



JAMESON®

IRISH WHISKEY

BBQ MASTER

EXPÉRIENCE CULINAIRE AUTOUR DE JAMESON DANS 4 GRANDES VILLES DE FRANCE

LE WHISKEY IRLANDAIS JAMESON PROPOSE UNE FOOD EXPERIENCE* POUR ACCOMPAGNER UN COCKTAIL GINGER & LIME, OÙ LES PROFESSIONNELS DE LA CULTURE FOOD* & BARBECUE SERONT MIS EN AVANT !

JAMESON ET BBQ, LE PAIRING PARFAIT !

L'ÉTÉ 2021 S'ANNONCE CHARGÉ POUR JAMESON & LE CHEF CUISINIER SCOTCHMAN. APRÈS S'ÊTRE RENDU EN IRLANDE PUIS AU PAYS BASQUE POUR FAIRE DÉCOUVRIR DES RECETTES LOCALES À ASSOCIER AVEC LE JAMESON GINGER & LIME, LE CHEF CUISINIER TRAVERSE LA FRANCE POUR DONNER ENCORE PLUS DE TIPS* CULINAIRES ! IL IRA À LYON, LILLE, TOULOUSE ET PARIS POUR FAIRE DÉCOUVRIR LE BBQ FORMAT XXL À ACCOMPAGNER AVEC DU JAMESON ET ROMPRE AVEC LES CLICHÉS IRLANDAIS !

UN TEMPS FORT ARTICULÉ AUTOUR D'UNE EXPÉRIENCE DE MARQUE INÉDITE

DANS CHAQUE VILLE, SCOTCHMAN MONTE SA BRIGADE : PITMASTERS**, BARMEN, CHEFS CUISINIERS ET PRODUCTEURS LOCAUX S'ASSOCIENT POUR RÉALISER UNE EXPÉRIENCE INÉDITE, **LE JAMESON BBQ MASTER**. PARMIS LES MEMBRES, ON RETROUVERA DES CHEFS CUISINIERS COMME MATTHIAS MARC ET SARAH MAINGUY POUR CONCOCTER DES RECETTES TOUJOURS PLUS ORIGINALES DONT CERTAINES À BASE DE JAMESON.

POUR CONCRÉTISER CETTE EXPÉRIENCE ITINÉRANTE, JAMESON EST ACCUEILLI DANS **DES LIEUX ÉPHÉMÈRES** COMME LA FRICHE GOURMANDE À LILLE OU LES TERRASSES DE L'ATELIER À TOULOUSE OÙ IL SERA POSSIBLE DE DÉCOUVRIR L'ASSOCIATION JAMESON ET BBQ ET DE CHOISIR LA VIANDE À FAIRE GRILLER AU BBQ SOUS LES CONSEILS DES PITMASTERS**.

LE JAMESON BBQ MASTER SERA AUSSI PRÉSENT EN MEDIA DIGITAL. APRÈS CHAQUE PASSAGE DANS LES VILLES, LES DÉCOUVERTES DE SCOTCHMAN ET DE SA BRIGADE SERONT DIFFUSÉES AU TRAVERS D'UN ÉPISODE VIDÉO. CHAQUE ÉPISODE REPRENDRA LES CONSEILS BBQ DES PITMASTERS POUR TRANSMETTRE LES CLÉS DU BBQ IDÉAL POUR ACCOMPAGNER UN JAMESON !

EN PARALLÈLE, SCOTCHMAN PARTAGERA SES NOUVEAUX SNACK COCKTAILS VERSION BBQ !

JAMESON, RETOUR SUR 200 ANS D'HÉRITAGE

C'EST EN 1780 À BOW STREET À DUBLIN OÙ JOHN JAMESON, FILS DE MARINS, ROMPT LA TRADITION FAMILIALE ET ACHÈTE SA PREMIÈRE DISTILLERIE. LE JAMESON EST LE PREMIER WHISKEY FABRIQUÉ À PARTIR D'UN MÉLANGE DE WHISKEYS RICHES, DISTILLÉS 3 FOIS DANS UN ALAMBIC À FEU NU DIT « *PURE POT STILL** ». UNE TECHNIQUE RESPECTÉE ET INCHANGÉE DEPUIS PLUS DE 200 ANS, PROPRE À L'IRLANDE ET SYNONYME DE TOUT L'HÉRITAGE DE LA MARQUE.

OÙ ET QUAND ?



DU 17 AU 19 JUIN

LE ROOFPOP, LYON PART DIEU

DU 24 AU 26 JUIN

LA FRICHE GOURMANDE, LILLE

DU 1ER AU 3 JUILLET

LES TERRASSES DE L'ATELIER, TOULOUSE

DU 8 AU 10 JUILLET

CARGO, PARIS

*food experience : expérience culinaire
*culture food : culture culinaire
*tips : conseils

*pure pot still : alambic charentais
**pitmaster : expert barbecue

PERNOD RICARD FRANCE SAS AU CAPITAL DE 5.400.000 € - SIÈGE : LES DOCKS, 10 PLACE DE LA JOLIETTE 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE