



## TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

> COMPÉTITION  
INTERNATIONALE  
DE CRÉATION DE COCKTAILS  
À BASE DE CALVADOS

### LES RÉSULTATS DE LA 22<sup>e</sup> ÉDITION

26 MARS 2018  
CAEN-NORMANDIE

## DOUBLÉ GAGNANT POUR LA POLOGNE QUI REMPORTE LES TROPHÉES LES PLUS CONVOITÉS : BARMEN PROFESSIONNELS ET ÉLÈVES EN FORMATION BARMAN !

Ce lundi 26 mars, le Centre de Congrès de Caen a accueilli une centaine de barmen professionnels et élèves en formation barman de 14 pays pour disputer les finales internationales des Trophées des Calvados Nouvelle Vogue 2018.

Invités par l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles, et les producteurs de Calvados, ces experts du shaker, confirmés ou en devenir, avaient pour mission la création de cocktails à base de Calvados autour du thème très tendance des légumes !

Betterave, carotte, céleri, tomate, panais, butternut, concombre mais aussi asperge, poivron, chou, artichaut, rhubarbe, poireau... ont ainsi été infusés, mixés, centrifugés et surtout savamment dosés pour rejoindre l'eau-de-vie normande dans des recettes de cocktails originales, inventives et rigoureuses.

### LES LÉGUMES, THÈME DE L'ÉDITION 2018

Avec l'obligation de choisir au moins un légume pour son cocktail, le challenge était ainsi posé aux candidats : « Choisissez, mariez, œuvrez. Racontez-nous le souvenir, l'envie, le rêve... qui a donné naissance à votre cocktail. ».



### 14 PAYS INVITÉS À PARTICIPER

Allemagne, Belgique, Estonie, Finlande, France, Italie, Lettonie, Luxembourg, Pologne, République Tchèque, Royaume-Uni, Russie, Suède et Suisse.



I·D·A·C



[calvadosnouvellevogue.fr](http://calvadosnouvellevogue.fr)

CONTACT PRESSE. Michèle Fréné - Florence Basseux - 02 31 75 31 00 - [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)



## LES MOMENTS FORTS DE LA 22<sup>E</sup> ÉDITION



### LA POLOGNE : DEUX CANDIDATS, DEUX PREMIERS PRIX

La Pologne, pays traditionnellement producteur et consommateur de vodka, est également amateur de cocktails et... de Calvados. Réputée pour sa culture cocktails, sa créativité en mixologie ainsi que pour le travail assidu et pointu de ses barmen, elle monte régulièrement sur le podium des Trophées et démontre cette année encore, son intérêt croissant pour l'eau-de-vie normande.



### LES BARMAIDS, STARS DES ÉLÈVES EN FORMATION BARMAN

Elles viennent de Pologne, d'Allemagne et de Suisse... Et elles ont remporté les troisième, seconde et première places du classement du Trophée International des Élèves en Formation Barman. Un classement qui confirme le talent de ces érudites du cocktail qui remportent de plus en plus de concours internationaux\*... Au fait, le Trophée International des Journalistes a lui aussi été remporté par une femme, Heleen Vålba, journaliste estonienne !

\* Deux femmes ont été élues « meilleur bartender du monde » en 2016 et 2017.



### M. TOMOAKI WASAI : « L'EXEMPLAIRE 2018 » VIENT DU JAPON !

Le Bar Stag se situe à Kitakyushu près de Fukuoka, au nord de l'île japonaise de Kyūshū. On y trouve plus d'une centaine de bouteilles de Calvados, différents produits par de grandes maisons mais aussi de plus petits producteurs. M. Tomoaki Wasai, propriétaire des lieux, est un passionné de l'eau-de-vie normande qu'il propose volontiers en cocktails ou nature à sa clientèle. Ce lundi, l'IDAC lui a remis le titre de « l'Exemplaire 2018 », pour son rôle spontané de véritable ambassadeur du Calvados. M. Wasai a d'ailleurs profité de son séjour normand pour poursuivre les découvertes en allant à la rencontre de plusieurs producteurs de Calvados.

## LE RAYONNEMENT DES CALVADOS

L'objectif des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue est de développer le rayonnement et la connaissance des trois appellations de Calvados : Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais... L'eau-de-vie normande exporte plus de 55% de sa production dans 110 pays et bien des bars dans le monde comptent déjà une belle carte de cocktails à base Calvados.



