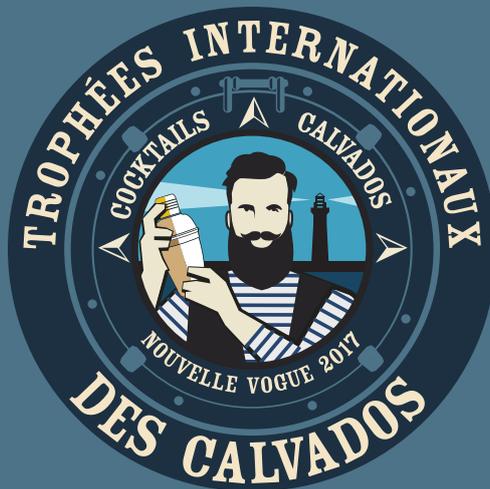


21È EDITION
10 AVRIL 2017



GRANVILLE
NORMANDIE

TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

calvadosnouvellevogue.fr

LA FRANCE & LE ROYAUME-UNI SE HISSENT SUR LE HAUT DU PODIUM !

Après plusieurs mois de préparation, de réflexion et de travail pour créer les meilleurs cocktails à base de Calvados, les barmen 14 de pays se sont retrouvés à Granville ce lundi 10 avril, pour la 21^e édition des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue. Une journée complète de compétition, d'effervescence, de passion et de création, qui rassemble professionnels du bar et barmen en devenir... pour distinguer les meilleurs cocktails. Cette année, la France et le Royaume-Uni s'emparent des premiers prix.

La vocation de ce concours international de création de cocktails à base de Calvados orchestré par l'IDAC*, n'est autre que de développer la connaissance et l'affection pour le Calvados, en France et dans le monde : une vaste opération de pédagogie et d'animation des réseaux professionnels ! Une démarche foisonnante qui porte ses fruits puisque les ventes à l'export de l'eau-de-vie normande AOC sont en progression de 7,2 %, cette année.

*Interprofession des Appellations Cidricoles

LE THÈME 2017 :

La mer, le bord de mer... et la réponse en cocktail à la question : « *Homme libre, toujours tu chériras la mer... Et vous, libres barmen, quelle mer chérissez-vous ?* »



FRANCE & ROYAUME-UNI...

La France, terre du Calvados et le Royaume-Uni, sixième marché export du Calvados, remportent cette année les deux trophées : la France dans la catégorie barman professionnel, et le Royaume-Uni dans la catégorie élève en formation barman.

Voilà plusieurs années que les producteurs de Calvados attendaient LA victoire française...

C'est donc chose faite grâce à la performance, au talent et à la dextérité de la barmaid Yoanna Fouquet.



GRANVILLE
NORMANDIE

RÉGION
NORMANDIE

...ESTONIE, FINLANDE, LETTONIE, LUXEMBOURG & POLOGNE

Ces deux premiers prix ne doivent pas masquer le talent des autres pays ! S'ils n'ont pas obtenu les premières places cette année, les pays de l'Est se retrouvent de nouveau - voilà qui devient une habitude ! - présents sur le podium...

L'Estonie, la Lettonie et la Pologne. Ces pays ont-ils une passion particulière pour le Calvados ? Sans aucun doute !

Ils ont su créer une belle émulation. Les pré-sélections y ont en effet été particulièrement actives. Bravo !



LES MOMENTS FORTS DU CONCOURS

PLUS DE 70 COCKTAILS...

Entre les finales France le matin et les finales Internationales l'après-midi, barmen professionnels, élèves en formation barman et journalistes de 14 pays, ont shaké en direct sur la scène du théâtre de l'Archipel de Granville, plus de 70 cocktails. Deux jurys pour évaluer les réalisations et déterminer le palmarès... Le jury technique composé d'experts du bar français et des pays invités pour étudier, évaluer, juger, les candidats sur leurs talents de mixologues... Le jury dégustation, composé de producteurs de Calvados, de professionnels du bar, de journalistes et de « candides » pour juger les cocktails à l'aveugle suivant des critères d'aspect : « la vue », d'arôme : « le nez », et bien sûr, de goût !

14 pays engagés dans la compétition : Allemagne, Belgique, Danemark, Estonie, Finlande, France, Lettonie, Pays-Bas, Luxembourg, Pologne, Royaume-Uni, Russie, Suède et Suisse.

