

# L'ÉDITION 2019 DES TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA PAIX

## LE PALMARÈS



### ET LES LAURÉATS SONT :

#### LA POLOGNE

Trophée International des Barmen Professionnels

#### LA SUÈDE

Trophée International des Élèves en Formation Bar

#### LA LETTONIE

Trophée Pays

#### & LA BELGIQUE

Trophée International des Journalistes

### 14 PAYS, 72 COCKTAILS, 1 JOURNÉE DE COMPÉTITION !

La 23<sup>e</sup> édition des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue vient de s'achever, ce lundi 25 mars, sur la scène du Centre de Congrès de Caen.

14 pays réunis et des candidats barmen professionnels et élèves en formation pour mesurer leurs talents de mixologues durant une journée marathon de compétition : plus de cinq heures d'élaboration en direct, de dosages, de mélanges et de shakes pour présenter des créations de cocktails de haut-de-niveau à base de Calvados.



## LE THÈME 2019

Pour cette édition 2019, les barmen professionnels et les élèves en formation barman devaient élaborer leur recette autour du thème de la Paix, un thème d'actualité pour la Normandie qui se prépare à commémorer le 75<sup>e</sup> anniversaire du Débarquement et à accueillir son deuxième Forum Mondial Normandie pour la Paix\*.

Une belle entrée en matière leur a d'ailleurs été réservée au début de leur séjour en Normandie, avec la visite du Mémorial de Caen.

En outre, chaque candidat devait apporter harmonie et équilibre à son cocktail en associant au Calvados, un produit de son pays ou de sa région.

De l'eau pétillante de Norvège, du cidre tchèque, du sirop de violette d'Italie, du jus de pomme d'Estonie et de Pologne, ou encore du miel de Paris et du cassis de Dijon, ont entre autres, rejoint le Calvados pour créer des équilibres savoureux et harmonieux.

\*Juin 2019



## 14 PAYS POUR CRÉER LE COCKTAIL DE LA PAIX

Allemagne  
Belgique  
Estonie  
Finlande  
France  
Italie  
Lettonie  
Norvège  
Pologne  
République Tchèque  
Royaume-Uni  
Russie  
Suède  
Suisse

 [calvadosnouvellevogue.fr](http://calvadosnouvellevogue.fr)  
[www.facebook.com/calvadosnouvellevogue/](https://www.facebook.com/calvadosnouvellevogue/)

### A propos des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

Organisé à l'initiative de l'IDAC, l'Interprofession des Appellations Cidricoles, ce concours annuel de création de cocktails à base de Calvados, vise à faire rayonner l'eau-de-vie normande en France et dans le monde, en approfondir la connaissance et en développer l'affection auprès des prescripteurs que sont les bartenders professionnels actuels et en devenir.



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.

# LES TROPHÉES 2019 QUELQUES TEMPS FORTS

## LA POLOGNE

La POLOGNE remporte le Trophée International des Barmen Professionnels pour la deuxième année consécutive. Le candidat 2019, Artur Wawrzyszczak, avait choisi un jus de pomme de son pays pour l'associer au Calvados de Normandie. Son cocktail appelé « Gold Peace Elixir » revêt une belle couleur dorée, parce que, nous dit-il la notion de Paix est précieuse et... vaut de l'or !



## UN NOUVEAU TROPHÉE

Au-delà des barmen professionnels et des élèves en formation, l'IDAC et les producteurs de calvados ont décidé dorénavant de récompenser le pays qui obtient les meilleurs scores combinés. C'est la délégation de la LETTONIE qui a eu l'immense bonheur de remporter ce premier « Trophée Pays » des Calvados Nouvelle Vogue 2019.



## CHRIS MOORE, « EXEMPLAIRE »

L'IDAC et les producteurs de Calvados ont décerné le prix d'« Exemple » à Chris Moore, propriétaire du bar Coupette à Londres. Ce prix récompense une personnalité dans le monde, qui met le Calvados à l'honneur dans son établissement. Chaque mois, Chris Moore sélectionne un Calvados et une variété de pomme pour concocter son cocktail signature : « Apples ». En 18 mois, Coupette a servi plus de 6000 cocktails à base de Calvados... consommés en toute modération...

Dans l'industrie du bar, Chris Moore est connu sous le nom de : « Mr. Calvados »



## SPECIAL GUEST, ARIEL SANECKI

Ariel Sanecki, Chef Mixologiste de l'Adare Manor, en Irlande, a remporté la médaille d'or dans la catégorie Sparkling Cocktail au championnat 2018 de l'IBA, l'Association Internationale des Barmen. Son cocktail lauréat « Cocktail King » était réalisé à base de Calvados. Invité par l'IDAC, Ariel Sanecki a pu servir sa création à tous les convives des Trophées.

