

TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS



Nouvelle Vogue

Le Calvados fait son Cinéma

19^{ème} ÉDITION ★ 30 MARS 2015 ★ DEAUVILLE ★ TOUQUES



Communiqué de Presse

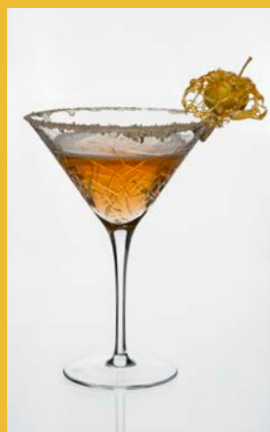
Caen, le 2 avril 2015

Pologne, Finlande et Lettonie, les nouveaux pays consommateurs de Calvados regorgent de créativité !

Une centaine de Barmen, représentant 15 pays, les Calvados et le Cinéma ... tels furent les ingrédients d'une formidable finale du concours de création de cocktails à base de Calvados avec, pour trio lauréat, **la Pologne, la Finlande et la Lettonie** dans les catégories respectives : Trophée International des Elèves en formation Barman, Trophée International des Barmen Professionnels et Trophée International des Journalistes.

Créativité, esthétique, goût, équilibre mais aussi émotion et sensation... voilà des mots qui furent maintes fois formulés ce lundi 30 mars lors des Finales Internationales des Trophées des Calvados Nouvelle Vogue... Des mots qui expriment les grandes valeurs d'un cocktail réussi, d'un cocktail qui peut s'inscrire dans le temps.

Les producteurs de Calvados avaient cette année corsé l'exercice, en demandant aux candidats d'appuyer leur création sur des extraits de films tournés dans des lieux emblématiques de la Normandie. Quel pourrait être le cocktail à base de Calvados partagé par les personnages une fois qu'ils ont quitté l'écran ? Telle était la question posée par l'IDAC. Résultat : des propositions, plus superbes, créatives et délicieuses les unes que les autres ont enchanté jurys et public.



"CABOURG-AMOUR"

CINÉMA TOUJOURS...

Le « Festival du Film de Cabourg, Journées Romantiques » a primé le cocktail le plus romantique de la compétition. « Cabourg-Amour », le nom de baptême du cocktail créé par Raimo Huberg, barman estonien, est un short drink mordoré, frais et pétillant, décoré d'une élégante pomme d'amour délicatement placée sous une ombrelle de sucre filé. « Cabourg-Amour » devient ainsi le cocktail officiel de la prochaine édition du festival du film de Cabourg... à consommer avec modération... et délectation. Le Festival du Film de Cabourg se déroule du 10 au 14 juin prochain.

15 PAYS EN COMPÉTITION POUR UNE ÉDITION D'EXCEPTION. Allemagne, Belgique, Danemark, Estonie, Finlande, France, Grande-Bretagne, Italie, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Russie, Suède, Suisse. Et pour la première fois, la Lettonie... qui repart avec deux prix.

Un événement organisé par l'IDAC, en partenariat avec l'Association des Barmen de Normandie et le lycée hôtelier François Rabelais - Ifs.

Contact Presse : Michèle Fréné - Florence Basseux
+33 2 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | www.michele-frene-conseil.fr





Où l'on découvre que le lauréat professionnel nourrit depuis des années, une passion pour le Calvados.

Interviewé lors de la remise des prix, Markus Sillanpää, barman au E.Ekblom à Turku en Finlande, lauréat du prix des barmen professionnels, déclare être passionné par le Calvados depuis qu'il l'a découvert... il y a 15 ans ! Était-il confiant pour cette finale ? Sans doute.. Son cocktail est en effet déjà à la carte du E.Ekblom depuis la dernière semaine de mars... et rencontre déjà un franc succès !



« Le Calvados m'a toujours intéressé. J'aime la puissance qu'il apporte dans un cocktail et aussi son merveilleux arôme »

Preuve supplémentaire de son enthousiasme à l'égard de cette eau-de-vie bien normande... c'est aussi avec un cocktail à base de Calvados qu'il va se présenter au « concours des concours » de la profession, l'automne prochain à Sofia, en Bulgarie.

Quelle est la différence entre un très bon cocktail et un cocktail lauréat ?

