

TIGRE BLANC
PARIS

REVUE DE PRESSE
2018



JANVIER

2018



FEVRIER

2018



MARS

2018



AVRIL

2018

L'ARROGANTE

L'arrogante

Blog lifestyle, culture, sport et
bonnes adresses.

HOME
STYLE
CULTURE
SPORT
FOOD
ADRESSES
MAISON
VOYAGE
BEAUTE
RÉSEAUX
À PROPOS
CONTACT



UNE FEMME DANS LE MONDE DES SPIRITUEUX : PORTRAIT DE MAREVA ESSIA ET DE TIGRE BLANC PARIS

NON CLASSÉ par STÉPHANIE CHERMONT - 24 AVRIL 2018

Je bois très peu de vodka. Mais au *Festival de Cannes*, l'année dernière, Melody (de l'agence Mazimel) m'envoie un texto. « Steph, viens goûter Tigre Blanc Vodka, tu vas adorer. Et Emily Ratajkowski est là ». What ? Ok j'arrive. Bien sûr, Emily nous a tous ébloui. Mais je me souviens encore plus de mon cocktail, moi qui n'avais pas bu de vodka depuis un sacré moment. Et ça a fait toute la différence. **Tigre Blanc m'a redonné goût à la vodka, que je peux boire avec une telle qualité sans autre chose.**

La bonne nouvelle, c'est qu'en plus de la vodka, **Tigre Blanc vient de lancer un gin français, ça s'appelle Bartolomeo.** Et derrière ces deux spiritueux, une femme forte, Mareva Essia, au parcours assez exceptionnel. Vous vous en doutez, on lui a posé des questions pour en savoir plus sur elle, son métier, sa présence dans un milieu où les femmes s'imposent de plus en plus. Bonne lecture et bon (prochain) cocktail !



SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK



Soyez le premier de vos amis à
aimer ça.

TOP ARTICLES



Les conseils et le parcours santé et nutrition de Juliet Leger Mairry : on adore



Sac en osier : la tendance de l'été



Mode : on veut toutes un sac en osier !



À qui donner ses vêtements à Paris ?

L'ARROGANTE

L'Arrogante : Bonjour Mareva, peux-tu te présenter dans les grandes lignes ?

Mareva Essia : En quelques lignes je me présente, Mareva Essia, Présidente du groupe Tigre Blanc Paris, société de création, développement et de distribution de marques d'alcool premium made in France.

Comment est née la marque Tigre Blanc ?

Mareva Essia : Tigre Blanc Paris est née de la fusion de ma précédente société de distribution MDVS et de la marque de vodka Tigre Blanc. J'ai souhaité en fait allier les forces de chaque entité pour faire une seule et même entreprise. Le nom Tigre Blanc Paris reprend donc en partie le nom de la première marque créée.

Tu es une femme dans un milieu assez masculin, celui des spiritueux, comment le vis-tu ?

Mareva Essia : Effectivement être une femme dans un milieu qui est celui des spiritueux peut paraître assez surprenant mais en réalité pour moi cela n'est pas du tout un frein, je dois dire que j'ai eu la chance d'avoir acquis une forte expérience dans un secteur tout aussi masculin car à 21 ans, j'ai créé ma première société dans le BTP que j'ai dirigé pendant 6 années.

Je suppose que cette première aventure tant qu'entrepreneur m'a permise de me renforcer et de savoir très bien avancer dans un univers où les femmes ne sont pas forcément attendues. **J'ai donc souhaité transformer cette contrainte en atout, un défi personnel me poussant à travailler d'autant plus et de m'imposer d'avantage sur cette scène.**



UN COCKTAIL RÉUSSI, C'EST AVANT UN COCKTAIL QUI NOUS PROCURE DES ÉMOTIONS.

Quelles sont les distinctions de la vodka Tigre Blanc ? Et que peux-tu nous dire sur le gin Bartolomeo, qui vient d'être lancé ?

Mareva Essia : Nous venons tout juste de lancer **notre nouvelle marque de gin made in France. Bartolomeo c'est avant tout un produit réalisé 100% en interne**, il a donc la particularité d'avoir été pensé et créé avec notre pleine conviction et implication. C'est un produit dédié pour le marché du bar et de la mixologie, il se compose de **8 ingrédients; baie de genièvre, poivre timut, maniguette, gingembre, combava, racine d'Angélique, coriandre et cardamome**. C'est un gin complexe qui a beaucoup de caractère, épicé et à la fois surprenant avec sa fraîcheur et ses agrumes en bouche. Je suis extrêmement fière du travail accompli par mon équipe, tout le monde y a donné le meilleur de soit-même pendant plus d'un an et voilà le résultat.

L'ARROGANTE

Quels sont tes recettes cocktails du moment ?

Mareva Essia : Mes recettes cocktails du moment sont le Bart'to et le red wave. Voici les recettes, que vous pouvez retrouver sur notre site.



POUR UN VERRE

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Bartolomeo®
- 4 cl de nectar de cranberry
- 2 cl de sirop de citron vert
 - Tonic
- 1/4 citron vert
- Glaçons

LA MÉTHODE

Verser dans le fond d'un verre le gin Bartolomeo®, le nectar de cranberry et le sirop de citron vert. Ajouter les glaçons puis le tonic. Presser légèrement le citron vert avant de le déposer dans le verre.

L'ARROGANTE

À la maison, aurais-tu des astuces pour bien réussir un cocktail ?

Mareva Essia : **Pour bien réussir un cocktail à la maison, le conseil que je donnerais c'est de ne pas avoir peur d'essayer des associations ou de prendre des risques**, il n'y a pas d'échec il n'y a que des résultats et parfois on peut être très agréablement surpris du résultat. Par exemple, lorsque nous créons des cocktails en interne nous n'hésitons pas à prendre des ingrédients que chacun aime et nous composons autour de cela. Un cocktail réussi, c'est avant un cocktail qui nous procure des émotions.

On est tous d'accord sur le fait qu'il faut consommer moins d'alcool mais de meilleure qualité. Pour toi, a-t-on véritablement un art de la mixologie en France ?

Mareva Essia : Nous avons la chance d'être entourés de grands talents, je crois beaucoup en l'art de la mixologie en France, même si nous avons très largement commencé à explorer et revisiter déjà beaucoup de choses, il faudra sans cesse se réinventer, cela permettra je suis sûre aux âmes créatrices de se révéler d'avantage.

Dernière question, le blog s'appelle l'Arrogante, quel est le cocktail le plus arrogant selon toi ?

Mareva Essia : **Le cocktail le plus arrogant pour moi est celui d'un grand classique revisité, repensé à notre goût**, plongé dans notre univers. Après tout, s'attaquer à des signatures qui n'ont plus rien à prouver, c'est une aussi une forme d'arrogance je trouve !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.