



Communiqué de presse

16 octobre 2019

6^{ème} édition - « INVENTONS LAIT » Un concours pédagogique pour créer des cocktails à base de lait

Pour s'inscrire au concours : inventons-lait.fr

Organisés conjointement par l'Interprofession Laitière (Cniel) et l'Inspection Générale de l'Éducation nationale, ce concours est ouvert aux apprentis, élèves et étudiants de la filière hôtelière ainsi qu'aux barmen professionnels de moins de 26 ans. Les candidats auront pour mission d'imaginer et de réaliser avec esthétisme deux recettes de cocktails à base de lait : une version Long Drink et une Short Drink. **Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 2 décembre 2019 sur le site : inventons-lait.fr.**

Il est grand temps de réfléchir à une mixologie audacieuse et de secouer les shakers...

Un concours pédagogique, créatif et technique

Au-delà du concours, « Inventons lait » est une occasion d'apprendre et de mettre en pratique. Il permet d'acquérir une culture laitière et un savoir-faire original pour créer la différence dans leurs vies professionnelles. Ce concours s'inscrit pleinement dans les programmes des lycées hôteliers, en sensibilisant ces futurs professionnels aux métiers du bar et des arts de la table. Pour les professionnels, c'est l'opportunité de découvrir l'apport original du lait dans les préparations de cocktails.

Le saviez-vous ? Vers la fin du XIX^{ème} siècle, de nombreux cocktails comportaient du lait. Ce n'est que depuis 2015 que le lait et la crème reviennent en force dans la composition des cocktails. Ils apportent de la texture et de l'onctuosité. Leur blancheur est matière à création. De plus en plus tendance, le lait incarne le renouveau des cocktails.

En route pour la finale nationale...

Une fois inscrits à la demi-finale, les candidats devront adresser les fiches recettes de leurs créations avant le 31 janvier 2020.

Deux cocktails à inventer (règlements consultables sur le site internet)

- ▾ **Long Drink sans alcool**, avec un minimum de 4cl de lait par verre,
- ▾ **Short Drink avec alcool**, contenant du lait, ne pourront pas comprendre plus de 6 ingrédients y compris, les sirops, jus de fruits, gouttes, traits et crème fraîche.

Sélectionnés sur dossier pour la demi-finale, le 28 février 2020, les 30 candidats réaliseront et présenteront leurs recettes de cocktails, lors de la finale, le 4 mai 2020 au lycée hôtelier de Gérardmer. Un jury de professionnels (barmen et professionnels laitiers) et d'enseignants évaluera la technique des candidats, un autre dégustera et appréciera la pertinence de l'argumentaire commercial proposé par les candidats, ainsi que l'esthétisme des cocktails.

Plus d'informations auprès du service de presse

Contact : Delphine Sacleux – dsacleux@cniel.com – 07.86.74.80.47

Salle de presse : <https://presse.filiere-laitiere.fr/>

Photos de cocktails : www.imagesdelait.com/fr/consommation



A propos du Cniel

Le Cniel est l'interprofession où se partagent les diagnostics et se construisent les actions collectives, dans l'intérêt de tous les acteurs. Les professionnels de la filière laitière française y bâtissent ensemble des référentiels communs notamment autour de l'économie laitière et la qualité du lait.

Le Cniel élabore une expertise scientifique (veilles, programmes de recherche...) qui permet de renforcer la compétitivité des acteurs de la filière, de défendre l'image du lait et des produits laitiers, et de mettre en avant les atouts de la filière, afin de développer la demande en France comme à l'export.