

COCKTAILS TROPHÉES

CAEN - NORMANDIE



TROPHÉES
INTERNATIONAUX
DES CALVADOS
NOUVELLE VOGUE

20^E ÉDITION 20 & 21 MARS 2016

En 2016, les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue célèbrent leur XX^{ème} édition le **lundi 21 mars** à Caen, en Normandie. Vingt ans déjà que ce concours international de création de cocktails à base de Calvados attire des **barmen professionnels** et des **élèves en formation barman** du monde entier. Vingt ans déjà que le Calvados distille les multiples facettes de ses arômes dans l'art de la mixologie.

14 pays sont invités à se retrouver pour cette date anniversaire et une centaine de barmen s'apprentent à disputer les finales des trophées dans une ambiance à la fois conviviale, compétitive et créative. Qui seront les vainqueurs ? Il est trop tôt pour le dire car **nous en sommes pour l'heure, au stade des présélections, en France comme à l'étranger.**

Patience, Mars is coming..

UN THÈME NÉO-MÉDIÉVAL

Chaque année, les barmen professionnels comme les élèves en formation barman sont mis au défi de créer, composer, mixer leur cocktail en fonction d'un thème prédéfini. Pour cette date anniversaire, l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles, souhaitait un thème imposant, marquant, flamboyant... mémorable. Or, bonheur du calendrier, il se trouve que 2016 est également une date anniversaire pour toute la Normandie. En effet, en 1066, le Duc Guillaume défait Harold II



à la bataille d'Hastings et, victorieux, devient Guillaume le Conquérant... et roi d'Angleterre ! Les candidats professionnels et étudiants de cette cuvée 2016 ont-ils l'étoffe des héros ? Espérons-le car avec ce thème médiéval remis au goût du jour, l'IDAC leur pose la question : **« Avec quel cocktail à base de Calvados, Guillaume le Conquérant fêterait-il la victoire ? »**... Réponses en cocktails, longs et shorts drinks, lors des finales à Caen, le 21 mars... avec argumentation à l'appui !





14 PAYS DANS L'AVENTURE

Allemagne, Belgique, Estonie, Finlande, France, Danemark, Lettonie, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, Russie, Suède et Suisse... ils ont tous répondu avec enthousiasme à l'invitation de l'IDAC. Les **barmen professionnels** et les **élèves en formation barman** se préparent à partir à la conquête des **Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue 2016**. Janvier et février, les deux premiers mois de l'année sont dédiés aux présélections... Chaque pays pourra ainsi déterminer le candidat professionnel et le candidat élève, qui viendront concourir à la finale internationale du 21 mars 2016.



NOUVEAUTÉS 2016

Vingt ans que les éditions se suivent et ne se ressemblent pas. Non seulement parce que le thème imposé apporte chaque année sa dose de nouveauté, mais aussi parce que depuis leur création, les « Trophées » innovent, évoluent, se renouvellent... à l'image du phénomène mixologie.



Les Trophées s'emparent du net. Cette année et pour la première fois, les barmen professionnels français sont recrutés aux quatre coins de la France via un site internet dédié calvadosnouvellevogue.fr, complété par une page événement Facebook.

L'épreuve surprise. Autre innovation... autre challenge... pour les candidats barmen professionnels de tous les pays participants. L'IDAC leur a concocté une **épreuve supplémentaire** dont l'objectif est de tester leur degré de réactivité, créativité, résistance au stress et capacité d'improvisation... Mais pour le moment, chut ! On ne dit rien car les détails de cette épreuve leur seront dévoilés... le Jour J !



PROGRAMME

21 MARS 2016



LE DÉFI DES JOURNALISTES

Amis journalistes... osez-vous imaginer, composer et... shaker ? Voici l'épreuve la plus décontractée, mais néanmoins sérieuse, de la journée :

Le Trophée des Journalistes... français et étrangers.

Pas de pros pour cette compétition mais des passionnés plus ou moins éclairés, des preneurs de risque qui se lancent dans l'aventure des cocktails au Calvados... avec toutefois, l'aide possible d'un coach, professionnel du bar, en amont des épreuves. On vous attend !

le matin

PRÉSÉLECTIONS NATIONALES

La France affiche deux niveaux de présélections pour déterminer les candidats qui disputeront :

Le Trophée MCB France

(élèves en Mention Complémentaire Barman).

En lice, les finalistes de 20 écoles hôtelières françaises, issus de présélections effectuées dans leur établissement.

Le Trophée des barmen de France

Les 12 barmen professionnels français sélectionnés par un jury de professionnels du bar pour la saveur, la créativité et la pertinence de leur recette, disputent la place du finaliste qui représentera la France à l'épreuve internationale.

l'après-midi

FINALES INTERNATIONALES

Les élèves en formation barman puis les barmen professionnels lauréats des présélections des 14 pays s'affrontent pour décrocher :

Les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue 2016



1 BARMAN PRO
VAINQUEUR



1 ÉLÈVE MCB
VAINQUEUR



1 JOURNALISTE
VAINQUEUR

5 minutes pour préparer les « short » drinks.

7 minutes pour préparer les « long » drinks.

Les candidats n'ont pas une seconde de plus pour convaincre le jury de professionnels devant un public averti ou amateur d'environ 200 personnes.





LE MAÎTRE DE CÉRÉMONIE

Entre **Colin Field**, le chef barman du prestigieux **Bar Hemingway** au **Ritz à Paris** et le **Calvados**, c'est une longue histoire qui remonte à 1982, l'année de son arrivée dans la capitale française.

D'ailleurs, **Colin Field** se plaît à raconter sa passion pour l'eau-de-vie normande :

« Le Calvados est un spiritueux franc et droit. Comme un piano, il permet au barman de réaliser un nombre illimité de compositions et de faire des cocktails incroyables et intelligents. »

Hier et demain*, dans le célèbre Bar Hemingway, pas moins de 6 bouteilles de jeunes Calvados sont utilisées chaque jour, dans la préparation des cocktails. Et certains soirs, plus de 60 Serendipity (le cocktail star de Colin à base de Calvados) y sont servis.

« J'aimerais dire que c'est sans doute le cocktail à base de Calvados qui est arrivé au plus haut dans le monde, puisque ces deux dernières années, je l'ai servi régulièrement à 40 000 pieds, en plein vol, dans les classes Première et Business d'Air France. »

*réouverture du Ritz en mars 2016



OBJECTIF CALVADOS

À l'origine de la création des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue se trouve la volonté de développer la **connaissance** des trois catégories de Calvados : Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais. La connaissance... mais aussi l'**affection** des barmen à leur égard et leur **rayonnement** à l'étranger. Le pari était plutôt audacieux à l'époque car la 'cocktail mania' n'avait pas encore gagné la planète. Un pari réussi. Aujourd'hui, vingt ans plus tard, ce concours international de création de cocktails à base de Calvados, est devenu un incontournable de la profession et rencontre une formidable adhésion de la part des professionnels et des écoles hôtelières.

L'attachement des barmen pour l'AOC normande se révèle sans faille et bien des bars dans le monde comptent une belle carte de cocktails à base Calvados. Bien installée dans son pays d'origine, l'eau-de-vie normande exporte plus de 55% de sa production dans 110 pays. Nature ou en cocktails, le Calvados séduit toujours plus d'amateurs dans l'hexagone et bien au-delà de nos frontières.

CALVADOSNOUVELLEVOGUE.FR

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.

Contact Presse Michèle Fréné - Florence Basseux | +33 (0)2 31 75 31 00 | mfc@michele-frene-conseil.fr | michele-frene-conseil.fr

