

CONCOURS NATIONAL Inventons lait

UN CONCOURS POUR CRÉER DES COCKTAILS À BASE DE LAIT



Palmarès du concours

Élegant et surprenant, le cocktail est un art qui demande créativité, maîtrise et technique. L'Education nationale et le Cniel (Interprofession laitière) a organisé, ce jeudi 12 avril, au Lycée des métiers Santos-Dumont de Saint-Cloud, la 5^{ème} édition du concours « Inventons lait ».

L'édition 2018 s'est adressée aux élèves, étudiants et apprentis de la filière hôtellerie restauration.

Le défi ?

Imaginer deux recettes à base de lait :
long drink sans alcool et short drink avec alcool.



/ 18 candidats, 36 cocktails créés, 10 jurés... 1 trophée

Face à un jury exigeant, composé d'enseignants spécialisés, de professionnels barmen et de la filière laitière, les 18 finalistes, sélectionnés sur dossier, ont réalisé et présenté leurs créations : un long drink sans alcool (avec un minimum de 4 cl de lait par verre) et un short drink avec alcool (contenant au moins 2 cl de lait). Les finalistes avaient pour obligation de réaliser leurs recettes avec 6 ingrédients maximum dont du lait entier de vache et de décorer chacun des verres.



Les 18 candidats étaient répartis, selon 2 classes :

- **Classe ①** : 10 étudiants en Brevet Technicien Supérieur « Hôtellerie Restauration », les élèves de première et de terminale Baccalauréat Professionnel « Commercialisation et Service en Restauration » et les apprentis en Brevet Professionnel « Arts du service et de la commercialisation au restaurant » de lycée et CFA publics et privés,
- **Classe ②** : 8 élèves de Mention Complémentaire « Employé barman » des lycées et en Brevet Professionnel « Barman » de CFA publics et privés.

Qui a eu l'idée la plus inventive, la plus délicieuse ?

Et a fait preuve d'une technique irréprochable ?

Qui a proposé la meilleure argumentation ?



Classe ①	Classement	Classe ②
Ludo Dardaine Lycée Stanislas – Villers-les-Nancy (54) <i>Académie de Nancy</i> ★ Short Drink - Cerf-volant Long Drink - Elderflower Spring	1 ^{er} prix	Sara-Isabel Da Silva Ferreira Lycée Georges Freche – Montpellier (34) <i>Académie de Montpellier</i> ★ Short Drink - Smooshing Long Drink - Klim - A - Tiser
Clément Lejeune Lycée Marie Curie – Saint-Jean-du-Gard (30) <i>Académie de Montpellier</i> ★ Short Drink - Honey Japan Long Drink - Le satchi	2 ^{ème} prix	Thibault Gosselin Lycée François Rabelais – IFS (14) <i>Académie de Caen</i> ★ Short Drink - PLAISIR à l'état PUR Pure PLEASURE Long Drink - Madame M ou Mrs M Milk & Matcha
Ophélie Vien Lycée Stanislas – Villers-les-Nancy (54) <i>Académie de Nancy</i> ★ Short Drink - Aphrodite Long Drink - Air d'été	3 ^{ème} prix	Florian Martin Lycée technique hôtelier – Marseille (13) <i>Académie de Marseille</i> ★ Short Drink - "Lait-meraude" (L'émeraude) Long Drink - Lait sens ciel (L'essentiel)

Amaury Masure du Lycée des métiers Quercy-Périgord de Souillac (46), pour l'Académie de Toulouse, pour la classe 1 et Maëlle Lalouel du Lycée des métiers Vauban d'Auxerre (89), pour l'Académie Dijon, pour la classe 2 sont au pied du podium, à la 4^{ème} place. Ils sont suivis par Heidi Moinaud du Lycée Edouard Brandy / UFA de la Roche sur Yon (85), pour l'Académie Nantes, pour la classe 1 et Thomas Pluzeau du CEFPPA Adrien Zeller d'Illkirch-Graffenstaden (67), pour l'Académie de Strasbourg, pour la classe 2. Le jury de l'édition 2018 a salué le très bon niveau des candidats, leur professionnalisme et leur grande technicité. Les délibérations ont, de ce fait, été riches en échanges.

/ Un concours pédagogique, créatif et technique

« Inventons lait » est l'occasion, surtout pour les élèves, d'acquérir une culture laitière, d'associer à cet apprentissage celui des cocktails et enfin de créer la différence dans leur vie professionnelle par ce savoir-faire original.

Soutenu par l'Inspection générale de l'Éducation nationale, ce concours prend toute sa place parce qu'il correspond aux programmes de BTS, de Bac professionnel et de Brevet Professionnel. Il permet, également, de sensibiliser ces futurs professionnels aux métiers du bar et des arts de la table.

/ Le lait, de plus en plus tendance

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. Les exemples ne manquent pas. Citons Sylvain Glatiny, champion de France de Flair Bartending qui propose le Kuhlulait, cocktail à la liqueur de café et d'amande avec une touche de lait, Nicolas de Soto du Mace Bar à New York avec son fameux Dill ou encore la naissance de Lactilium, la vodka au lait.

A propos du CNIEL

La filière française est une filière d'exception caractérisée par sa grande diversité et son exigence en termes de qualité. 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, de mettre en avant les atouts de la filière, afin de développer la demande en France comme à l'export.

CONTACT PRESSE

Marylène Bezamat – mbezamat@cniel.com – 06 03 99 62 07

Pour en savoir plus sur le concours : inventons-lait.fr
 ou sur les produits laitiers : www.produits-laitiers.com
 Photothèque : images libres de droit : www.imagesdelait.com
 Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr

