



TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

- 1^{ER} PRIX-



Brita KIKAS / Estonie 

Bartender au Maasikas à Tartu

1^{ER} PRIX TROPHÉE INTERNATIONAL PROFESSIONNELS



Son cocktail
Cheers to
the Bastards !



Ekaterina RIAKHOVSKAIA / Russie 

Élève à l'École Hôtelière d'Orenburg

1^{ER} PRIX TROPHÉE INTERNATIONAL ÉLÈVES



Son cocktail
Triumph



Kristjan MARKII / Estonie 

Journaliste au Magazine Kõök

1^{ER} PRIX TROPHÉE INTERNATIONAL JOURNALISTES



Son cocktail
Good Will

- PRIX SPÉCIAUX-



Inguss REIZENBERGS / Lettonie 

Bartender au Gemoss à Riga

PRIX "LE CONQUÉRANT" DE LA RÉGION NORMANDIE



Son cocktail (rebaptisé)
Le Conquérant



Christian VIKMAN / Norvège 

Bartender au Highbury Pub à Oslo

TROPHÉE DE LA BOÎTE MYSTÈRE



Son cocktail

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

Avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, sirops Monin et liqueurs Giffard.





TROPHÉE INTERNATIONAL DES ÉLÈVES EN FORMATION BARMAN



Ekaterina RIAKHOVSKAIA Russie

« Mon cocktail se veut insouciant,
un mélange de simplicité,
de bien-être et de pouvoir... »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 1,5 cl de liqueur de pêche
- . 1,5 cl de jus de citron vert pressé
- . 1,5 cl de sirop de mangue
- . 1 blanc d'œuf

Son cocktail Triumph



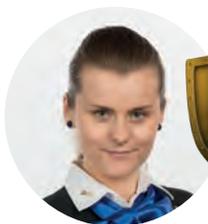
Eden MYÖHÄNEN Finlande

« Ce cocktail est un hommage de Guillaume à sa femme
Mathilde. Doux, frais et équilibré, il en ressort le merveilleux
goût du Calvados. »

SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 3 cl de Calvados
- . 1 cl de Cointreau
- . 2 cl de jus de pomme
- . 1 cl de jus de citron vert
- . 2 cl de sirop de cormes

Son cocktail Matilda



Karina TAMM Estonie

« Pour mon cocktail, j'ai imaginé Guillaume buvant à la
santé de ses guerriers tombés sur le champ de bataille,
des hommes auxquels il doit sa victoire. Ma décoration
symbolise le moment de la bataille : l'automne, avec ses
feuilles mortes et ses pommes »

SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 4 cl de Calvados
- . 0,25 cl d'eau de fleur d'oranger
- . 2 cl d'infusion maison de rose et jus de pomme
- . 0,4 ml de Bitter orange
- . 0,5 cl de liqueur de pêche
- . 0,75 cl de liqueur d'abricot

Son cocktail Fallen Warrior



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

Avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, sirops Monin et liqueurs Giffard.





TROPHÉE INTERNATIONAL DES BARMEN PROFESSIONNELS



Brita KIKAS / Estonie



Bartender au Maasikas à Tartu

« Mon cocktail est celui que William boirait avec sa mère. Pourquoi ? Sa femme ne l'aimait pas.* Sa mère est donc l'unique femme de sa vie. Mon cocktail est un mélange de féminité et de virilité. »

* Interprétation historique libre de Brita Kikas.

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 2,5 cl de Calvados
- . 1,5 cl de jus de pomme
- . 2 tranches de gingembre frais
- . 1,25 cl de purée de mandarine
- . 1 cuillère à mélange de poudre de Chaï Latte aux épices
- . 1,5 cl de crème fraîche

Son cocktail Cheers to the Bastards !



Fabian VAN ROY / Belgique



Bartender au Waterloo à Bruxelles

« Dans l'esprit de Guillaume, le Calvados présent dans le cocktail, évoque sa ville natale, Falaise. La douceur de la touche d'agrumes et l'acidité du citron vert lui rappellent qu'il faut être doux et incisif à la fois. La couronne blanche, c'est celle qu'il a sur la tête. Pour lui, ce cocktail est le signe d'un avenir fleurissant. »

SA RECETTE

- . 3,5 cl de Calvados
- . 1,5 cl de liqueur de melon vert
- . 1,5 cl de sirop de thé vert agrumes
- . 1 cl de jus de citron vert pressé
- . 1/2 blanc d'œuf

Son cocktail Le printemps commence tôt



Alain GABRIEL / France



Bartender au Cyclamen au Havre

« Le Mora est le nom du bateau-amiral offert à Guillaume par son épouse Mathilde pour traverser la Manche. Après sa victoire à Hastings, Guillaume aurait pu se délecter de ce cocktail nerveux et fruité mêlant le Calvados normand à un cidre anglo-saxon. La pêche et la mangue transcendent la force du Calvados et, tel un drapeau blanc, annoncent l'apaisement et la réconciliation. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 1 cl de liqueur de pêche
- . 0.5 cl de sirop de mangue
- . 4 cl de Old Mout Cider fruit de la passion-pomme
- . 1/2 pierre de sucre
- . Quelques gouttes de Bitter pêche

Son cocktail Le Mora



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

Avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, sirops Monin et liqueurs Giffard.