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

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



# PALMARÈS 2018

## FINALE FRANCE DES ÉLÈVES

### EN MENTION COMPLÉMENTAIRE BARMAN



## Barbara Maïa Dos Santos

Élève au Lycée Montaleau, Sucy-en-Brie

1<sup>ER</sup> PRIX

« J'ai appelé mon cocktail « Fleur de Ruby » car je suis portugaise et une chanson me tient à coeur, qui parle d'une femme, dont le surnom est Fleur de Ruby. La betterave qui compose mon cocktail rappelle la couleur rouge profond du rubis et je souhaitais la mettre en avant car la betterave est le rubis des légumes. L'alliance avec les jus de fruits apporte beaucoup de douceur tout en sublimant le Calvados. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3 cl de Calvados
- . 1 cl de sirop d'hibiscus
- . 1 cl de jus d'ananas
- . 1,5 cl de jus de pomme
- . 1,5 cl de mix pressé de betterave, pomme et céleri

#### Son cocktail

Fleur de Ruby



## Anthony Grossi-Ricieri

Élève au Lycée Paul Augier, Nice

2<sup>È</sup> PRIX

« J'ai créé ce cocktail en pensant à l'histoire de la Normandie. Je me suis inspiré des Sammies et du « National War Garden Commission » mis en place en mars 1917, qui a permis la création de plus de 5 millions de potagers pour lutter contre la pénurie alimentaire. J'ai donc tout naturellement nommé mon cocktail « Le Jardin de l'oncle Sam » ».

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur de piment d'Espelette
- . 4 cl de jus de potimarron maison
- . 2 cl de jus de citron vert
- . 2 cl de sirop Pumpkin Spice
- . Quelques gouttes de vin rouge Syrah

#### Son cocktail

Le Jardin de l'oncle Sam



## Maximilien Guillet

Élève au Lycée Édouard Branly, La Roche-sur-Yon

3<sup>È</sup> PRIX

« Pour introduire mon cocktail, je commencerai par citer Paul VERLAINE : « Les sanglots longs des violons de l'automne, blessent mon coeur d'une langueur monotone. ... ». Ces vers font hommage au débarquement de Normandie, lieux de l'automne et de sa tradition de distillation des pommes. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 3 cl de jus de champignon
- . 5 cl de jus de pomme
- . 1 cl de sirop de noisette
- . 1,5 cl de curaçao rouge

#### Son cocktail

Plaisir d'automne



Un événement organisé par l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles, en partenariat avec l'Association des Barmen de Normandie et le lycée hôtelier François Rabelais, ifs.

**CARAIBOS**  
**MONIN**



# PALMARÈS 2018

## FINALE FRANCE

### DES BARMEN PROFESSIONNELS



## Grégory Bruneau

Barman au Mama Shelter, Bordeaux

**1<sup>ER</sup> PRIX**

« Le thème de cette année, m'a fait repenser à cette époque où ma mère avait son potager au fond du jardin, et où je pouvais trouver, asperge, épinard, chou frisé... Je me suis inspiré de mon enfance et de la société moderne dans laquelle nous vivons aujourd'hui, pour créer ce cocktail de saveurs. En effet, les gens parlent de plus en plus Healthy, C'est pourquoi, j'ai créé, un jus detox riche en vitamines. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur de bergamote
- . 1,5 cl de cordial gingembre & citronnelle
- . 2 cl de jus de citron cert
- . 2 cl de blanc d'œuf
- . 3 cl de jus detox maison (asperge, épinard, chou Frisé, pomme, ananas, citron vert)

#### Son cocktail

*Just Pretend*



## Jonathan Langlois

Barman à l'hôtel Normandy Barrière, Deauville

**2<sup>E</sup> PRIX**

« J'ai voulu que mon cocktail soit une association équilibrée entre les légumes et les fruits. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados infusé à la banane plantain, fris au beurre de cacao
- . 2 cl de jus de citron jaune
- . 2,5 cl de sirop de patate douce
- . 1 cl de jus de betterave
- . 1 cl de cordial au gingembre

#### Son cocktail

*Taste of Normandy*



## Colin Lach

Barman au bar La Plantation, Nancy

**3<sup>E</sup> PRIX**

« Le Calvados n'est malheureusement pas encore un alcool très consommé dans l'Est de la France. J'ai donc décidé d'approcher le Calvados par sa matière première et de réfléchir à comment l'associer avec le thème des légumes. La réponse fût vite trouvée. C'était une entrée que je mangeais régulièrement pendant mon enfance et qui n'était autre qu'une simple salade de betterave, de pommes et de noix. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 1,5 cl de vin de Xérès 12 ans
- . 2,5 cl de sirop de betterave rouge maison
- . 2,5 cl de jus de citron jaune pressé

#### Son cocktail

*Mes Racines Normandes*



Un événement organisé par l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles, en partenariat avec l'Association des Barmen de Normandie et le lycée hôtelier François Rabelais, ifs.

