

HOMMAGE À GAZ REGAN

MAISON VILLEVERT SOLLICITE LE MONDE DU BAR ET
DE LA MIXOLOGIE POUR COLLECTER DES FONDS
POUR L'ASSOCIATION WINE TO WATER



MAISON
VILLEVERT
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



winetowater

MAISON VILLEVERT LANCE UNE COLLECTE DE FONDS AU PROFIT DE L'ASSOCIATION WINE TO WATER

Du 15 septembre au 15 octobre, Maison Villevert organise dans 20 pays une grande collecte de fonds au profit de l'association Wine To Water, mobilisant le monde du bar et de la mixologie (pour offrir leurs pourboires d'une soirée à Wine To Water) et le grand public (par des dons directs à l'association et une vente aux enchères caritative). Ces dons aideront Wine To Water dans sa mission : fournir de l'eau potable aux populations qui en manquent. C'est Jean-Sébastien Robicquet, Président-Fondateur de Maison Villevert qui a souhaité, tel un hommage, relancer cette initiative imaginée il y a dix par Gaz Regan (1951-2019) avec Wine To Water.

Fondée en 2004 par Doc Hendley, ancien barman et ami de Gaz Regan, Wine To Water est une organisation à but non lucratif qui s'engage à soutenir la vie et la dignité pour tous grâce à l'eau potable. L'ensemble des fonds récoltés pour ce projet caritatif sera reversé à l'association pour lui permettre de mettre en œuvre des projets d'eau potable dans le monde entier comme le creusement et la réparation de puits, la fourniture de systèmes de filtration et de conteneurs de stockage, ainsi que l'accompagnement pédagogique des populations locales sur la manière de maintenir l'approvisionnement en eau douce.



«Je me souviens très bien de la première fois où j'ai rencontré Gaz autour d'un verre à New-York. J'ai très facilement discerné ses véritables intentions derrière notre partenaariat avec son idée «Just One Shift». Gaz se souciait sincèrement des gens, il aimait l'idée que l'univers du bar et de la mixologie se réunissent pour aider à fournir de l'eau potable aux populations du monde entier. Certaines personnes essaient de se soucier des gens et d'autres comme Gaz, le font parce que cela fait partie de leur ADN.»

*se souvient Doc Hendley,
Fondateur de Wine To Water*

L'idée de ce projet est née dans l'esprit de Jean-Sébastien Robicquet, Fondateur et Président de Maison Villevert, qui souhaitait rendre hommage à son ami Gary Regan dit Gaz Regan, une des figures légendaires de la mixologie et de la culture du cocktail à travers le monde, initiateur en 2013 de la première collecte de fonds au profit de Wine To Water.

Le lien amical entre Maison Villevert, Jean-Sébastien Robicquet et Gaz Regan s'est renforcé lors du célèbre concours G'Vine Gin Connoisseur Program destiné à élire le meilleur barman de gin au monde, organisé par Maison Villevert dès 2010. Ce concours a été le théâtre d'un moment de l'histoire du bartending puisque le tout premier Negroni mixé avec le doigt par Gaz Regan réalisé à cette occasion a été immortalisé ce jour-là par un photographe. Devenu sa signature, le «Finger Stirred Negroni», s'est imposé comme un geste emblématique.

Pour lancer ce projet en l'honneur du légendaire Gaz Regan et faire un clin d'œil à cet épisode marquant de l'histoire du cocktail, Jean-Sébastien Robicquet a réuni l'année

dernière les meilleurs amis de Gaz Regan à Cognac. Tous ensemble, ils ont reproduit le geste emblématique de Gaz Regan. Cette photo iconique sera mise aux enchères. Elle regroupe les plus grandes légendes du cocktail : «The Maestro» Salvatore Calabrese, «Le roi du cocktail» Dale DeGroof, le parrain du bartending britannique Peter Dorelli, l'iconique barman du Japon Ueno Hidetsugu et le spécialiste en spiritueux Phili Duff.



