

Communiqué de presse, 27 octobre 2026

JURI DUCHAN, VAINQUEUR DE LA FLAVOUR MASTER 2026 LORS DE LA GRANDE FINALE INTERNATIONALE ORGANISÉE PAR MATHIEU TEISSEIRE À PARIS



Créer, inspirer, fédérer, c'est tout l'esprit de Flavour Masters 2026. Au terme de trois jours d'immersion et d'épreuves sensorielles de haute volée, la 3^e édition de la prestigieuse Flavour Masters Competition organisée par Mathieu Teisseire a livré son verdict : le bartender allemand Juri Duchan décroche le titre de Flavour Master Global Champion 2026.

Une confrontation de bartenders au sommet de la mixologie mondiale

Depuis plus de 300 ans, Mathieu Teisseire cultive la quête de la True Flavour : révéler le goût dans sa plus noble et juste expression. Pour cette édition 2026, la maison a invité les bartenders du monde entier à relever le défi « Unlock True Flavour ; un voyage à travers les sens », les incitant à sublimer l'aromatique d'un cocktail pour concevoir une expérience sensorielle globale : visuelle, olfactive, texturale et gustative.

Après plusieurs mois de sélections nationales rigoureuses dans six marchés clés, six finalistes se sont retrouvés à Paris, du 19 au 21 octobre. Six talents, six parcours, six cultures, unis par une même passion : concevoir des expériences sensorielles qui mettent le goût à l'honneur et font vivre une émotion mémorable.

Les finalistes qui représentaient leur pays :

- | | |
|---|---------------------------------------|
| - France : Émilien Way | - Lituanie : Ervinas Arlauskas |
| - Arabie Saoudite : Ahmed Al-Suwairi | - Allemagne : Juri Duchan |
| - Vietnam : Lê Quốc Việt | - Inde : Vishal Tawde |

Avec La Flavour Masters Competition, la maison souhaite révéler les créateurs, nourrir leurs inspirations et fédérer une communauté internationale de talents.

Trois épreuves de haute voltige pour explorer et révéler la saveur

Accueillis au cœur du Loft Mathieu Teisseire puis sur la scène internationale du bar parisien Danico (classé parmi les World's 50 Best Bars), les 6 candidats ont été départagés à travers trois épreuves exigeantes mêlant science des arômes, improvisation et maîtrise technique :

- **Challenge 1 : Botanicals Blending Challenge** (20 % de la note globale)
À la suite d'une masterclass dédiée aux sensations de chaleur gustative, les candidats ont dû concevoir un assemblage botanique sans alcool réinterprétant le profil aromatique complexe de la Tequila (spiritueux tenu secret jusqu'au jour J).
- **Challenge 2 : Olfactory Workshop & Défi Créatif** (30 % de la note globale)
Guidés par une approche inspirée de la haute parfumerie, les bartenders ont appris avec Alexandra Mettetal, experte en parfumerie, à décoder l'architecture olfactive des ingrédients avant d'improviser une création mettant en valeur la complémentarité des molécules aromatiques.
- **Challenge 3 : The Unlock True Flavour** (50 % de la note finale)
Chez Danico, célèbre bar parisien, l'épreuve reine : chaque finaliste disposait de 10 minutes (dont 6 minutes de confection et de storytelling) pour présenter leur création signature – celle présentée lors de la finale locale - face au jury international et aux professionnels du secteur, en sublimant une saveur star (Hero Flavour) du portfolio Mathieu Teisseire.

Un jury d'experts et de spécialistes du goût

Pour départager ces créations de classe mondiale, Mathieu Teisseire a réuni un jury d'experts reconnus aux expertises et regards complémentaires :

- **Jonas Jasinevičius**, grand gagnant international de la Flavour Masters Competition 2025
- **Juno Jong**, Brand Ambassador Mathieu Teisseire Asie
- **Lucie Ginoux**, Flavour Master R&D chez Mathieu Teisseire (Jury Challenge 1)
- **Alexandra Mettetal**, nez & experte sensorielle en parfumerie (Jury Challenge 2)
- **Aurélien Panhelleux**, figure majeure du consulting en hospitalité et spiritueux (Jury Challenge 3).

La consécration pour Juri Duchan et son cocktail « Touche Blonde »

Face à une compétition au niveau technique impressionnant, c'est finalement le représentant de l'Allemagne, Juri Duchan, qui a conquis l'unanimité des jurés. Barman, chef cuisinier et restaurateur installé à Hanovre, Juri apporte à la mixologie un regard culinaire singulier. Sa philosophie ? Faire dialoguer les univers de saveurs. En mariant des ingrédients inattendus avec précision et créativité, il crée de nouvelles expériences gustatives, tout en privilégiant la simplicité et l'équilibre. Sa création « Touche Blonde » est à son image. Elle explore toutes les dimensions sensorielles de la mixologie, de l'arôme et de la texture au goût et à l'art du récit.

« Cette finale 2026 a montré que la mixologie est un véritable art sensoriel. Les six finalistes ont fait preuve d'une sensibilité et d'une maîtrise hors du commun. Juri Duchan a su capturer l'essence même de ce que nous défendons : une précision millimétrée au service de l'émotion pure et du goût juste » a souligné Marie Cabaret, Global Brand Ambassadrice Mathieu Teisseire.

La recette du cocktail « Touche Blonde »

- 4 cl de cognac infusé au beurre
- 2 cl de sirop de caramel salé Mathieu Teisseire
- 1 cuillère à mélange de sirop de framboise Mathieu Teisseire
- 1 cuillère à mélange de crème de caramel

Garniture : bord du verre enrobé de sel à la framboise

Verre : Nick & Nora



Une récompense d'exception : Le Global Flavour Tour

En plus du prestigieux trophée des Flavour Masters 2026, le lauréat remporte une expérience immersive unique : un « Flavour Tour » d'une valeur de 6 000 €. Ce voyage sensoriel de 5 jours lui permettra d'explorer l'un des pays représentés par les autres finalistes (France, Allemagne, Lituanie, Vietnam, Inde ou Arabie Saoudite) à la découverte de ses terroirs, de ses traditions aromatiques et de sa culture bar locale.

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.