**CARAIBOS**  
**MONIN**

# PALMARÈS 2018

## DES TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE



1<sup>ER</sup> PRIX  
TROPHÉE INTERNATIONAL DES PROFESSIONNELS

**Robert Piasecki** / Pologne  
Barman au Cocktail Entertainment, Cracovie



**Son cocktail**  
*Garden of Childhood*



1<sup>ER</sup> PRIX  
TROPHÉE INTERNATIONAL DES ÉLÈVES

**Kamila Janko** / Pologne  
Élève à l'école hôtelière de Cieszyn



**Son cocktail**  
*Norman Breeze*



1<sup>ER</sup> PRIX  
TROPHÉE INTERNATIONAL DES JOURNALISTES

**Heleen Välba** / Estonie  
Journaliste Freelance



**Son cocktail**  
*Ratatouille*



Un événement organisé par l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles,  
en partenariat avec l'Association des Barmen de Normandie et le lycée hôtelier François Rabelais, lfs.

**CARAIBOS**  
**MONIN**

# PALMARÈS 2018

## TROPHÉE INTERNATIONAL DES BARMEN PROFESSIONNELS



**Robert Piasecki / Pologne**  
Bartender au Cocktail Entertainment, Cracovie  
**1<sup>ER</sup> PRIX**

« Pour créer mon cocktail, je me suis inspiré d'un souvenir de mon enfance : chaque été, mon père cueillait avec joie les framboises de son jardin. Un jour que je l'aidais, il m'a que appris que dans la vie, l'on ne devait renoncer à rien sur de simples préjugés... Dans mon cas, il s'agissait de la tomate ! J'ai donc marié les deux dans mon cocktail. »

### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 1,5 cl de sirop de miel
- . 2 cl de jus de tomate
- . 1,5 cl de jus de citron
- . 2 framboises fraîches
- . 1 zeste de mandarine

**Son cocktail**  
*Garden of Childhood*



**David Berfner / Suède**  
Bartender au View Skybar & Restaurant, Göteborg  
**2<sup>È</sup> PRIX**

« Je travaille toujours avec la notion de durabilité en tête. L'artichaut de Jérusalem se consomme beaucoup en Suède en février et mars. Je l'ai d'abord cuisiné en purée avec de la vanille et du sucre, et pour ne rien jeter, j'ai utilisé le reste du sirop, que j'ai retravaillé avec du citron et du jus de poire pour équilibrer mon cocktail. Et puisque l'artichaut se marie très bien à la poire, j'ai choisi un Calvados Domfrontais. »

### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados Domfrontais
- . 4,5 cl de sirop maison réalisé à base d'artichaut de Jérusalem, vanille et sucre
- . 4 cl de jus de citron et poire clarifié
- . 0,5 cl de tannins

**Son cocktail**  
*Pear-Fection*



**Camille Chaveron / Belgique**  
Bartender au bar XII de l'Hôtel Theon EU, Bruxelles  
**3<sup>È</sup> PRIX**

« J'ai choisi le fenouil car le chef du restaurant avait préparé un dessert à la pomme et au fenouil... cela avait été une révélation. C'est pourquoi, j'ai décidé de remariage la pomme et le fenouil dans mon cocktail, pour me rappeler ce dessert. Le nom Last Shot annonce mon dernier concours sous le drapeau belge car je pars travailler à Barcelone en avril. »

### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur de sureau
- . 2 cl de sirop de fenouil
- . 1 cl de jus de citron
- . 3 cl de blanc d'œuf

**Son cocktail**  
*Last Shot*



# PALMARÈS 2018

## TROPHÉE INTERNATIONAL DES ÉLÈVES EN FORMATION BARMAN



**Kamila Janko / Pologne**  
Élève de l'école hôtelière de Cieszyn  
**1<sup>ER</sup> PRIX**

« Les concombres font partie de la cuisine polonaise. Au début de l'été, on va les cueillir pour en faire des pickles en prévision de l'hiver ; et leur parfum embaume chaque village. La saveur du concombre est parfaite en mixologie. Elle se marie merveilleusement avec l'arôme de pomme du Calvados et la douceur de la mirabelle... pour donner des notes fraîches et douces, comme la brise normande. »

### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3 cl de Calvados
- . 0,5 cl de liqueur de melon vert
- . 1,5 cl de jus de citron pressé
- . 1 cl de concombre pressé
- . 1,5 cl de jus de pomme
- . 1,5 cl de sirop de mirabelle

**Son cocktail**  
Norman Breeze



**Johanna Lucas / Allemagne**  
Élève de l'école hôtelière de Hambourg  
**2<sup>È</sup> PRIX**

« En Allemagne, la salade pomme-carotte et jus de citron, est un plat que les mamans servent traditionnellement à leurs enfants. Chaque adulte en porte le souvenir. Mon cocktail est un hommage à tous les parents qui travaillent dur et veillent sur leurs enfants. Le Calvados représente la pomme, le sirop maison à base de carottes rouges représente les carottes... La quantité de jus de citron est volontairement augmentée pour le côté acidulé. »

### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 2 cl de jus de citron maison
- . 2 cl de sirop maison de carotte rouge

**Son cocktail**  
Purple Sour



**Marion Moutte / Suisse**  
Élève de la Swiss Bartender Union de Lausanne  
**3<sup>È</sup> PRIX**

« Mon cocktail est un hommage aux artisans, agriculteurs et apiculteurs, à l'authenticité et au terroir normand. Avec le poireau, un des plus vieux légumes jamais cultivés et le céleri, présent dans la classique salade normande. Un vinaigre de cidre pour l'élaboration du Shrub, un Calvados fruité, le cubébol contenu dans le poivre pour la fraîcheur et lier céleri et poireau, la rondeur du miel, le tout structuré autour de la pomme. »

### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 1,5 cl de jus de pomme
- . 1,5 cl de sirop de miel
- . 1 cl de shrub céleri-miel
- . 15 g de poireau
- . 3 tours de moulin de poivre Cubèbe

**Son cocktail**  
Normandini



Un événement organisé par l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles, en partenariat avec l'Association des Barmen de Normandie et le lycée hôtelier François Rabelais, ifs.



# PALMARÈS 2018

## TROPHÉE INTERNATIONAL DES JOURNALISTES



### Heleen Välba / Estonie

Freelance

**1<sup>ER</sup> PRIX**

« L'inspiration de mon cocktail vient du plat français, la ratatouille... et du dessin animé du même nom. J'ai commencé par tester les légumes et mon choix s'est arrêté sur le poivron, mais cela ne suffisait pas une fois marié au Calvados. J'ai donc rajouté du gingembre et du romarin, du sucre Muscovado et un peu de citron. Voilà pour ma mixture maison... J'ai ensuite équilibré avec les autres ingrédients pour apporter du contraste et faire ressortir les arômes. »

#### SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 3 cl de Calvados
- . 0,75 cl de liqueur de sureau
- . 0,75 cl de sirop de melon
- . 1 cl de jus de citron
- . 2,5 cl de jus de légumes maison

#### Son cocktail Ratatouille



### Artis Kamals / Lettonie

Magazine SIN et LTV

**2<sup>È</sup> PRIX**

« J'ai choisi la betterave en mémoire de ma grand-mère qui cultivait dans son jardin, de merveilleuses roses et de délicieuses betteraves. Je me souviens encore de la saveur de sa soupe aux betteraves «bortsch» et du parfum des roses qui embaumait. »

#### SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 4 cl de Calvados
- . 1 cl de jus de betterave
- . 1 cl de sirop de figue
- . 2 cl de liqueur de rhubarbe
- . 3 traits d'Angostura Bitters
- . Extrait de zeste d'orange

#### Son cocktail Fleurs de Gardenia



### Sandie Lahure / Luxembourg

Journaliste à RTL

**3<sup>È</sup> PRIX**

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur de pomme verte
- . 2 cl de sirop de sucre de canne
- . 1 cl de jus de citron vert
- . Limonade maison réalisée avec du concombre, de la tomate cerise et de la coriandre

#### Son cocktail Mon pote âgé



Un événement organisé par l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles, en partenariat avec l'Association des Barmen de Normandie et le lycée hôtelier François Rabelais, ifs.

**CARAIBOS**  
**MONIN**