TROPHÉE INTERNATIONAL DES JOURNALISTES



Kristjan MARKII Estonie



« Un mélange de courage français symbolisé par le Calvados, de poudre à canon représentée par la cannelle, de bonne santé avec les liqueurs naturelles et le bitter, le tout accompagné de thé pour unifier les traditions culturelles françaises et anglaises. »

SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 4 cl de Calvados
- . 1 cl de liqueur de sureau
- . 1 cl de purée de mandarine
- . 0,03 cl de Bitter orange
- . 2 cl de thé glacé à la pomme
- . Poudre de cannelle

Son cocktail Good Will



Jessy ECKELS Belgique



« Avec le toffee anglais (caramel) battu par le fort et fier Normand (Calvados), adouci par la chaleur de la vanille, la douceur acidulée du citron vert et de la cerise marasquin, New Era offre à Guillaume le trône d'Angleterre. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3,5 cl de Calvados
- . 1,5 cl de liqueur de caramel
- . 1,5 cl de liqueur de marasquin
- . 1 cl de sirop de vanille
- . 1,5 cl de jus de citron vert pressé

Son cocktail New Era



Leslaw Dumanski Pologne



« Même si la bataille d'Hastings a eu lieu il y a 950 ans, gagner une bataille demande les mêmes ingrédients : force, virilité, courage, intelligence et volonté. Mon cocktail est revigorant et nutritif. Il apporte vigueur et énergie. Il est digne du roi. Il est digne de vous. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3 cl de Calvados
- . 2 cl de Chartreuse Verte
- . 1 cl de jus de citron pressé
- . 7 cl de jus de betterave rouge
- . 0,5 cl de sirop hot spicy
- . Émulsion de blanc d'œuf

Son cocktail Royal Purple



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

Avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, sirops Monin et liqueurs Giffard.





TROPHÉE NATIONAL DES ÉLÈVES EN MENTION COMPLÉMENTAIRE BARMAN



Célia DARDONVILLE UTEC (Marne La Vallée)

« Guillaume, héritier légitime du duché de Normandie, ne pouvait qu'apprécier les saveurs sucrées et acidulées issues des pommes de son terroir. Les reflets tantôt cuir et tantôt cuivre du Calvados et du jus de pomme, se mêlent au pourpre de la liqueur de framboise pour créer un cocktail prestigieux couleur d'orange. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur de Calvados
- . 1 cl de liqueur de framboise
- . 4 cl de jus de pomme
- . 1 cl de sirop de cardamome

Son cocktail Le Prestigieux



Thomas KEREDEL Lycée Hôtelier de Gascogne (Talence)

« Cliff pour Falaise et Thyme pour la branche de thym, symbole de courage tricoté sur les écharpes par les femmes des guerriers. J'imagine Guillaume sur une colline surplombant le champ de bataille, regardant ses frères d'armes morts au combat. Son plus fidèle chevalier décide de l'emmener à la taverne Trophée Calvados pour y déguster le cocktail de la victoire. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 2 cl de sirop de thym
- . 4 graines de cardamome
- . Quelques morceaux de pommes reinettes

Son cocktail Le Cliff Thyme



Claire GUYONNET Lycée Edouard Branly (La Roche-sur-Yon)

« Moi, Mathilde de Flandre, ta chère et tendre, je me réjouis de te retrouver enfin mon doux Guillaume, en ce printemps de l'an de grâce 1067. Je t'ai confectionné ce cocktail en l'honneur de ta victoire sur les armées d'Harold. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur de coco
- . 3 cl de jus de pomme
- . 2 cl de jus de citron vert
- . 1 cl de sirop de matcha

Son cocktail Au retour d'Hastings



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

Avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, sirops Monin et liqueurs Giffard.





TROPHÉE NATIONAL DES BARMEN PROFESSIONNELS



Alain GABRIEL / France Bartender au Cyclamen au Havre

« Le Mora est le nom du bateau-amiral offert à Guillaume par son épouse Mathilde pour traverser la Manche. Après sa victoire à Hastings, Guillaume aurait pu se délecter de ce cocktail nerveux et fruité mêlant le Calvados normand à un cidre anglo-saxon. La pêche et la mangue transcendent la force du Calvados et, tel un drapeau blanc, annoncent l'apaisement et la réconciliation. »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 1 cl de liqueur de pêche
- . 0.5 cl de sirop de mangue
- . 4 cl de Old Mout Cider fruit de la passion-pomme
- . 1/2 pierre de sucre
- . Quelques gouttes de Bitter pêche

Son cocktail Le Mora



Yoanna FOUQUET Restaurant Le Romarin à Sautron

« Pour célébrer sa victoire, je me mets au défi de surprendre le Duc de Normandie avec un cocktail qui ravira toute son assemblée autour du banquet de fête. Je le nomme HASTING, pour glorifier cette journée. Avec le Calvados pour la force des chevaliers, du jus de pomme pour le caractère normand, de la cerise et du citron vert pour l'équilibre et du Schweppes Agrum' pour son côté désaltérant après une si rude journée... »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 2 cl de crème de fraises de bois
- . 2 cl de jus de pomme
- . 0,5 cl de sirop de cerise griotte
- . 0,5 cl de jus de citron vert pressé
- . 4 cl de Schweppes Agrum'

Son cocktail Hasting



Mathieu GOURET Le Santeuil Café à Nantes

« Pour fêter sa victoire et son nouveau titre de roi d'Angleterre, Guillaume crée le Tea Time Normand, variante du Tea Time anglais en plus musclé, plus vif, et avec plus de tempérament... Tout comme lui ! »

SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 2 cl de Saint-Germain
- . 1 cl de sirop de thé vert agrumes
- . 2 cl de jus de citron jaune pressé
- . 2 tours de poivre du moulin
- . 10 feuilles de menthe fraîche

Son cocktail Tea Time Gourmand



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

Avec l'aimable participation des jus de fruits Caraïbos, sirops Monin et liqueurs Giffard.