« J'ai choisi le Calvados car je cherchais un ingrédient qui avait du caractère et qui pouvait apporter à ma recette quelque chose de différent ». Ariel Sanecki



# PALMARÈS FRANCE

## Trophée des Élèves en Formation Barman



### 1<sup>ER</sup> PRIX

**Romy Gauchot** / Auxerre  
Élève au Lycée des Métiers Vauban

« Dans la mythologie nordique, Gullfaxi est un cheval ailé, garant de la paix... Le Calvados est mis à l'honneur dans mon cocktail, l'élégance minérale du Crémant de Bourgogne lui apporte fraîcheur et exubérance. Sa folle effervescence stimule nos papilles et exalte les puissants arômes de pomme de l'Apple Jenever. La paix intérieure est retrouvée au travers des parfums omniprésents de pomme, qui nous transportent dans les vergers de notre enfance. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 4 cl de Calvados
- . 1 cl de sirop de citrouille épicée, Monin
- . 1 cl de jus de citron vert
- . 3 cl d'Apple Jenever Filliers
- . 6 cl de Crémant de Bourgogne Chardonnay

#### Son cocktail Gullfaxi



### 2<sup>È</sup> PRIX

**Ophélie Jolivot** / Emerainville  
Élève du CFA UTEC

« Lors de mes recherches, j'ai découvert le confit de pétale de roses de Provins et je me suis rappelée cette photo d'une hippie déposant une fleur dans le canon des forces de l'ordre. Cette image m'a inspirée dans sa contradiction. Face à la force, la douceur peut émerger comme une fleur. Vient ensuite la crème de fraise des bois et le jus de pomme pour apporter un certain équilibre, puis le caractère du Calvados. Mon cocktail est destiné à faire ressentir l'un des sentiments clefs de la paix : le plaisir. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3 cl de Calvados Domfrontais
- . 2,5 cl de crème de fraise des bois, Monin
- . 2 cl de jus de pomme, Caraïbos
- . 1,5 cl de confit de pétales de roses de Provins

#### Son cocktail La Pomme Rosée



### 3<sup>È</sup> PRIX

**Kléven Chauvet** / Saint-Nazaire  
Élève au Lycée des Métiers Sainte-Anne

« Mon cocktail « Zusammen » signifie « ensemble » en allemand, une symbolique de la réconciliation de nos peuples au regard des conflits passés. Le Calvados pour le terroir de Normandie, terre de partage et de fraternité. Le Noilly Prat pour l'image d'une paix durable. Le marasquin, liqueur de cerise, est un clin d'œil à la chanson « Le temps des cerises ». La Suze avec son amertume nous rappelle la fragilité de l'équilibre de la paix. Enfin, la douceur du sirop de miel nous invite à une vie en harmonie. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3,5 cl de Calvados
- . 1 cl de liqueur de marasquin
- . 2 cl de Noilly Prat
- . 0,5 cl de Suze
- . 1 cl de sirop de miel Monin
- . 1 cl de jus de citron

#### Son cocktail Zusammen



# PALMARÈS FRANCE

## Trophée des Barmen Professionnels



### 1<sup>ER</sup> PRIX

**Leonardo Zanini** / Paris  
Bar Manager au bar Le Vendôme du Ritz

« Le cocktail représente la paix des sens, des goûts. Et aussi la paix du pays, la France, grâce au choix des ingrédients purement français et... du lieu où je travaille, Paris. Car pour parvenir à la paix mondiale il faut d'abord être en paix avec soi-même, avec son pays. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 0,5 cl de crème de cassis
- . 1 cl de D.O.M. Bénédictine
- . 2 cl de Champagne
- . 1 bar spoon de miel de Paris
- . 1 bar spoon de confiture de myrtille



**Son cocktail**  
*La Route pour la Paix*



### 2<sup>È</sup> PRIX

**Johanny Falvo** / Annecy  
Chef barman du bar Ti liki pi

« Originaire des pays de Savoie, il était évident pour moi de partager nos cultures et passions communes avec la Normandie autour de la pomme et d'associer les produits de nos producteurs locaux tels que le cidre et le jus de poire. Ce cocktail monochrome aux couleurs d'une colombe, hommage au dessin de Picasso qui est devenu le symbole de la paix. Pablo fit ce dessin pour sa fille Paloma (colombe) qui elle-même nomma sa fille Paz (paix). »

#### SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 5 cl de Calvados
- . 2 cl de sirop de chocolat blanc

#### Mousse

- . 25 cl de cidre doux de Savoie
- . 10 cl de pur jus de poire des Alpes
- . 10 cl de sirop de yuzu
- . 1 blanc d'œuf