Pour répondre à cette question... Colin Field, chef barman du célèbre bar Hemingway au Ritz, sacré meilleur barman du monde à deux reprises : « La valeur d'échec ou de réussite d'un cocktail dépend du potentiel du barman. S'il fait un très bon cocktail digestif ou apéritif, c'est un très bon barman. Mais si son cocktail crée une émotion, un véritable souvenir, s'il donne la sensation de vivre quelque chose, alors ce barman est un artiste, et ça c'est le niveau au-dessus ».

En parlant de niveau au-dessus... savez-vous que depuis deux ans, Colin Field shake régulièrement son célèbre « Serendipity », cocktail vedette à base de Calvados, à 40.000 pieds d'altitude ?

En 1^{ère} classe et classe Affaires de vols Air France. Ce sera prochainement le cas sur un Paris-São Paulo, un Paris-Rio de Janeiro ... puis... dans l'Orient Express ... rien de moins !



Un événement organisé par l'IDAC, en partenariat avec l'Association des Barmen de Normandie et le lycée hôtelier François Rabelais - Ifs.

Contact Presse : Michèle Fréné - Florence Basseux
+33 2 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | www.michele-frene-conseil.fr



..... Lauréats

Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue



1^{er} Prix Trophée International Professionnels

Markus Sillanpää / Finlande
Barman au E.Ekblom à Turku

Cocktail « Mixed Feelings »



1^{er} Prix Trophée International Etudiants

Kamil Strzeszewski / Pologne

Cocktail « Fleurs pour Eleonor »



1^{er} Prix Trophée International Journalistes

Sandris Metuzals / Lettonie
Magazine FHM

Cocktail « Memories »



Prix du Festival du Film de Cabourg : “Le cocktail le plus romantique”

Raimo Huberg / Estonie
Barman au Hedon Spa à Pärnu

Cocktail rebaptisé « Cabourg-Amour »



Les cocktails des candidats ont été composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.



..... **Finale**

Trophée International des Professionnels



1^{er} Prix

Markus Sillanpää / Finlande

Barman au E.Ekblom à Turku

Cocktail « **Mixed Feelings** »

Inspiration « Un homme et une femme »

« Mon cocktail célèbre deux moments forts de la vie de cet homme et de cette femme sans doute séparés par la vie : leur rencontre et leurs retrouvailles. Pour cela, j'ai mêlé le Calvados, la cannelle et le romarin. »

Recette

- 5 cl Calvados
- 2 cl Jus de citron frais
- 3 cl Sirop de cannelle
- 2 petites branches de romarin
- 5 gouttes de Bitter pamplemousse-houblon



2^{ème} Prix

Raimo Huberg / Estonie

Barman au Hedon Spa à Pärnu

Cocktail « **Golden Umbrella** »

Inspiration « Intouchables »

« Au restaurant, Philippe laissé par Driss, se retrouve dans l'incertitude. De même, tout se trouble quand les ingrédients de mon cocktail se mélangent au shaker. Mais une fois mon cocktail servi, tout devient limpide... comme l'amour que voue Philippe à Eléonore »

Recette

- 2 cl Calvados
- 2 cl Jus de pomme
- 1 cl Gold Strike
- 1 cl Sirop de reine des prés
- 2,5 cl Sirop de grenade & fleur de sureau



3^{ème} Prix

Matias Giannis Reisis Svensson / Danemark

Barman au 1656 Bar à Copenhague

Cocktail « **Pommes Jaunes** »

Inspiration « Le Cœur des Hommes »

« Je me suis vu en train de prendre leur commande et j'ai pensé que s'ils devaient aimer les choses simples, ils seraient prêts aussi à essayer quelque chose de nouveau. C'est pourquoi je leur propose un cocktail à base de Calvados avec cette touche d'originalité en harmonie avec la saison et leur environnement. »

Recette

- 5 cl Calvados
- 2 cl Jus de citron frais
- 3 cl Sirop de miel
- 2 cl de blanc d'œuf
- 2,5 c de bar de Confiture bio poire et nerprun
- 1 spray d'absinthe

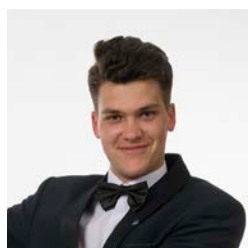


Les cocktails des candidats ont été composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.



