



TEMPERA

GOURMET SIPS

Assemblages sans alcool d'exception



AUX ORIGINES DE TEMPERA

C'est l'histoire d'une bande de passionnés de vins et de gastronomie qui se lancent le défi, un jour, de rendre le sans-alcool digne des plus belles caves. Réunis à Menton, sur les rivages de la Méditerranée, ils ont créé Tempera : des assemblages sans alcool singuliers, imaginés par le chef Mauro Colagreco, à déguster seuls ou en accord avec des mets.

À Menton, le climat est paradisiaque. Les grandes falaises qui surplombent la ville arrêtent les vents du large et concentrent le soleil. Au cœur de la ville s'étendent de vastes jardins en terrasse, où s'épanouissent des centaines de variétés d'agrumes, fleurs et herbes aromatiques. C'est dans ce laboratoire naturel d'une richesse infinie que Mauro Colagreco, créateur à la croisée des cultures, a puisé son inspiration pour créer les recettes de Tempera. La rencontre avec Arielle Bove, dont le regard entrepreneurial et la sensibilité se sont mises au service des créations du chef, a permis de matérialiser ce projet ambitieux.

Chacun de nos assemblages est confectionné en France dans des ateliers qui partagent nos exigences de qualité et de respect de la beauté des produits bruts : producteurs, arboriculteurs et façonniers sont nos premiers partenaires dans la recherche de la perfection.

La promesse de Tempera, c'est de faire vivre à chacun une expérience gastronomique inédite, avec la même exigence, la même sophistication que celles qui se jouent aux plus belles tables. Pour que chaque verre soit l'occasion d'un partage sans réserve, et d'un plaisir entier.



L'ITINÉRAIRE D'UN CHEF

Depuis sa terre natale argentine jusqu'à ses terroirs de la Côte d'Azur, le chemin du chef Mauro Colagreco fut passionné. Mais surtout ce fut un chemin parsemé de voyages, de découvertes, d'ambitions, et de travail acharné qui l'ont mené au sommet de son art. Sa cuisine transcende les saisons et sa région : toujours méditerranéenne, elle est instinctive, généreuse, et engagée pour le respect de l'environnement et des cycles de la nature.

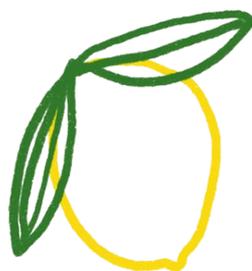
En 2019, 3 étoiles au Guide Michelin et la première place au classement mondial The World's 50 Best Restaurants sont venues récompenser ce travail d'une vie.

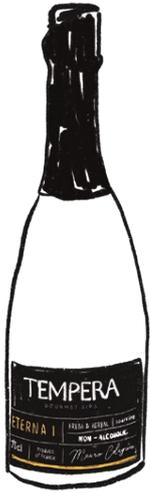
Aujourd'hui, toujours poussé par l'envie d'apprendre et d'avancer, Mauro Colagreco œuvre pour mettre toujours plus la Terre au centre de son œuvre. En 2020, il obtient l'étoile verte et la certification « Plastic Free » pour le Mirazur. En 2022, il devient le premier chef nommé Ambassadeur de bonne volonté pour la biodiversité par l'UNESCO. Et en 2023, il devient le Vice-Président de l'Association Relais & Châteaux, afin de poursuivre le mouvement engagé et collectif initié par Olivier Roellinger.



LA GAMME T EMPER A

Six profils aromatiques uniques,
pour une infinité d'accords.





ETERNA I - Pétillant sec

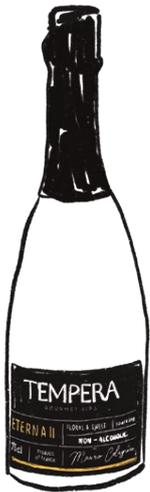
Les arômes francs d'Eterna I évoquent l'éternelle beauté des rivages de la Méditerranée.

