



LES GRANDES DISTILLERIES PEUREUX MASSENEZ ACCUEILLENENT LEURS AMBASSADEURS AU SIRHA LYON POUR PRÉSENTER LEURS CRÉATIONS GUSTATIVES

À l'occasion du SIRHA qui se déroulera du **19 au 23 janvier 2023** à Eurexpo LYON, Les Grandes Distilleries Peureux Massenez présentent leurs collections emblématiques d'Eaux-de-Vie et Liqueurs d'exception. Elles seront accompagnées de grands noms de la gastronomie, témoins de leur présence sur les plus grandes tables de France et du monde.

Depuis toujours, Les Grandes Distilleries Peureux Massenez entretiennent des liens privilégiés avec des chefs et artisans du goût, devenus fidèles Ambassadeurs de la Maison. Ils sont le reflet permanent des échanges entre la Gastronomie et Les Grandes Distilleries Peureux Massenez.



PARTENAIRE PREMIUM DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

En tant que partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023, Les Grandes Distilleries Peureux Massenez sont aux commandes de trois événements d'envergure et festifs du salon où David Palanque, MOF Barman 2018 & Ambassadeur Massenez et Pierre Boueri officieront avec leurs cocktails Signature :

- la photo officielle des Chefs, Jury et partenaires de la Coupe du Monde de la Pâtisserie
- le bar de l'Espace Terrasse surplombant la zone de concours où les pays finalistes s'affrontent
- la soirée de clôture de la Coupe du Monde de la Pâtisserie au Matmut Stadium avec les cocktails de David Palanque et Pierre Boueri, ainsi que la mise en avant des Accords Frappés présentés par les 3 MOFs Fromagers Christelle et Cyrille Lohro ainsi que Xavier Thuret.

En parallèle du salon, le Blue Pearl, le nouveau Lounge de la Pyramide à Vienne (38), accueille le vendredi 20 janvier dès 19h, David Palanque, MOF Barman 2018 et Pierre Boueri, mixologiste pour une soirée cocktails ouverte sur réservation.



Pierre Boueri
Mixologiste



David Palanque
MOF Barman 2018



Vincent Ballot
MOF Torréfacteur 2018



François Daubinet
Chef Pâtissier



Romuald Fassenet
Chef étoilé, MOF 2004



Christelle et Cyrille Lohro
MOFs Fromagers
2019 et 2007



Xavier Thuret
MOF Fromager 2007



Sébastien Chevallier
MOF Boulanger 2011

JEUDI 19 JANVIER

COCKTAILS de **PIERRE BOUERI** & **DAVID PALANQUE** - MOF Barman -

14H - 16H : **PRÉSENCE DE VINCENT BALLOT** - MOF Torréfacteur - et ses producteurs de café Éthiopien.

16H - 18H : **PRÉSENCE DE FRANÇOIS DAUBINET** - Chef Pâtissier - dégustations autour de Golden Eight®.

VENDREDI 20 JANVIER

COCKTAILS de **PIERRE BOUERI** & **DAVID PALANQUE** - MOF Barman -

11H - 13H

Moment d'échange et dégustation des créations de

ROMUALD FASSENET - MOF, Chef Propriétaire du Château du Mont Joly* & Ambassadeur Griottines®.

Découverte des Accords Frappés Massenez Lorho

en présence de **CHRISTELLE & CYRILLE LORHO** ainsi que **XAVIER THURET**, tous 3 MOFs Fromagers.

SAMEDI 21 JANVIER

COCKTAILS de **PIERRE BOUERI** & **DAVID PALANQUE** - MOF Barman -

9H - 11H

par **ROMUALD FASSENET** - MOF, Chef Propriétaire du Château du Mont Joly* & Ambassadeur Griottines®.

11H - 13H

Moment d'échange et dégustation de créations de

ROMUALD FASSENET - MOF, Chef Propriétaire du Château du Mont Joly* & Ambassadeur Griottines®.

DIMANCHE 22 JANVIER

COCKTAILS de **PIERRE BOUERI** & **DAVID PALANQUE** - MOF Barman -

11H - 13H

Moment d'échange et dégustation de créations de

ROMUALD FASSENET - MOF, Chef Propriétaire du Château du Mont Joly* & Ambassadeur Griottines®.

Découverte des Accords Frappés Massenez Lorho

en présence de **CHRISTELLE & CYRILLE LORHO** ainsi que **XAVIER THURET**, tous 3 MOFs Fromagers.

TOUTE LA JOURNÉE

Présentation et dégustation du Damier Griottines®

en présence de **SÉBASTIEN CHEVALLIER** - MOF Boulanger & Ambassadeur Griottines®

LUNDI 23 JANVIER

COCKTAILS de **PIERRE BOUERI** & **DAVID PALANQUE** - MOF Barman -

Dégustations de café avec **VINCENT BALLOT** - MOF Torréfacteur -