



COMMUNIQUÉ
DÉCEMBRE 2020

CHAIRMAN'S SPICE LAB : LES NOMS DES DEUX GAGNANTS ENFIN DÉVOILÉS !

Les deux bartenders gagnants du Chairman's Spiced Lab ont été dévoilés lundi 21 décembre à l'issue d'un jury final qui s'est tenu en ligne en fin de semaine. Les deux gagnants participeront à l'élaboration du prochain Spiced Rum de la marque, à Sainte-Lucie.

On connaît désormais le nom des deux bartenders qui s'envoleront à Sainte-Lucie pour travailler sur le prochain Spiced Rum en édition limitée de Chairman's Reserve !

GIULIANA PE BENITO (PAYS-BAS) & ZACHOS KYRITSIS (GRÈCE) SONT LES DEUX GRANDS GAGNANTS DU CHAIRMAN'S SPICE LAB, LA PREMIÈRE COMPÉTITION AUTOUR DU SPICED RUM ORGANISÉ PAR LA MARQUE CHAIRMAN'S RESERVE.

Ces deux bartenders ont été sélectionnés à l'issue d'un entretien individuel organisé en visioconférence avec les membres du jury, composé de Margaret Monplaisir et Deny Duplessis (respectivement CEO et Master Blender de St. Lucia Distillers), Simon Difford (journaliste fondateur de Difford's Guide), Sly Augustin (propriétaire du bar Trailer Happiness à Londres) et François Badel (global ambassadeur Chairman's Reserve).

« Ce duo est la parfaite représentation de l'« Art of Blending » si cher à la marque. Un mélange de cultures et de personnalités qui seront une réelle force au sein du laboratoire de St. Lucia Distillers. Les deux bartenders présentent une belle complémentarité et nous avons hâte de les voir échanger avec l'équipe de la distillerie ! » se félicite François Badel, global ambassadeur de la marque.

La compétition, qui a démarré en pleine crise du COVID en avril dernier, a offert l'opportunité aux bartenders de 9 pays (France, Royaume-Uni, Grèce, Chine, Pays-Bas, Allemagne, Italie, Belgique) de s'investir sur un projet depuis chez eux ! Après une première sélection sur dossier lors de laquelle 60 profils (sur plus de 160) se sont distingués par leur motivation et leurs propositions de spiced rum, les sélectionnés se sont vu remettre un kit d'épices contenant 6 épices à intégrer obligatoirement dans leur recette. Des ingrédients auxquelles ils ont pu ajouter jusqu'à trois saveurs additionnelles de leur choix. Les compétiteurs ont eu tout l'été pour créer, tester, modifier leur recette et présenter leur projet auprès de leur communauté. Au terme de cette « phase d'activation », les candidats ont envoyé un échantillon de leur spiced rhum aux membres du jury qui ont alors choisi anonymement leurs favoris. Enfin, les 5 bartenders en shortlist ont eu la chance de présenter leur projet et motivations lors de l'entretien final.

« Nous avons été agréablement surpris par l'investissement et la qualité des projets présentés par tous les candidats, de la création de leur dossier jusqu'au jury final ! Les candidats ont fait preuve de beaucoup d'imagination pour contourner les difficultés liées à la COVID-19 et proposer des activations autour de leur spiced rum et nous tenons à tous les remercier chaleureusement » ajoute Margaret Monplaisir, CEO de St. Lucia Distillers.

Giuliana Pe Benito et Zachos Kyritsis rejoindront l'équipe de St. Lucia Distillers et un bartender saint-lucien choisi localement au second semestre 2021.

Contact Presse :
Audrey Bruisson - Marketing Director
Audrey.bruisson@gbh.fr