PROFIL AROMATIQUE

Attaque iodée, corps herbacé, finale zestée.
À associer avec des coquillages, du saumon fumé, du caviar, des toasts au houmous ou une tarte à la rhubarbe.

CRISTE MARINE

Cette plante du bord de mer aux notes fraîches et minérales s'allie à la vivacité du citron.



ETERNA II - Pétillant doux

Les arômes gourmands d'Eterna II évoquent la sérénité des plus beaux jardins au printemps.

PROFIL AROMATIQUE

Attaque herbacée, corps miellé, finale florale.
À associer avec de la sole, du poulet rôti, des pâtes aux truffes ou des macarons aux fruits rouges.

SOUVENIR D'ARGENTINE : LE YERBA MATÉ

Notre yerba maté biologique rappelle le terroir d'origine du chef Mauro Colagregco. Fleurs de sureau et verveine lui apportent une délicate rondeur.



RIVA - Blanc minéral

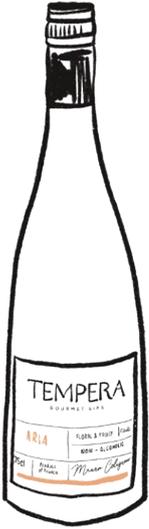
Riva évoque la fraîcheur des torrents qui renaissent au printemps.

PROFIL AROMATIQUE

Attaque végétale, corps minéral, finale zestée.
À associer avec des produits de la mer, des pommes-de-terre nouvelles, du fromage de chèvre ou des desserts à la pomme.

TERRE-MER : POMMES ET ALGUES

Pommes acidulées de Normandie et algues de Ré mêlent leurs arômes dans cet assemblage tout en subtilité.



ARIA - Rosé aérien

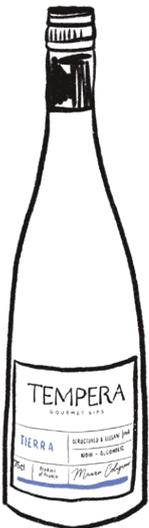
Aria évoque la légèreté des plus belles nuits d'été.

PROFIL AROMATIQUE

Attaque florale, corps acidulé, finale poivrée.
À associer avec des viandes et légumes grillés,
de la tapenade ou des desserts à la crème.

IDYLLE ESTIVALE : FLEURS ET FRUITS

Rose, lavande, fruits et baies roses déploient leurs
parfums dans une véritable symphonie sensorielle.



TIERRA - Rouge élégant

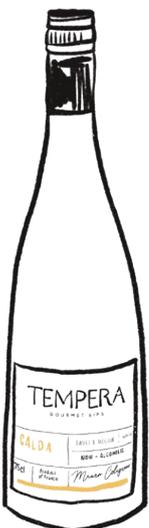
Tierra évoque la générosité de la terre nourricière.

PROFIL AROMATIQUE

Attaque herbacée, corps charpenté, finale poivrée.
À associer avec du fromage, de la viande rouge,
des champignons ou du chocolat.

PARFUM ENTÊTANT : LE POIVRE DES DAMES

Un mélange unique de poivres et de fleurs donne à cet
assemblage une finale à la fois puissante et d'une très
grande douceur.



CALDA - Blanc liquoreux

Calda évoque la chaleur des soirées passées au coin du feu.

PROFIL AROMATIQUE

Attaque végétale, corps gourmand, finale safranée.
À associer à des légumes racines, des plats sucrés-salés
ou des fruits jaunes.

BELLE INCONNUE : LA TAGÈTE

Cette plante aromatique rare, cultivée en agriculture bio-
logique dans les Causses, mêle sa fraîcheur aux notes
puissantes du safran et de la vanille.



TEMPERA

GOURMET SIPS

2 avenue Bugeaud 75116 Paris

www.drinktempera.com

@drinktempera

CONTACT COMMERCIAL :

Arielle BOVE

arielle.bove@drinktempera.com

+ 33 6 42 82 04 41

CONTACT PRESSE :

Clémence ELAZEM

clemence.elazem@pour-parlers.com

+33 6 50 53 58 62