



STUDENT CHALLENGE 2019

PROPULSEUR DE TALENTS





STUDENT CHALLENGE

PROPULSEUR DE TALENTS

Un tremplin pour exprimer votre créativité et mettre en pratique vos connaissances.
Le booster de carrière qu'il vous faut !

Le thème ?

Les nouvelles tendances et techniques innovantes en mixologie.
Et vous ? Si vous deviez imaginer le cocktail tendance de demain ?

Comment participer ?

1. Je me connecte sur bemixo.com/student-challenge
2. Je crée ma recette et complète mon dossier d'inscription en ligne entre le 26 février et le 3 juin 2019 minuit.*

*Modalités et règlement complet disponibles sur le site.

Les gains pour les 3 premiers lauréats



Participation à une **web émission** retransmise en direct sur les principaux **réseaux sociaux**



Du **matériel de bar** professionnel et de haute qualité.
D'une valeur de 500€



Un **voyage** à la découverte de la maison **Grand Marnier®**, au Château de Bourg-Charente



Une **interview** sur bemixo.com et la promotion de votre cocktail signature dans la **presse spécialisée**

À vos shakers !



STUDENT CHALLENGE

RETOUR SUR L'ÉDITION 2018

Les lauréats 2018 et leur création :

Simon Quentin

À presque 23 ans, Simon a débuté dans l'univers du bar en Grèce il y a 3 ans, dans un hôtel 4 étoiles de Paros. Rentré à Paris depuis, il a fait une mention complémentaire l'année dernière. C'est là qu'il a entendu parler du BeMixo Student Challenge et qu'il a décidé de se lancer. Et pour cause, les défis, ça ne lui fait pas peur ! Après sa victoire au Student Challenge, le voilà en finale du Concours Meilleur Apprenti de France 2018 !

SHENRON

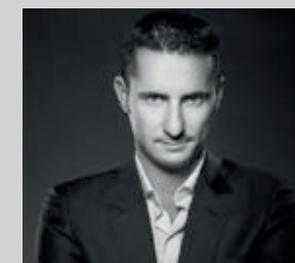
1 cl de sirop de thé matcha	Poudre matcha
2 cl de jus de citron frais	Spray Cognac Courvoisier
3 cl de jus d'ananas caramélisé	Tête de basilic
0,5 cl de blanc d'oeuf	Feuilles de menthe
4 cl de cognac Courvoisier VSOP	Feuilles d'or
Mini meringues menthe / basilic citron	



Notre jury d'experts



Romain Chassang
Consultant et coach
BeMixo by RFD



Yann Daniel
Directeur des bars
du Crillon



Christophe Bodéré
Professeur MCB Lycée
Santos Dumont St Cloud

ORIENTINE

4 cl de gin Roku	Pincée de thé sencha
6 cl de Ramune Yuzu	2 feuilles de Shiso
	2 cl de sweet and sour de Sudachi maison



Florian Turpin

Du plus loin qu'il se souvienne, Florian a toujours eu envie de travailler dans l'univers du bar. Ça tombe bien, à 19 ans, il vient de décrocher son premier emploi, après un Bac pro service et une mention complémentaire à Montpellier. Ajoutez à cela un titre de gagnant au BeMixo Student Challenge après 1 an d'expérience. Rencontre avec un talent qui ne compte pas s'arrêter en si bon chemin !

BLOODY PURPLE

Quelques feuilles de basilic thaï	1 dash de jus de gingembre
5 cl de jus de betterave	2,5 cl de velvet fallernum
1,5 cl de jus de citron jaune	5 cl de gin Bulldog infuse à la salicorne



Dimitri Afonso

Après un Bac pro et un BEP en hôtellerie, Dimitri s'est lancé dans l'univers du bar il y a 1 an. Une passion qu'il a pu développer à l'occasion de stages en entreprises. Pari réussi pour le jeune passionné si l'on en croit son palmarès : médaille d'or départementale et médaille d'argent régionale au Concours Meilleur Apprenti de France 2018. Sans oublier sa victoire au BeMixo Student Challenge !



BeMixo by Rothschild France Distribution,
le programme de mixologie premium
à destination des professionnels.

Cocktails d'expertises à la carte :
Coachings en ligne - Recettes cocktails - Actualités

Rendez-vous sur [Bemixo.com](https://www.bemixo.com)

#BeMixo

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.