



ÉDITION

TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE 2011

COMMUNIQUÉ

Caen, le 7 avril 2011

LE TABLEAU GAGNANT

FINLANDE, POLOGNE, BELGIQUE, TEL EST LE TABLEAU GAGNANT DE LA 15^{ÈME} ÉDITION DES TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE !

Une centaine de barmen professionnels et élèves en formation barman, issus de 12 pays, participaient ce lundi à la 15^{ème} édition des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue.

Proposer la création de cocktails à base de Calvados et par là même, favoriser la connaissance et provoquer l'affection des prescripteurs internationaux pour notre eau-de-vie d'Appellation d'Origine normande, voilà une idée pertinente ... et qui fonctionne !

Didier Bédu, Président de l'IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles), le rappelait en ouverture des épreuves : dans une ambiance générale de crise, le Calvados a connu en 2010 une augmentation globale de ses ventes de + 9%, de + 11 % à l'export... L'hexagone et l'export représentant chacun 50% du marché - très équilibré - du Calvados. Il associait les barmen présents à ce succès.

CRÉEZ UN COCKTAIL À BASE DE CALVADOS ET ARGUMENTEZ !

Chaque année, l'IDAC pimente les épreuves de son concours d'un thème mobilisateur, qui s'appuie sur un événement touristique majeur de la Normandie, s'associant ainsi, à la communication orchestrée par le Comité Régional de Tourisme.

Sollicités l'an passé pour la création d'un « cocktail impressionniste », les candidats 2011 ont été conviés « à révéler le Viking qui sommeille en eux ! » et ainsi à célébrer les 1100 ans de la Normandie ! Manifestement le thème a plu et fut source d'inspiration.

... Et visiblement le Viking est en pleine possession de ses moyens : les présentations faites par les concurrents témoignent d'une préparation fouillée, d'une recherche approfondie sur la culture scandinave et sur l'histoire de la Normandie. L'assistance attentive et enthousiaste a beaucoup appris de la mythologie de nos cousins « nordmen » et a partagé avec les candidats, des moments de son patrimoine historique... Comme par exemple, lorsque le candidat professionnel italien a présenté son cocktail « *On ne badine pas avec l'honneur* », référence à la trahison par Harold du vœu d'Edouard le confesseur ...

LA FINLANDE remporte avec « *Feelings from Normandy* » LE TROPHÉE INTERNATIONAL BARMAN. Sans doute l'âme scandinave de Pekka Väitalo a-t-elle su, plus que toute autre, s'exprimer pleinement en couleurs et en arômes...

LA POLOGNE, qui faisait cette année son entrée dans la manifestation, a brillamment gagné LE TROPHÉE INTERNATIONAL DES ÉLÈVES EN FORMATION BARMAN avec le cocktail de Mateusz OCINSKI : « *Le marteau de Thor* ». Il est vrai qu'une présélection musclée avait eu lieu en tout début d'année à Varsovie, conviant par la pratique 45 barmen à découvrir... que le Calvados, connu dans le pays pour une consommation en digestif, fait également merveille dans les cocktails.

Quant au TROPHÉE INTERNATIONAL DES JOURNALISTES, c'est JOËLLE ROCHETTE du Magazine gastronomique belge **Gastromania** qui l'a emporté avec « *Walhalla* », un cocktail très doux qui nous ouvre les portes du paradis des Vikings.

La journée s'est achevée sur une surprise : neuf producteurs de Calvados, coachés chacun, une semaine durant par un pro du bar, se sont essayés au shaker. C'était pour tous une grande première, avec parfois quelques tremblements de la main, quelques imprécisions de dosage mais aussi pour certains, une gestuelle enthousiaste voire spectaculaire et tant de bonne volonté ! Résultats : DIDIER BÉDU, Directeur général de Château du Breuil l'emporte avec son cocktail qui manifestement brigait le César, « *Viking's Speech* ».



RÉVÉLEZ LE VIKING
QUI SOMMEILLE EN VOUS !!!

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné - Myriam Virole
5, rue des Mazurettes - 14000 Caen
Tel : 02.31.75.31.00 - Fax : 02.31.73.43.43



FINALE TROPHÉE INTERNATIONAL ELÈVE

Résultats des 15^{èmes} Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

1^{ER} PRIX

MATEUSZ OCINSKI / POLOGNE
Zespolu Szklo Gastronomicznych



Son cocktail :
« **Le marteau de Thor** »

Sa composition
(élaboration au shaker)
· 2,5 cl de Calvados
· 0,5 cl de Triple Sec
· 2 cl de jus de pomme
· 1 cl de sirop de cannelle
· 1 cl de jus de citron

12 pays en compétition :

Allemagne
Belgique
Estonie
Finlande
France
Grande-Bretagne
Italie
Luxembourg
Pays-Bas
Pologne
Suède
Suisse

2^{ÈME} PRIX

ROBIN PHILEAS / LUXEMBOURG
LTH Alexis Heck de Diekirch



Son cocktail :
« **Erik Le Roûge** »

Sa composition
(élaboration au shaker)
· 4 cl de Calvados
· 3 cl de jus de pomme
· 2 cl d'Amaretto
· 5 cl de jus de cranberry
· 3 gouttes de Tabasco

3^{ÈME} PRIX

JULIA VELD / HOLLANDE
Mondriaan College



Son cocktail :
« **Conquérant de Normandie** »

Sa composition
(élaboration au shaker)
· 2 cl de Calvados
· 2,5 cl de jus de pomme
· 2 cl de liqueur de kiwi
· 1 cl de Sour Apple
· 0,5 cl de sirop de kiwi

Ces cocktails furent composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caribbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.





FINALE TROPHÉE INTERNATIONAL PROFESSIONNEL

Résultats des 15^{èmes} Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

1^{ER} PRIX

PEKKA VÄLITALO / FINLANDE
Soko Hotel Tornio



Son cocktail :
« **Feelings From Normandy** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 3 cl de Calvados
 - . 1,5 cl de jus de Brunneby Edel flower
 - . 1 cl de Grand Marnier
 - . 1 cuillère à café de confiture de pomme
 - . Top Champagne

12 pays en compétition :

- Allemagne
- Belgique
- Estonie
- Finlande
- France
- Grande-Bretagne
- Italie
- Luxembourg
- Pays-Bas
- Pologne
- Suède
- Suisse

2^{ÈME} PRIX

NICOLAS EVERRARD / BELGIQUE
Conrad Bruxelles



Son cocktail :
« **Frigg Kiss** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 2 cl de Calvados
 - . 3 cl de liqueur Saint Germain
 - . 3 cl de jus de Cranberry
 - . 1 trait de bitter pamplemousse
 - . 1 trait de jus de pamplemousse rose

3^{ÈME} PRIX

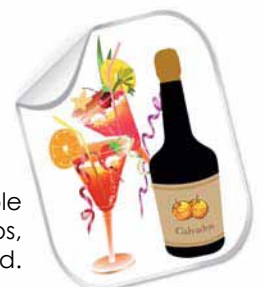
FRANCESCO CIONE / ITALIE
Carlton Hotel Baglioni



Son cocktail :
« **Le Pomme à la page** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 3 cl de Calvados
 - . 4 cl de jus de mangue
 - . 5 cl de jus de goyave
 - . 2 cl Granpommier
 - . 1 cl de Campari

Ces cocktails furent composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caribbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.





FINALE FRANCE TROPHÉE MCB*

Résultats des 15^{èmes} Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

1^{ER} PRIX

GUILLAUME LAINE / FRANCE
Faculté des Métiers de Rennes



Son cocktail :
« **L'Audhumla 911** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 4 cl de Calvados
 - . 2 cl de sirop de fleur de sureau
 - . 3 cl de lait
 - . 1 pincée de cannelle

12 pays en compétition :

- Allemagne
- Belgique
- Estonie
- Finlande
- France
- Grande-Bretagne
- Italie
- Luxembourg
- Pays-Bas
- Pologne
- Suède
- Suisse

2^{ÈME} PRIX

LAETITIA REGENT/ FRANCE
Lycée des Métiers
JBS Chardin de Gerardmer



Son cocktail :
« **Mantilly** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 4 cl de Calvados
 - . 1 cl de liqueur de poire
 - . 5 cl de Poiré Domfront
 - . 1 cl de sirop de pomme d'amour

3^{ÈME} PRIX

THOMAS CHAFFOT / FRANCE
Lycée Edouard Branly
de la Roche-sur-yon



Son cocktail :
« **Asketil** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 3 cl de Calvados
 - . 2 cl de jus de Cranberry
 - . 1 cl de Manzana Verde
 - . 1 cl de sirop de châtaigne

* Mention complémentaire Barman

Ces cocktails furent composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caribos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.





