



STELLA ARTOIS COURONNE NANDA NKUMAR SETHY WORLD DRAUGHT MASTER OU CHAMPION MONDIAL DES SERVEURS DE BIÈRE

Au terme d'une série de concours organisés tout au long de l'année, Nanda Nkumar Sethy, représentant Dubaï, a été choisi pour parcourir la planète et transmettre l'art de servir la bière parfaite aux barmans du monde entier

BUENOS AIRES, ARGENTINE – le 27 octobre 2011 – Pour la quinzième année, les Stella Artois World Draught Masters, ou le Championnat Mondial du Meilleur Serveur de Bière, saluent le talent et la passion de barmans originaires des quatre coins du monde, en mettant à l'épreuve leur capacité à effectuer le traditionnel rituel de service en 9 étapes avec style et élégance. La finale mondiale de cette année, tenue dans la superbe ville de Buenos Aires en Argentine, a réuni des concurrents originaires de 25 pays différents en vue de désigner le meilleur des meilleurs. Les participants sont montés sur scène pour faire une démonstration de leur prouesses techniques ainsi que de leur passion de transmettre des expériences qualitatives en matière de bière devant un éminent jury, en servant la traditionnelle pils dorée de Louvain dans des verres calices édition limitée, créés spécialement pour l'occasion par le célèbre sculpteur argentin Juan Carlos Pallarols.

Ce soir, Nanda Nkumar Sethy a été sacré Stella Artois World Draught Master 2011, en faisant valoir son savoir-faire, sa passion et son sens aigu du détail dans chacune des trois phases de la compétition.

A l'issue d'une épreuve de demi-finale passionnante, les finalistes ont déployé leur talent et leur passion du service, sous le regard attentif d'un public enthousiaste d'amateurs de Stella Artois. Eut lieu ensuite une finale exaltante, avant que Nanda Nkumar Sethy ne soit déclaré vainqueur et ne remonte sur le podium pour recevoir le titre convoité. Sethy, représentant Dubaï, entame à présent une tournée à travers le monde en tant qu'ambassadeur de Stella Artois et sa quête personnelle visant à garantir que chaque verre calice de Stella Artois soit minutieusement et parfaitement servi par-delà les frontières.

Les invités ont en outre eu le plaisir d'assister au spectacle donné par la célèbre chanteuse argentine Elena Roger, et d'admirer un « tango aérien » de la légendaire troupe de théâtre Cuerda Producciones, créé spécialement pour

COMMUNIQUE DE PRESSE

l'occasion. Des spectateurs de par le monde ont également assisté « virtuellement » à l'événement en le suivant en direct sur www.stellaartois.com et sur la page Facebook de la marque.

« Les World Draught Masters Stella Artois font partie de notre quête continue de transmettre des expériences qualitatives en matière de bière de par le monde, en garantissant que chaque Stella Artois est servie avec le même soin, la même considération et le même savoir-faire dont il est fait preuve lors du brassage de la traditionnelle pils dorée de Louvain », explique Alexander Lambrecht, Global Marketing Manager de Stella Artois. Nous sommes extrêmement fiers d'avoir accueilli les formidables finalistes venus du monde entier, et comme toujours, les participants se sont distingués par leur calme, leur passion et leur perfectionnisme. Nous avons notamment été très heureux d'étendre la portée de l'événement qui, grâce à sa diffusion en direct sur le web, a pu être suivi par les spectateurs chez eux, et durant des soirées de visionnage, où les amis et la famille des participants étaient réunis pour montrer leur soutien. »

Les autres gagnants de la compétition étaient Binod Kharel (2^e place) de Hong Kong et Stocia Simona Nicoleta (3^e place) de la Roumanie. Les autres participants étaient originaires des pays suivants : Afrique du Sud, Argentine, Australie, Belgique, Brésil, Bulgarie, Canada, Etats-Unis, Finlande, Grèce, Guadeloupe, Irlande, Israël, Japon, Malaisie, Nouvelle Zélande, Paraguay, Puerto Rico, Royaume-Uni, Russie, Singapour, Ukraine.

Le rituel de service en 9 étapes de Stella Artois : le service parfait

Les Stella Artois World Draught Masters – créés en 1997 – est organisé chaque année pour montrer au monde entier qu'une technique de service irréprochable est essentielle pour savourer la Stella Artois parfaite. Le traditionnel rituel de service en 9 étapes de la marque permet de garantir que tous les consommateurs, où qu'ils soient, seront servis comme ils le seraient en Belgique, le pays d'origine de Stella Artois. Il a été prouvé qu'une Stella Artois servie dans les règles garantit la satisfaction des consommateurs et augmente leur fidélité envers la marque, mais aussi que les barmans du monde entier deviennent de véritables ambassadeurs de la marque une fois qu'ils maîtrisent l'art du service de la Stella Artois.

-Fin-

Les médias qui souhaitent obtenir de plus amples informations ou réaliser des entretiens peuvent contact avec :

Laura Vallis

laura.vallis@ab-inbev.com

+1 (212) 573-9283

Remarques à l'attention des rédacteurs

Le rituel de service en 9 étapes de Stella Artois :

COMMUNIQUE DE PRESSE

1. **La Purification** – Utilisez un verre calice Stella Artois, propre et rincé
2. **Le Sacrifice** – Ouvrez la pompe d'un geste prompt et laissez s'écouler les premières gouttes de bière
3. **L'Alchimie liquide** – Maintenez le verre sous la pompe sans la toucher, suivant un angle de 45°
4. **Le Col** – Abaissez le verre pour faciliter la formation naturelle du col de mousse
5. **Le Retrait** – Refermez rapidement la pompe et retirez le verre afin qu'aucune goutte de bière ne s'ajoute au contenu
6. **La Décapitation** – Lorsque le col de mousse se forme et déborde du verre, enlevez-le délicatement à l'aide d'un coupe-mousse
7. **Le Nettoyage** – Rincez le fond et les côtés du verre
8. **Le Jugement** - L'épaisseur idéale de la mousse est en général d'environ deux doigts
9. **L'Offrande** – Présentez la bière sur un sous-verre propre, le logo orienté vers le consommateur

A propos de Stella Artois

Stella Artois appartient à une tradition brassicole belge remontant à 1366. Il s'agit de la bière belge numéro un dans le monde, distribuée dans presque 80 pays. Stella Artois est dotée d'une agréable amertume et offre un fini rafraîchissant qui la distingue d'autres pils européennes. Stella Artois est idéalement servie dans son verre calice caractéristique, qui fait ressortir l'intensité de sa couleur dorée tout en libérant la saveur et l'arôme de la bière.