... LES RECETTES D'UN SUCCÈS

Cette rencontre annuelle est devenue un must pour les professionnels du bar de par le monde. Daniel Rasmussen, président de l'association des barmen du Danemark en témoigne : « Deux compétitions sont incontournables pour notre association dans l'année. Notre compétition nationale et les Trophées des Calvados. » Pourquoi cet engouement pour ce concours ? Pour sa capacité à se renouveler : un thème imposé chaque année stimule et challenge la créativité des barmen. Pour la diversité des Calvados qui, suivant leur terroir, leurs âges et les savoir-faire des producteurs, offrent autant d'arômes, de saveurs et de nuances. Et puis... c'est un concours qui est porté non pas par une seule marque mais par une interprofession : quelques dizaines de producteurs de Calvados qui se mobilisent ensemble ; des grandes maisons de Calvados, des producteurs plus jeunes et un mélange de générations qui partagent la même volonté : faire rayonner l'eau-de-vie normande en France et dans le monde. Une belle dynamique !

LE PRIX SAINT-JAMES

Entreprise du patrimoine vivant, installée en Normandie à deux pas du Mont Saint-Michel, réputée pour ses pulls marins, ses marinières et sa mode « bord de mer », Saint-James était partenaire des Trophées 2017. Luc Lesénécal, PDG de la célèbre maison, a choisi la création du suédois Tomislav Komljenovic pour lui décerner le Prix Saint-James. Son cocktail « Royal Apple Crunch » accompagnera bien des temps forts de l'entreprise Saint-James, dans ses boutiques en France et à l'étranger.



« ROYAL APPLE CRUNCH »

À réaliser au shaker
et servir dans une coupe.

3,5 cl de Calvados
1,5 cl de Butterscotch De Kuyper
1,5 cl de Sirop d'Orgeat
3,5 cl de Jus de citron pressé
2 cl de Marmelade de pomme

Un événement organisé par l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles,
en partenariat avec l'Association des Barmen de France Normandie et le lycée hôtelier François Rabelais, Ifs,
les sirops Monin et les jus Caraïbos.

CONTACT PRESSE. Michèle Fréné - Florence Basseux - 02 31 75 31 00 - mfc@michele-frene-conseil.fr





TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

1^{ER} PRIX ↘



Yoanna FOUQUET / France
Barmaid Ibis Thalassa, Quiberon

TROPHÉE INTERNATIONAL DES PROFESSIONNELS



Son cocktail
Kelte Mor Aour



Mark RUSSELL / Royaume-Uni
Élève au Brockenhurst College

TROPHÉE INTERNATIONAL DES ÉLÈVES



Son cocktail
Cornish Coast



Lelde LIETAVIETE / Lettonie
Journaliste à Riga TV 24

TROPHÉE INTERNATIONAL DES JOURNALISTES



Son cocktail
Mermaids Martini

↙ PRIX SPÉCIAL



Tomislav KOMLJENOVIC / Suède
Bartender au VY Skybar, Jönköping

TROPHÉE SAINT-JAMES



Son cocktail
Royal Apple Crunch



TROPHÉE INTERNATIONAL DES BARMEN PROFESSIONNELS



Yoanna Fouquet / France Barmaid à l'Ibis Thalassa, Quiberon 1ER PRIX



Son cocktail Kelte Mor Aour !

« Mon cocktail est l'histoire de cette mer déchainée qui éclate sur la roche, cette dualité terre-mer. Lorsque le vent se lève, portant les vagues qui s'écrasent sur nos falaises, ce même vent entre dans nos terres et décoiffe les vergers. Regardez ce Calvados dans ce verre. Il porte en lui ces parfums mélangés, ce terroir érodé par les éléments. Tout comme le large de Granville varie de mes côtes bretonnes. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 3 cl de jus de litchi
- . 1 cl de jus de citron vert frais
- . 2 cl de sirop de caramel au beurre salé
- . 3 cl de bière ambrée



Andris Reizenbgers / Lettonie Bartender au Balzambar, Riga 2È PRIX



Son cocktail The beach at Trouville

« Mon cocktail s'inspire du tableau du peintre Eugène Louis Boudin « Sur la Plage de Trouville ». Ce tableau a réellement attiré mon attention et mon cocktail baptisé du même nom est un hommage à ce peintre... D'ailleurs, je dédie mon cocktail à tous les amoureux de l'art français... qui à leur tour sauront apprécier mon cocktail. »

SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 3 cl de Calvados
- . 4 cl de liqueur de carotte
- . 4 cl de jus de pomme
- . 1 cl de sirop de grenade
- . 2 cl de jus de citron vert frais



Maciej Dudek / Pologne Bartender au bar de l'Alta, Brzozów 3È PRIX



Son cocktail Sunset at the Sea

« Nous courons, nous marchons, nous volons. Il faut parfois savoir s'arrêter, faire une pause. Dans ces moments-là, j'aime me retrouver au bord de la mer. Le bruit des vagues, les cris des mouettes. C'est aussi le coucher du soleil... cet instant de romantisme que l'on a envie de partager avec un être cher en sirotant un cocktail rafraîchissant et tropical... rouge et intense... comme le soleil couchant »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3 cl de Calvados
- . 0,5 cl de sirop d'ananas
- . 1 cl de sirop de fraise des bois
- . 1,5 cl de concentré de Lemon Rantcho
- . 3 cl de jus de noix de coco