..... **Finale**

Trophée International des élèves Barman



1^{er} Prix Kamil Strzesweski / Pologne

Cocktail « **Fleurs pour Eléonore** »
Inspiration « Intouchables »

« Le look joyeux de mon cocktail cache une pointe aromatique plus relevée... symbole de l'amitié improbable entre un homme mondain paralysé et un jeune noir des banlieues. Chacun illustre les ingrédients... différents mais inséparables une fois réunis. »

- **Recette**
- 3,5 cl Calvados
 - 1,5 cl Purée de mangue
 - 1,5 cl Sirop Spicy
 - 2,5 cl Jus de carotte et pomme
 - 2,5 cl Jus de citron frais



2^{ème} Prix Amelia Povey / Grande-Bretagne

Cocktail « **Apple of my Eye** »
Inspiration « Coco avant Chanel »

« Le style Coco Chanel est intemporel. C'est pourquoi, je voulais créer un cocktail digne de perdurer. Le Calvados est un spiritueux sophistiqué et il était important pour moi d'en conserver les délicieux arômes. Pour séduire les jeunes d'aujourd'hui, je lui ai donc apporté une touche de fun. »

- **Recette**
- 4 cl Calvados
 - 0,25 cl Bénédictine
 - 2,5 cl Jus de pomme
 - 0,75 cl Jus de citron
 - 1 cl Miel



3^{ème} Prix Anete Andersone / Lettonie

Cocktail « **Jeunesse** »
Inspiration « Les Parapluies de Cherbourg »

« Le thème de la scène du film repose sur l'amour et la joie de vivre mais il parle aussi de valeurs. Ce sont ces qualités que je voulais retranscrire dans mon cocktail : un côté doux et joyeux qui évolue en un goût plus fort, plus prononcé. Le Calvados souligne la confiance en soi des personnages. »

- **Recette**
- 2 cl Calvados
 - 3 cl Purée de potiron
 - 1,5 cl Aperol Bitter
 - 1,5 cl Jus de citron
 - 1 cl Sirop de cannelle



Les cocktails des candidats ont été composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.



..... **Finale**

Trophée International des Journalistes



1^{er} Prix
Sandris Metuzals / Lettonie
 Magazine « FHM »

Cocktail « **Memories** »
 Inspiration « Intouchables »

« L'élégance de la scène, du décor, des personnages, voilà la source de mon inspiration. C'est aussi ce que nous gardons en mémoire. Mon cocktail rappelle ce mystérieux paysage de mer en arrière plan... pour laisser en premier plan une note épicée... qui marque notre souvenir. »

- Recette**
- 3,5 cl Calvados
 - 1,5 cl Liqueur Ginger
 - 3 gouttes de Bitter orange
 - 1 cl Sirop de chocolat blanc
 - 0,5 cl Sirop Spicy
 - 1,5 cl Jus de citron vert frais



2^{ème} Prix
France Bouis / France
 Magazine « Le Shaker »

Cocktail « **Pom Pom Girl** »
 Inspiration « Le Cœur des Hommes »

« J'aurais aimé que la scène de la cuisine des Tontons Flingueurs -Vous avez beau dire, y'a pas seulement que de la pomme, y'a autre chose...- figure dans la sélection. Car oui, y'a autre chose... Alors je choisis le «Cœur des Hommes»... car si les Spice girls boivent mon cocktail, ça va les booster ! »

- Recette**
- 3 cl Calvados
 - 1 cl Grand Marnier
 - 3 cl Jus d'orange sanguine
 - 1 cl Sirop de tarte au pomme
 - Schweppes « Ginger Cardamom »



3^{ème} Prix
Magdalena Winiarska / Pologne
 Media « Polish Bartender Association »

Cocktail « **Tear in The Eye** »
 Inspiration « Intouchables »

« La vie est pleine d'éléments inattendus. Des éléments qui réveillent des émotions intenses. A prime abord, mon cocktail est doux et calme... tout comme cette mer tranquille à l'horizon. Mais soudain, il s'en dégage une certaine force.. à l'exemple de la forte amitié qui existe entre Philippe et Driss. »

- Recette**
- 4 cl Calvados
 - 2 cl Sirop de fleur de sureau
 - 6 cl Jus de pomme
 - 2 cl Jus de citron frais



Les cocktails des candidats ont été composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.

