

Schweppes collabore avec le chef étoilé Guillaume Sanchez pour l'élaboration de 4 nouveaux mocktails durant Apéro time, l'activation de la marque avec des packs en édition limitée

Une collaboration ingénieuse et créative pour mettre des étoiles dans les mocktails des français

Paris, le 24 Novembre 2021 - Pour célébrer le lancement de son opération "Apero Time", Schweppes, la marque experte de l'apéritif, a décidé de collaborer avec le chef réputé et étoilé Guillaume Sanchez afin de créer 4 recettes de mocktails innovantes qui plairont à tous.

Participant de la saison 8 de Top Chef, Guillaume Sanchez a ouvert son restaurant Neso en 2015 où il a obtenu sa première étoile. La cuisine y est engagée, éthique et le menu surprenant. Son défi : étonner le client. Un engagement au plus proche des attentes de la marque Schweppes qui souhaite étonner ses consommateurs grâce à des recettes créatives.

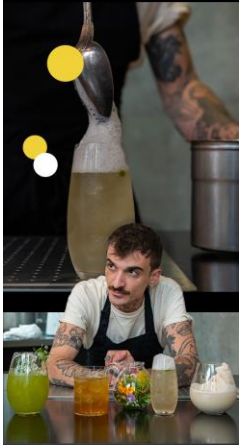
Depuis 1870, année de création de l'Indian Tonic, l'iconique mélange d'orange amère et de quinine a inscrit Schweppes dans l'histoire du cocktail en devenant un indispensable de l'apéritif. Plus de 150 ans d'histoire autour de l'apéro légitime la marque sur ce segment en pleine mutation. Cette année, le leader du tonic lance une édition limitée de sa gamme apéritive en regroupant les recettes ses plus iconiques Indian Tonic, Pink Tonic, Ginger Ale et Ginger Beer (boisson non alcoolisée) et a souhaité faire appel à ce grand chef pour l'élaboration de 4 recettes exclusives.

Guillaume Sanchez, chef cuisinier de Neso explique : "J'ai décidé d'élaborer ces recettes comme on élabore des pâtisseries : avec de la créativité et des ingrédients originaux permettant une symbiose dans le palais. Je suis heureux de collaborer avec une marque comme Schweppes pour développer ma créativité et mes recettes."

Florian Simmonet chez Schweppes conclut : "Pour mettre en valeur notre gamme Apéro time, nous avons souhaité faire appel à la créativité d'un chef comme Guillaume Sanchez afin d'élaborer des mocktails ingénieux et qui subliment nos recettes. Nous sommes ravis de collaborer avec lui sur cette opération."



SCHWEPPEES COLLABORE AVEC LE CHEF ÉTOILÉ GUILLAUME SANCHEZ POUR L'ÉLABORATION DE 4 NOUVEAUX MOCKTAILS DURANT APÉRO TIME, L'ACTIVATION DE LA MARQUE AVEC DES PACKS EN ÉDITION LIMITÉE



Une collaboration ingénieuse et créative pour mettre des étoiles dans les mocktails des français.



Paris, le 20 Octobre 2021 - Pour célébrer le lancement de son opération "Apero Time", Schweppes, la marque experte de l'apéritif, a décidé de collaborer avec le chef réputé et étoilé Guillaume Sanchez afin de créer 4 recettes de mocktails innovantes qui plairont à tous.

Participant de la saison 8 de Top Chef, Guillaume Sanchez a ouvert son restaurant Neso en 2015 où il a obtenu sa première étoile. La cuisine y est engagée, éthique et le menu surprenant.

Son défi : étonner le client. Un engagement au plus proche des attentes de la marque Schweppes qui souhaite étonner ses consommateurs grâce à des recettes créatives.

Depuis 1870, année de création de l'Indian Tonic, l'icône mélange d'orange amère et de quinine a inscrit Schweppes dans l'histoire du cocktail en devenant un indispensable de l'apéritif. Plus de 150 ans d'histoire autour de l'apéro légitime la marque sur ce segment en pleine mutation. Cette année, le leader du tonic lance une édition limitée de sa gamme apéritive en regroupant les recettes ses plus iconiques Indian Tonic, Pink Tonic, Ginger Ale et Ginger Beer (boisson non alcoolisée) et a souhaité faire appel à ce grand chef pour l'élaboration de 4 recettes exclusives.



Guillaume Sanchez, chef cuisinier de Neso explique : *"J'ai décidé d'élaborer ces recettes comme on élabore des pâtisseries : avec de la créativité et des ingrédients originaux permettant une symbiose dans le palais. Je suis heureux de collaborer avec une marque comme Schweppes pour développer ma créativité et mes recettes."*

Florian Simmonet chez Schweppes conclut : *"Pour mettre en valeur notre gamme Apero time, nous avons souhaité faire appel à la créativité d'un chef comme Guillaume Sanchez afin d'élaborer des mocktails ingénieux et qui subliment nos recettes. Nous sommes ravis de collaborer avec lui sur cette opération."*

TRENDS

Contact presse / Olivia Bianchi - obianchi@trends.paris - 06.60.65.86.46