**Son cocktail**  
*Wild Dove*



### 3<sup>È</sup> PRIX

**Martin Bécot** / Tignes  
Bartender au Whitney Bar de l'hôtel Les Suites

« Le nom « Peace Treaty » permet de commémorer le 75<sup>e</sup> anniversaire du débarquement de Normandie, et surtout le traité de paix de l'année suivante. Les produits de ma région sont, la liqueur de thym Bigallet qui provient de mon lieu de travail ainsi que Chambord, une liqueur de ma région natale. Cet ensemble je l'espère saura vous apaiser. En bouche vous découvrirez une légèreté s'alliant avec la force du Calvados, qui je l'espère également, saura vous surprendre. »

#### SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 5 cl de Calvados
- . 1,5 cl de liqueur de thym Bigallet
- . 0,5 cl de liqueur Chambord
- . 1 cl de jus de citron frais
- . 4 cl de jus de thé blanc
- . 2 raisins frais

**Son cocktail**  
*Peace Treaty*



## PALMARÈS 2019

# Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue



**1<sup>ER</sup> PRIX**  
TROPHÉE INTERNATIONALE DES PROFESSIONNELS

**Artur Wawrzyszczak** / Pologne  
Barman au Restaurant Papu à Cracovie



**Son cocktail**  
*Gold Peace Elixir*



**1<sup>ER</sup> PRIX**  
TROPHÉE INTERNATIONALE DES ÉLÈVES BARMEN

**Ronja Kastberg** / Suède  
Élève à l'école hôtelière de Borås



**Son cocktail**  
*Baking Peace*



**1<sup>ER</sup> PRIX**  
TROPHÉE INTERNATIONALE DES JOURNALISTES

**Nathalie Dewit** / Belgique  
Journaliste Horeca Magazine



**Son cocktail**  
*Floes Columbae*

## PALMARÈS 2019

## Trophée International des Barmen Professionnels

1<sup>ER</sup> PRIX

**Artur Wawrzyszczak** / Pologne  
Bartender au Restaurant Papu, Cracovie

« J'ai longtemps réfléchi à ce qui pouvait s'associer à la Paix et à la façon de créer mon cocktail autour de ce message. En observant l'histoire du monde et des personnes, j'ai constaté que l'on voulait toujours plus, être plus beau, plus riche... On veut que tout soit doré. Mais pour moi, c'est la paix qui vaut de l'or. Et c'est en connaissant ce sentiment de paix, que nous pouvons profiter de la vie. »

## SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 3 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur Amaretto
- . 2 cl de liqueur de pêche
- . 2 cl de jus de pomme de Pologne

**Son cocktail**  
Gold Peace Elixir

2<sup>È</sup> PRIX

**Janis Krastins** / Lettonie  
Bartender sur la Grand Circle Cruise Line, Valleta

« Dans le monde entier, chacun recherche la Paix... et chacun mérite de recevoir une colombe blanche. Le sentiment de paix, chacun le ressent à sa façon... par le toucher, la vue, le goût... J'ai voulu représenter ma vision de la belle Normandie en créant un cocktail au goût de Normandie... Et je vous recommande d'ailleurs de le déguster avec le célèbre dessert français, la Tarte Tatin ! »

## SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3,5 cl de Calvados
- . 1 cl de liqueur de rhubarbe sour de Lettonie
- . 0,5 cl de sirop de chocolat blanc Monin
- . 0,5 cl de sirop de falernum Monin
- . 3,5 cl de jus de maracuja
- . 2 dashes de Tonic Bitter

**Son cocktail**  
Taste of Normandy

3<sup>È</sup> PRIX

**Tomas Nyari** / République Tchèque  
Bartender au restaurant Capra, Litomerice

« Mon cocktail puise son inspiration dans la première guerre mondiale, plus particulièrement dans ce moment unique de trêve de Noël improvisée. Cette inspiration m'a guidé dans le choix des produits : un Calvados aux beaux arômes boisés associés harmonieusement aux ingrédients de saison que l'on trouvait à cette époque. »

## SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 4 cl de Calvados
- . 1,5 cl de Becherovka Original
- . 1 cl de sirop de cannelle
- . 1,5 cl de jus de citron frais
- . 2 bars spoons de confiture d'églantier
- . 4 cl de cidre de pomme tchèque

**Son cocktail**  
La Touques



## PALMARÈS 2019

## Trophée International des Élèves en Formation Barman

1<sup>ER</sup> PRIX**Ronja Kastberg** / Suède

Élève de l'école hôtelière de Boras

« Le rapport de mon cocktail avec le thème de la Paix vient d'un constat tout simple : le meilleur moyen d'entretenir une relation d'amitié et donc de paix, est à travers l'alimentation. Maintenir la paix dans le monde commence par une bonne entente avec ses proches, famille, amis, voisinage... L'association des pommes suédoises, du Calvados et de la crème fraîche est pour moi la recette idéale pour la Paix. »

## SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 3 cl de Calvados
- . 3 cl de jus de pomme de Suède
- . 1,5 cl de liqueur de vanille
- . 1,5 cl de sirop de sucre brun
- . 2 cl de crème fraîche

**Son cocktail**  
Baking Peace

2<sup>È</sup> PRIX**Chloe Holliday** / Royaume-Uni

Élève de l'école hôtelière de Brockenhurst

« Pour ce thème de la Paix, j'ai pensé à un lieu serein, un jardin anglais parsemé de belles fleurs. Je voulais que mon cocktail apporte calme et sérénité, aussi bien au corps qu'à l'esprit. La lavande et la camomille se marient agréablement au Calvados dont les notes sont légèrement plus douces. Le miel d'acacia bio fait ressortir les arômes de l'eau-de-vie normande. Mon cocktail s'appelle « Bee Calm » en référence aux abeilles qui butinent les fleurs et... fabriquent le miel. »

## SA RECETTE (AU SHAKER)

- . 3,5 cl de Calvados
- . 2,5 cl de liqueur de fleurs de sureau
- . 2 teaspoons de miel d'acacia bio d'Angleterre
- . 1 sachet de thé anglais camomille et lavande
- . 2,5 cl de crème fraîche épaisse

**Son cocktail**  
Bee Calm

3<sup>È</sup> PRIX**Tiia Jylhä** / Finlande

Élève de l'école hôtelière de Turku

« Avec mon grand-père, nous ramassons des baies dans le jardin pour les déguster avec du pain au fromage car l'alliance sucré-salé fonctionnait bien. Depuis longtemps, la paix existe en Finlande. Pour mon cocktail, j'ai souhaité associer des produits de mon pays au Calvados en recherchant les arômes de mon enfance. « Whisper of Nature » rapporte à ces souvenirs de paix, de nature et de pureté. »

## SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)

- . 3 cl de Calvados
- . 3 cl de liqueur de cloudberry de Finlande
- . 1 cl de lime cordial
- . 0,5 cl de sirop de caramel de Finlande
- . 1 dash de bitter chocolat

**Son cocktail**  
Whisper of Nature



# PALMARÈS 2019

## Trophée International des Journalistes



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

**Nathalie Dewit / Belgique**

Horeca Magazine

« Je me suis inspirée de la blancheur de la colombe, de sa douceur ainsi que du côté « fleur bleue » que nous inspire la Paix. Voici le cocktail idéal à déguster pour trouver la paix intérieure. »

**SA RECETTE (AU SHAKER)**

- . 4 cl de Calvados
  - . 1,5 cl d'essence de violette
  - . 1 cl de sirop de sucre de canne
  - . 3 cl de jus de pamplemousse blanc
  - . 2 cl de jus de citron vert pressé
  - . 2 cl de Ginger et Lemongrass foam
- Food Revolution / Belgique

**Son cocktail**  
Flos Columbae



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

**Aivis Cerins / Lettonie**

Riga TV

« Ce cocktail est dédié à tous les soldats qui ont courageusement débarqué sur la côte de Normandie en espérant pouvoir apporter la Paix avec eux. Et cette nuit de leur rencontre est dédiée aux forces alliées occidentales qui une fois encore, étaient prêtes à se battre pour la Paix sur Terre... et ils l'ont fait ! »

**SA RECETTE (AU VERRE À MÉLANGE)**

- . 3 cl de Calvados
- . 1,5 cl de liqueur de thé Lapsang Souchong
- . 4 cl de jus de grenade de Lettonie
- . 0,5 cl de sirop d'orange Spritz, Monin
- . 0,5 cl de sirop de falernum, Monin
- . 1 zeste de pamplemousse

**Son cocktail**  
Spill of Peace



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

**Annette Perjans / Suède**

Journaliste SBG

« Tout commence par la récolte ! Depuis la nuit des temps, la récolte rassemble les hommes et assure leur survie. Pour faire du Calvados, il faut de l'enthousiasme, de la dévotion et une magie naturelle. Il faut aussi plus de 100 variétés de pommes et de poires. Les Hommes aussi ont leurs spécificités et c'est ensemble que l'on peut parvenir à se comprendre et à construire la Paix. Nous avons besoin de célébrer nos différences... tout comme nous célébrons la récolte ! »

**SA RECETTE (AU SHAKER)**

- . 4 cl de Calvados
- . 2 cl de liqueur de poire
- . 2 cl de citron pressé
- . 2 cl de jus suédois Caliente: prune, romarin, chili
- . 2 cl de jus de pomme suédois
- . Top Ginger Joe pear

**Son cocktail**  
Harvest Harmony



I·D·A·C

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

