

## FLAVOUR MASTERS DRINKS COMPETITION 2025 Tomo Watanabé remporte la finale France !

*Tomo Watanabé, bartender à Paris, a remporté la Flavour Masters 2025 en France, la compétition internationale de cocktails et d'exploration des saveurs organisée par Mathieu Teisseire. Pour cette deuxième édition, il représentera la France lors de la Finale internationale qui se tiendra du 13 au 15 octobre 2025 entre Grenoble et Paris. Le thème de cette édition : "Make Drinks Memorable".*



### 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**.

Cette année, le thème pour la sélection dans les différents pays était "Make Drinks Memorable". Les participants étaient 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 remportée par le bartender Tomo Watanabé

Après plusieurs mois de pré-sélection, la finale française s'est tenue le 23 juin à Crolles puis à Grenoble. Dix finalistes pré-sélectionnés se sont affrontés 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. À l'issue d'une journée alternant épreuves et masterclass, **Tomo Watanabé, bartender à Paris**, a été désigné gagnant de la finale France ! Le jury a particulièrement apprécié sa créativité notamment sa proposition d'une double version (sur place et à emporter) autour du même ingrédient, le sirop, utilisé de manière originale et équilibrée.

« J'aimerais remercier le jury, la marque Mathieu Teisseire et tous les rêveurs pour cette finale. Je suis fier et un peu surpris d'avoir gagné, les autres candidats ont été solides également, bravo à tous. Je suis maintenant d'autant plus motivé et déterminé à gagner la finale Globale, suivre les pas de Maxence Piattelli et laisser la coupe à la maison (France) ! » déclare Tomo Watanabé.



### Recette de Tomo Watanabé

- 60 ml Saké nigori Wakaze
  - 60 ml lait d'avoine
  - 20 ml Matcha
- 15 ml Blanche d'armagnac
- 15 ml sirop de sucre noir d'Okinawa Mathieu Teisseire
  - 1 splash House foamer
  - 2 dash solution saline

**Lillou Laugero, Responsable de bar chez Muchacha Montpellier**, a remporté le prix Coup de cœur.

### Recette de Lillou Laugero

- 5cl Fat-wash maison (Whisky Aberlour 12 ans, beurre, fleur de pois bleu, romarin, thym)
  - 5cl infusion fleur de pois bleu
  - 2cl sirop de miel Mathieu Teisseire
    - 1cl citron jaune
- Garnish : rime de sucre et poivre de Sichuan + branche



Voici les trois challenges qui étaient proposés aux candidats :

- **Challenge 1 :** Recréer l'aromatique du sirop de pêche Mathieu Teisseire en identifiant la proportion des 4 arômes. Ce challenge a mis à l'épreuve leur nez et leurs compétences en assemblage aromatique.
- **Challenge 2 :** Créer une recette de boisson équilibrée et cohérente capturant une émotion, avec un sirop tiré au sort et un buffet d'ingrédients mis à disposition.
- **Challenge 3 :** Présenter une version retravaillée du drink signature qui avait qualifié chaque candidat pour la finale.

Tomo Watanabé représentera la France lors de 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>

*\* Ils étaient 10 finalistes sélectionnés pour la finale France : Melhem Charbel, Lillou Laugero, Ambre Pelletier, Nahui Sánchez, Mandy Flambard, Doriane Lusci, 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.