TROPHÉE INTERNATIONAL DES ÉLÈVES EN FORMATION BARMAN



Mark Russell / Royaume-Uni
Élève au Brockenhurst College
1ER PRIX



Son cocktail
Cornish Coast

« Quand je pense à la mer, je pense surtout aux vacances passées sur les plages de la Cornouailles et les délicieuses glaces crémeuses que l'on y déguste. Mon cocktail est un mélange de tous ces souvenirs, le sel de la mer mais aussi la douceur du caramel, la richesse du café et la crème de Cornouailles, »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur Kahlua
- . 2 cl de liqueur à base de sel fumé, de caramel et de café
- . 1 cuiller de crème de Cornouailles



Kristiina Erinko / Finlande
Élève à l'école hôtelière de Vaasa
2È PRIX



Son cocktail
Gift of Ixcacao

« La mer est pleine de mystères. Tantôt effrayante, tantôt magnifique. Celle que je préfère est l'Océan Pacifique... le plus grand qui couvre 1/3 de la terre et borde tant de pays, l'Australie, la Chine, Le Canada, le Japon, le Mexique. C'est pourquoi j'ai voulu créer un cocktail qui m'apaiserait lors d'une croisière... avec le chocolat qui vient compléter la douceur aromatique du Calvados. »

SA RECETTE

(AU VERRE À MÉLANGE)

- . 4 cl de Calvados infusé au chocolat
- . 2,5 cl de crème de cacao blanc
- . 0,5 cl de sirop de sucre
- . 6 gouttes de Bitter chocolat



Triin Vaidilaite / Estonie
Élève à l'EBA Training Center, Tallinn
3È PRIX



Son cocktail
The Other Side

« Mon cocktail reflète deux aspects de la mer. Le premier, l'aspect calme et coloré de la mer au coucher du soleil, apporté dans mon cocktail par la framboise noire... Mais tout comme la mer peut se montrer fougueuse, mon cocktail dévoile toute sa force avec le Calvados, le sirop de falernum et le Bitter aromatique. J'affectionne ces deux aspects de la mer que je ne pourrais pas imaginer autrement... »

SA RECETTE

(AU VERRE À MÉLANGE)

- . 4 cl de Calvados
- . 0,75 cl de liqueur de framboise noire
- . 2 cl de jus de rhubarbe
- . 1 cl de sirop de falernum
- . 1 cl de jus d'huile essentielle d'orange
- . 1 trait de Bitter aromatique





TROPHÉE INTERNATIONAL DES JOURNALISTES



Lelde Lietaviete / Lettonie Reporter à Riga TV 24 1ER PRIX

« Nous connaissons les épices grâce aux explorateurs qui ont parcouru le monde. Nous connaissons les fruits parce que nous avons pu traverser les mers et nous rendre dans des terres exotiques. Beaucoup de cocktails n'existeraient pas sans toutes ces découvertes. Mon pays est en bord de mer. Et c'est la mer qui nous ouvre les horizons et nous relie tous d'un bout à l'autre de la terre. »

SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 3,5 cl de Calvados
- . 1 cl de Malibu
- . 3 cl de jus de canneberge
- . 1 cl de sirop de grenade
- . 0,5 cl de sirop de pêche blanche

Son cocktail Mermaids Martini



Eric Mangen / Luxembourg Journaliste pour le magazine Horeca 2È PRIX

« C'est l'histoire d'un petit barman japonais qui s'imagine la France comme une île, il prend sa barque et navigue... D'abord dans le Pays d'Auge où il découvre le Calvados, puis dans le Sud où il déguste le Vermouth, puis dans l'Est où on lui montre le Génépi... Une fois rentré au Luxembourg, il décide de mélanger les saveurs découvertes lors de cette odyssée. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 1 cl de Génépi
- . 2 cl de Vermouth
- . 2cl d'Espuma au jus de pomme, Calvados et blanc d'œuf
- . 2 traits de Bitter noix

Son cocktail Le vagabond



Keili Sukijainen / Estonie Reporter à TV3 Estonie 3È PRIX

« Malgré tous les voyages que je peux faire, c'est chez moi que j'aime revenir, surtout dans ma maison d'été en bord de mer. La matin, quand il fait beau et chaud. La plage, les pieds enfouis dans le sable, la douceur du vent. Réalisé aussi avec les ingrédients de mon pays, mon cocktail est un mélange de toutes ces émotions ressenties au bord de la mer en Estonie. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur de baies
- . 1,5 cl de jus de rhubarbe
- . 1 cl de sirop de falernum
- . 0,5 cl de sirop de sucre

Son cocktail Oceanholic

