



# NEWS

## TEISSEIRE VICE CHAMPION DU MONDE DES COCKTAILS 2008



... grâce à Élise Loewenguth, de l'Association Luxembourgeoise des Barmen (ALB), qui a reçu le 2<sup>e</sup> prix du "WCC" (World Cocktail Competition) 2008 à Porto Rico.



● La World Cocktail Competition organisée par l'IBA (International Bartenders Association) est le concours de cocktails le plus prestigieux au monde regroupant des barmen professionnels de plus de 50 pays.

● Élise, issue du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden dans le Bas Rhin est actuellement jeune barmaid au bar MEZZO de l'hôtel HILTON de Luxembourg, **Élise a impressionné le jury d'experts en présentant un cocktail de sa composition :**

### LE TOUT COMPTE FAIT

3 cl de vodka à la poire Absolut  
2 cl de liqueur Passoa  
1 cl de sirop d'orgeat TEISSEIRE  
1 cl de sirop de fraise TEISSEIRE  
6 cl de jus d'ananas  
3 cl de jus de cranberry  
1 cl de jus de citron

● Ce cocktail est très **équilibré** avec différentes notes aromatiques de fruits, où la vodka apporte de la structure et le citron un zeste de fraîcheur. Le sirop complète le cocktail avec la **note franche de fraise** et la **subtilité de l'amande amère de l'orgeat**.

● Élise a choisi les sirops **TEISSEIRE SPÉCIAL BARMAN Fraise et Orgeat**, qui apportent toute leur saveur et leur couleur à ce délicieux cocktail.



Avec Derrick Lee (à droite), Président de l'IBA.

➔ **TEISSEIRE, leader** incontesté du marché français auprès des consommateurs et des professionnels du bar, est le spécialiste du sirop depuis 1720. Chaque jour de plus en plus de Bartenders et de Barista à travers le monde découvrent TEISSEIRE et apprécient **la qualité incomparable et le vrai goût de fruit** des sirops TEISSEIRE.