



## ASAHI SUPER DRY LANCE LE MATCH DES SAVEURS DU 8 SEPTEMBRE AU 28 OCTOBRE 2023

Asahi Super Dry lance le Match des Saveurs, du 8 septembre au 28 octobre 2023. Cet événement mettra en avant l'association entre Asahi Super Dry et des burgers de 20 pays, dont les sauces ont été revisitées par quatre chefs talentueux. France, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Angleterre, Samoa, Chili, Fidji, Italie, Australie, Japon, ...: les sauces emblématiques de vingt nations seront à l'honneur dans neuf villes de France.

### 4 CHEFS, 20 SAUCES, 9 VILLES

Du 8 septembre au 28 octobre 2023, Asahi Super Dry propose d'assister à son Match des Saveurs dans neuf villes en France. Quatre chefs talentueux ont eu pour défi de revisiter et proposer vingt sauces au goût de plusieurs pays. Les établissements partenaires d'Asahi Super Dry dans neuf villes de l'hexagone serviront des plats inspirés de ces recettes, afin de trouver votre Match des Saveurs parfait avec Asahi Super Dry.

### DÉCOUVERTE DES SAVEURS DU MONDE ENTIER

Après de longues semaines à dénicher les saveurs des quatre coins du monde, les chefs sont prêts pour participer au Match des Saveurs. Quatre cuisiniers talentueux de la scène culinaire actuelle revisitent à leur « sauce » des classiques des pays du monde entier. Chloé Charles, Gianmarco Giorni, Sho Miyashita et Jarvis Scott, sont les chefs à relever ce défi pour faire vibrer les fins palais. Au total, vingt sauces différentes ont été imaginées par les chefs et seront sources d'inspiration afin d'être servies dans plus de 300 établissements partenaires et les Flagship (voir liste ci-dessous). Les fervents gastronomes pourront soutenir les sauces appartenant au pays de leur cœur.

### LISTE DES ETABLISSEMENTS

#### PARIS

Le 211, 211 Av. Jean Jaurès,  
75019 Paris

#### MARSEILLE

Le Blum / Les Réformés, 125 La Canebière,  
13001 Marseille

#### LYON

Dam's Garden, 4 Pl. Sathonay,  
69001 Lyon

#### TOULOUSE

TBC

#### NICE

Felix Faure, 12 Av. Félix Faure,  
06000 Nice

#### NANTES

Little Barrel, 18 Rue Eugénie Cotton,  
44300 Nantes

#### BORDEAUX

Whose Bar, 52 Cr Victor Hugo,  
33000 Bordeaux

#### LILLE

TBC

#### SAINT-ETIENNE

Six Nations, 14 Pl. Jean Jaurès,  
42000 Saint-Étienne

CHLOÉ CHARLES



Engagée en faveur d'une cuisine plus durable, la cheffe Chloé Charles aime mettre en avant le produit mais surtout régaler le public avec des sauces savoureuses.



GIANMARCO GIORNI

Instinctif et anti-conventionnel, le chef Gianmarco Giorni propose des sauces créatives et vibrantes inspirées de la « street food ».

SHO MIYASHITA



Installé en France depuis 2010, Sho Miyashita a ramené avec lui tout le savoir-faire culinaire nippon. Il allie technicité et sens du goût pour réaliser des sauces succulentes.



JARVIS SCOTT

Véritable aventurier du goût, Jarvis Scott est un cuisinier explosif sublimant les produits qui l'entourent. Avec sa créativité et son talent, les autres chefs n'ont qu'à bien se tenir.

## A PROPOS DE LA MARQUE ASAHI SUPER DRY

Appartenant à Asahi Group Holdings, Asahi Super Dry est la 1ère bière japonaise vendue dans le monde. Inspirés par le saké, les brasseurs Asahi ont inventé en 1987 une bière unique, au goût sec et vif, incarnant le goût inattendu du Japon moderne. Son identité unique et son profil gustatif représentent un engagement en faveur d'une qualité sans compromis, d'une attention aux détails et d'une expérience unique. Grâce à ses ingrédients soigneusement sélectionnés, Asahi Super Dry est la bière idéale pour accompagner un repas et s'accorde parfaitement avec tous types de plats aux goûts affirmés comme de savoureux burgers du monde entier.