FINALE FRANCE TROPHÉE BARMAN PROFESSIONNEL

Résultats des 15^{èmes} Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

5

1^{ER} PRIX

JONATHAN OBRANIAK / FRANCE
L'Empire des Sens à Bordeaux
Région Aquitaine



Son cocktail :
« **Le Conquérant** »

Sa composition
(directement au tumbler)
. 5 cl de Calvados
. 3 cl de sirop de caramel
. 3 tranches de
gingembre frais
. 1 cl de jus de citron vert
. complété de limonade

12 pays en compétition :

Allemagne
Belgique
Estonie
Finlande
France
Grande-Bretagne
Italie
Luxembourg
Pays-Bas
Pologne
Suède
Suisse

2^{ÈME} PRIX

ALEXANDRE GALLEAN / FRANCE
Le Portetta à Courchevel
Région Touraine-Poitou



Son cocktail :
« **Dilemme** »

Sa composition
(élaboration au shaker)
. 2 cl de Calvados
. 3 cl de Umeshu
. 2 cl de jus de citron
. 1 cuillère de sucre roux
. 1 trait de bitter
rhubarbe

3^{ÈME} PRIX

MATHIEU GOURET / FRANCE
Santeuil Café à Nantes
Région Bretagne - Pays de la Loire



Son cocktail :
« **Francisque 911** »

Sa composition
(élaboration au shaker)
. 3 cl de Calvados
. 2 cl de nectar
de citron vert
. 1,5 cl de liqueur
de romarin
. 0,5 cl de sirop d'abricot
. 2 cl de liqueur
de Poire William

Ces cocktails furent composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caribbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.





TROPHEE DES JOURNALISTES

Résultats des 15^{èmes} Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

1^{ER} PRIX

JOELLE ROCHETTE / BELGIQUE
Gastomania



Son cocktail :
« **WALHALLA** »

Sa composition
(élaboration au shaker)
. 3 cl de Calvados
. 1,5 cl de liqueur
de cacao brun
. 1,5 cl de liqueur
de poire
. 1 nuage de mousse de
crème de banane

12 pays en compétition :

Allemagne
Belgique
Estonie
Finlande
France
Grande-Bretagne
Italie
Luxembourg
Pays-Bas
Pologne
Suède
Suisse

2^{ÈME} PRIX

MARIA BURSKA / POLOGNE
Przegkad Gastronomiczny



Son cocktail :
« **Apple Dream** »

Sa composition
(élaboration au verre
à mélange)
. 2 cl de Calvados
. 1 cl de Martini Rosato
. 1 cl de Grand Marnier
. 3 cl de jus de pomme

3^{ÈME} PRIX

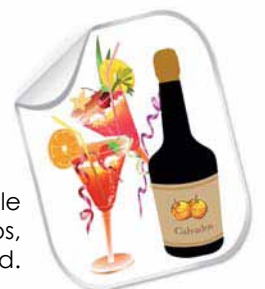
CORINNE YOLLANT / FRANCE
Le pays d'auge



Son cocktail :
« **Reine Mathilde** »

Sa composition
(élaboration au shaker)
. 3 cl de Calvados
. 2 cl de jus d'ananas
. 1 cl de sirop
de grenadine
. 2 cl de jus de pomme
. 1 cl de sirop
de vanille
. bâton de cannelle

Ces cocktails furent composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caribbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.





TROPHEE DES PRODUCTEURS

Résultats des 15^{èmes} Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

1^{ER} PRIX

DIDIER BEDU / FRANCE
Calvados Château du Breuil



Son cocktail :
« **Viking's Speech** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 5 cl de Calvados
 - . 2 cl de Passoa
 - . 4 cl de jus d'ananas
 - . 4 cl de jus de cranberry
 - . 2 cl de sirop de poire

12 pays en compétition :

- Allemagne
- Belgique
- Estonie
- Finlande
- France
- Grande-Bretagne
- Italie
- Luxembourg
- Pays-Bas
- Pologne
- Suède
- Suisse

2^{ÈME} PRIX

JEAN-ROGER GROULT / FRANCE
Calvados Groult



Son cocktail :
« **Thor-Tatin** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 2 cl de Calvados
 - . 3 cl de jus de pomme
 - . 1 cl de crème de framboise
 - . 1 trait de sirop de caramel
 - . 1 cuillère à café de compote de pomme

3^{ÈME} PRIX

HERVÉ PELLERIN / FRANCE
Calvados Lecompte



Son cocktail :
« **Pom' Pom' Pi Doo !** »

- Sa composition
(élaboration au shaker)
- . 3 cl de Calvados
 - . 1 cl de pommelle
 - . 1 cl de jus de pomme
 - . 1 cl de jus de citron
 - . 1 cl de sirop de citron

Ces cocktails furent composés avec l'aimable participation des jus de fruits Caribbos, des sirops Monin et des liqueurs Giffard.

