

CHARTREUSE

4^{ème} édition du concours Chartreuse.

La liqueur de plantes aux 130 mystères n'a pas fini de nous surprendre !

20 jeunes, barman et barmaid, venus des quatre coins de la France pour tenter d'atteindre les sommets de la compétition à Voiron dans l'Isère.

Cette année 2026, le concours a évolué vers plus d'épreuves. Une première étape qui sélectionne les six meilleurs.es, puis les trois derniers :

- ¼ de finales : Quiz, épreuve mystère (reconnaissance visuelle, olfactive, gustative et par le touché) et un cocktail création « short drink » en trois exemplaires ;
- ½ finale : 1 cocktail création « long drink » sur la base des infusions chartreuse diffusion ;
- Finale : Cocktail création à partir d'un panier surprise.

Le palmarès 2026

1^{er} : Lycée François Rabelais Ifs : Claire GREENLAND

SHORT : "CAVE DOMINUS VIDET"

15 ml jus de gingembre, 30 ml jus de pomme, 15 ml cordial Vétiver, 30 ml chartreuse verte, 4 traits bitter piment, 4 traits d'élixir végétal.

2^{ème} : Lycée hôtelier Marseille : Tilai SIRATANA

SHORT : « TOP SECRET »

20 ml jus de citron, 10 ml liqueur de piment oiseau, 20 ml apéritif de vin à l'orange, 30 ml Chartreuse jaune, Bitters orange, qlq gouttes d'élixir végétal.

3^{ème} : Lycée des métiers Auguste Escoffier : Timothé SAULMÉ

SHORT : « LA VERTE TROPICALE »

5 ml sirop spicy mango, 20 ml purée de passion, 20 ml blanc d'œuf, 20 ml gin, 30 ml chartreuse verte, 1 spray d'élixir végétal

Prix dégustation : Lycée hôtelier La Rochelle : Tom THUBLIER

SHORT : "LES SECRETS DU CLOITRE"

2 cl Verjus domaine du Siorac, 3 cl Cordial épices, 1 cl Jerez Dulce, 1 trait Gentiane des pères Chartreux, 3 cl Chartreuse jaune
Quelques gouttes d'Élixir végétal.

Prix technique :

CCI d'Angers : Yelina MAURICE

