chaque boisson.
4. **Finales Nationales – Le rendez-vous de l'excellence** : les six meilleurs talents de France, dont l'annonce aura lieu le **1er juin 2026**, accéderont à la prestigieuse Finale France. Cet événement, qui se tiendra à Paris le **29 juin 2026**, mettra à l'épreuve leur créativité, leur expertise technique et leur capacité à innover à travers une série de challenges intenses et captivants.
5. **Grande Finale Internationale – La consécration mondiale** : du 19 au 21 octobre 2026, Paris sera le théâtre de l'ultime confrontation. Les champions nationaux de chaque pays participant se réuniront pour la Grande Finale Internationale, où un seul d'entre eux sera sacré Flavour Master Mondial, le titre le plus convoité de la compétition. Ce sera le point culminant d'un voyage gustatif et créatif sans précédent.

« 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. » déclare Marie Cabaret, Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire.

Le Jury français de la Finale France

Le jury français rassemblera des experts de renom du monde du bar, garantissant une évaluation de haute volée :

- Mickaël Guidot – Journaliste, fondateur du média spécialisé For Georges
- Marie Cabaret – Global Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire
- Tomo Watanabe – Gagnant de la FLAVOUR MASTERS COMPETITION FRANCE 2025

Les récompenses

Le talent et la détermination du vainqueur français seront amplement récompensés. Le lauréat recevra :

- Le titre prestigieux de Flavour Masters Champion France 2026, gage de reconnaissance dans l'industrie.
- Un chèque de 1 000 €, pour soutenir ses ambitions.
- Une place directe pour la Grande Finale Internationale à Paris, où il représentera la France face aux meilleurs bartenders du monde.
- L'opportunité exceptionnelle de remporter un Flavour Tour d'une valeur de 6 000 €, une immersion unique dans de nouveaux territoires de saveurs et d'inspiration.

Pour toute information liée au concours : mathilde@fauxreveur.fr

Pour toute information liée aux inscriptions : marie.cabaret@teisseire.com

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.