Jean-Sébastien Robicquet
et Gaz Regan

©Dessin : Cyril Maciet



Gaz Regan et Philip Duff,
durant le GCP

«Gaz était là en tant que coach et gourou pour les barmen participants au G'Vine Gin Connoisseur Program à Cognac. Ce jour-là, nous avons sous-estimé le temps de marche jusqu'au restaurant sous une vague de chaleur et, une fois sur place, nous nous sommes retrouvés avec des barmen épuisés, déshydratés et souffrant du décalage horaire ! Nous avons rapidement mis en place une chaîne de production : Shawn Soole a glacé les verres, j'ai versé les ingrédients du Negroni et Gaz - sans qu'on le lui demande, mais aussi naturellement que s'il le faisait tous les jours - a remué chaque Negroni avec son doigt, ce qu'il faisait pour la première fois. En quelques minutes, nous avons un groupe de barmen détendus et une légende était née.»

raconte Philip Duff,
formateur en spiritueux

L'OPÉRATION AURA LIEU DU 15 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE

Les fonds seront collectés de trois manières :

1. Dans les bars et clubs du 15 septembre au 15 octobre dans 20 pays dont la France.
2. Un appel aux dons directs faits via le presse et les réseaux sociaux : I Can. I Do, le grand public participe en donnant à www.winetowater.org/gazregan.
3. La photo du premier Finger Stired Negroni et sa reproduction avec Jean-Sébastien Robicquet et les amis de Gaz Regan sera mise aux enchères sur le site : www.interencheres.com

Les acheteurs pourront également acquérir un coffret « Gin 1495 » en édition limitée créé par Jean-Sébastien Robicquet.



«Maison Villevert a lancé cette collecte de fonds pour défendre deux convictions fortes : premièrement, l'eau fait partie intégrante de la vie de chaque individu sur la planète et nous devrions tous avoir le droit d'accéder à de l'eau saine. Deuxièmement, l'héritage du pionnier Gaz Regan doit être préservé et poursuivi. Ces deux engagements conjugués seront porteurs d'un message puissant auprès d'une industrie préoccupée par l'importance et la pérennité de l'eau, sous toutes ses formes.»

déclare Jean-Sébastien Robicquet,
Président-Fondateur
de Maison Villevert

**HOMMAGE À
GAZ REGAN**
rendez-vous
dans les lieux
participants
à l'opération

I CAN. I DO
rendez-vous
directement sur
[www.wtw.org/
gazregan](http://www.wtw.org/gazregan)

**Pour participer à
la vente aux enchères :**
www.interencheres.com

DU 15 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE

À PROPOS DE MAISON VILLEVERT

Fondée en 2001 près de Cognac, Maison Villevert crée, élabore et distribue des spiritueux premium pour son compte ainsi que pour des partenaires. Avec près de 200 collaborateurs, Maison Villevert réalise 110 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel consolidé et distribue une collection pointue de spiritueux en France et dans 60 pays. Depuis plus de 20 ans, Maison Villevert est reconnue pour ses créations telles que Cîroc, vodka à base de raisin, G'Vine, seul gin au monde à base de raisin et de fleur de vigne, Nouaison Gin, June Gin, La Quintinye Vermouth Royal, vermouth à base de Pineau des Charentes. Maison Villevert propose également des spiritueux bruns : Excellia Tequila Grand Cru, Nouaison Gin Reserve, vieilli en fûts de cognac, La Guilde du Cognac, authentiques cognacs de Village et d'Artisans Distillateurs, Cognac Groperrin, la référence des cognacs millésimés et des lots d'exception, ainsi que les whiskies de Celtic Whisky Distillerie, Kornog, Glann Ar Mor, Talbert et Gwalarn. Toutes marques confondues, Maison Villevert a remporté plus de 400 prix et distinctions internationaux, dont plus de 130 médailles d'or.

À PROPOS DE WINE TO WATER

Wine To Water (WTW) est une association à but non lucratif qui vise à préserver la vie et la dignité via une eau potable pour tous. Fondée en 2004 par Doc Hendley, bartender de Raleigh en Caroline du Nord, cette association développe des solutions « WASH » liées à l'eau, à l'assainissement et à l'hygiène, en partenariat avec des leaders locaux, dont l'impact va au-delà de la seule accessibilité à l'eau saine. À ce jour, Wine To Water a déjà mené des projets dans 51 pays et a facilité l'accès à l'eau potable pour près de 2 millions de personnes.

À PROPOS DE GARY REGAN (1951-2019)

D'origine britannique, Gary Regan également surnommé Gaz Regan est une légende du monde des cocktails. A 22 ans, il s'installe à New York et débute sa carrière dans l'univers de la mixologie avec une approche révolutionnaire qui lui a permis d'être largement reconnu pour avoir façonné la culture des bars d'aujourd'hui. Gaz Regan est également l'auteur de 18 livres sur les spiritueux, les cocktails et le bartending, dont la bible du barman, The Joy of Mixology ainsi que plusieurs ouvrages sur le Negroni.

«Les barmans doivent être aimables et attentionnés, mais doivent garder une certaine distance émotionnelle : portez une alliance en permanence, que vous soyez mariés ou célibataires.»

Gaz Regan