

BE WTR

Partenaire majeur du Bocuse d'Or France, BE WTR réaffirme son soutien à la haute gastronomie française

Le 21 octobre 2025, la Maison de la Mutualité à Paris accueillera les six chefs finalistes de la sélection France des Bocuse d'Or. Cette journée d'exception marquera la première étape vers la sélection européenne 2026 et, pour le lauréat, vers la Grande Finale mondiale qui aura lieu à Lyon en janvier 2027. Partenaire historique et engagé des grandes compétitions culinaires, BE WTR s'associe une nouvelle fois à cet événement prestigieux pour mettre son expertise dans l'art de la dégustation au service des chefs et du jury.



crédits photos : White Mirror

L'EAU AU FIL DE LA DÉGUSTATION

Présente tout au long des dégustations, l'eau **BE WTR** assurera à nouveau son rôle **discret mais fondamental : préparer les palais, révéler les saveurs**, et permettre aux membres du jury ainsi qu'aux chefs finalistes d'exprimer toute la complexité de leurs créations. Grâce à sa technologie exclusive de filtration et d'activation (la

carafe BE WTR AQTiV⁺), BE WTR propose une eau locale **de qualité et d'une légèreté optimale**, véritable écrin sensoriel pour les mets les plus exigeants.

UN PARTENARIAT AU SERVICE DE L'EXCELLENCE CULINAIRE

Pour cette sélection nationale, BE WTR met à disposition ses systèmes de filtration innovant, AQTiV Tower, qui sont disposés dans les coulisses du concours, **mais également ses bouteilles d'eau BE WTR, produites, scellées et consignées localement à Paris.**

Des gourdes personnalisées FLEX seront également remises aux candidats, commis, coachs et membres du comité. Une démarche cohérente avec sa vision : **soutenir la gastronomie de haut niveau tout en valorisant les ressources locales**, dans une logique de durabilité engagée.

EN SAVOIR PLUS SUR LA CARAFE BE WTR AQTiV⁺

La carafe qui transforme l'eau et permet une expérience gustative ultime.

Innovation de la marque BE WTR, la carafe BE WTR AQTiV⁺ allie technologie suisse de pointe et savoir-faire artisanal français pour offrir une expérience gastronomique hors du commun.

Grâce à son résonateur breveté, elle active l'eau par électromagnétisme, transformant sa texture et intensifiant les saveurs en réduisant l'amertume et l'acidité tout en amplifiant l'umami. Véritable outil culinaire adopté par les grands chefs, elle sublime chaque plat en ouvrant les papilles et en prolongeant les arômes en bouche.

À la fois esthétique et fonctionnelle, la carafe BE WTR AQTiV⁺ redonne à l'eau un rôle central à table, réinventant ainsi l'art de la dégustation.



crédits photos : White Mirror



crédits photos : BE WTR

EN SAVOIR PLUS SUR AQTIV TOWER

Systèmes nomades d'ultra-filtration intégrés directement sur site, cette solution permet de générer une eau de haute qualité, plate ou pétillante, instantanément, sans transport ni production de déchets.



**INVITATIONS AVEC ACCÈS BACKSTAGES
DISPONIBLES SUR DEMANDE**



crédits photos : BE WTR



crédits photos : White Mirror



crédits photos : BE WTR

À propos de BE WTR

BE WTR est une marque suisse d'eau premium qui réinvente l'hydratation en combinant technologies de filtration avancées, design et durabilité. Grâce à ses systèmes de filtration innovants, BE WTR revalorise les eaux locales et propose des solutions écologiques pour offrir une eau pure, plate ou pétillante, dans des bouteilles encapsulées et durables. S'adressant aux professionnels de la gastronomie, de l'hôtellerie et du design, ainsi qu'aux particuliers, BE WTR s'impose comme le choix privilégié des établissements haut de gamme. Certifiée B Corp et engagée notamment au travers de "1% for the Planet", BE WTR place la durabilité au cœur de sa mission. Fondée à Lausanne, la marque est aujourd'hui présente en Suisse, en France, à Singapour, aux Émirats Arabes Unis, au Canada et en Chine, et compte plus de 100 collaborateurs.

En 2024, BE WTR lève 39 millions de CHF pour accélérer son expansion et ses solutions écologiques.

Partenaire majeur du Bocuse d'Or, BE WTR se distingue par sa carafe AQTIV+ qui repousse les limites des expériences culinaires, grâce à la combinaison unique de la technologie du résonateur brevetée en Suisse et une filtration avancée.