

TOUS À COCKTAILS SPIRITS !

Le salon européen des nouvelles tendances du bar

Décidément, deux événements sont dorénavant sacrés pour les professionnels du bar. Tandis qu'outre-Atlantique, le festival Tales of the Cocktails s'est imposé comme le rassemblement de référence autour de la mixologie, le grand rendez-vous européen de la culture cocktail est incontestablement Cocktails Spirits. Sa 5^e édition se tiendra les 3 et 4 juin 2012 à la Maison Rouge à Paris.

Sarah CANONGE > Texte

Instauré par Thierry Daniel et Éric Fossart, fondateurs de Liquid-Liquid, le salon Cocktails Spirits prend une nouvelle dimension. Fidèle au quartier du port de l'Arsenal, il investit une fois encore le 10 boulevard de la Bastille, un édifice dont la configuration lui donne une taille humaine très appréciée des visiteurs comme des exposants. Bien connue maintenant des barmen français, la manifestation rassemblant les principaux acteurs du monde du bar et des groupes de spiritueux vise cette année une cible plus internationale. Son positionnement se recentre en direction des leaders d'opinion européens et des barmen étrangers. «In cocktails we trust» résume l'esprit de ce salon, désormais axé sur la prescription. Il se révélera plus que jamais la source d'où découleront tous les nouveaux modes de consommation. On croisera dans ce vivier des barmen tatoués au style new-yorkais, des stars du shaker, des figures charismatiques du bar, et ce toujours dans un esprit d'échange et de partage...

Plusieurs temps forts rythmeront ces deux jours, notamment les Awards de Cocktails Spirits. Une grande transparence est exigée sur les votes, qui auront lieu à partir de bornes iPad. Il y aura l'élection des 10 bars qui ont marqué l'année en Europe et où la meilleure expérience de consommation a été constatée. Le public initié votera aussi pour le produit de l'année 2011. Le bar des innovations a vocation à ouvrir un nouveau marché avec des produits distribués en France et d'autres en Europe. Parmi les 500 produits lancés dans le monde, 100 seront présentés par deux experts : Alexandre Vingtier et Carlos Madriz.

COCKTAILS SPIRITS

3 & 4 JUIN 2012 • PARIS • LA MAISON ROUGE
LE SALON EUROPÉEN DES NOUVELLES TENDANCES

IN COCKTAILS WE TRUST



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Le Salon - Affluence record, 2500 visiteurs sur 2 jours



L'Ambassade - Salle comble pour les 10 conférences

Photo @cocktailsprits/philippelevy

SUNTORY L'ART DU WHISKY

Yamazaki, Hakushu et Hibiki : les whiskies Suntory, désormais distribués par la maison Laurent Perrier, rencontrent un très grand succès en France et sur la scène internationale. Déjà reconnu à deux reprises "Meilleur distillateur de l'année" aux concours World Whiskies Awards (WWA) et International Spirit Competition (ISC), en 2010, Yamazaki 25 ans d'âge vient d'être sacré "World's Best Single Malt Whisky", aux World Whiskies Awards 2012. Une véritable reconnaissance ! Mais, si les Japonais sont passés maîtres dans l'art d'élaborer des whiskies, ils excellent également en matière de modes de consommation. Un art de vivre à découvrir ou redécouvrir avec Suntory lors de Cocktails Spirits.



GROSPERRIN ENTRE INNOVATION ET COGNACS DE COLLECTION

"Démontrer qu'un lien subtil et bien réel existe entre la qualité du cognac et la qualité de l'homme qui l'a produit et élevé" : telle est l'ambition de la maison Groperrin. Tout comme mettre en avant les notions de terroirs, de millésimes et d'assemblage à travers les différentes cuvées. Une véritable passion pour Guilhem Groperrin désormais à la tête de la maison familiale. Sa collection de cognac, couvrant presque l'ensemble des millésimes depuis plus d'un siècle, est véritablement unique. Une Petite Champagne 92 et une rareté seront ainsi au programme des dégustations à La Maison Rouge. Sans oublier un cognac bio, 100 % naturel : le tout premier. Une eau-de-vie qui devrait faire parler d'elle !

MERLET & FILS

PASSIONNÉMENT COCKTAILS !

Une infusion obtenue à partir d'abricots du Roussillon macérés de façon artisanale dans un alcool surfin, assemblée à des extraits de noyau d'amande d'abricot et un cognac distillé par la famille Merlet : voici le secret de la nouvelle liqueur de la maison Merlet & Fils, baptisée Lune d'Abricot. Une recette inédite, mise au point avec la complicité de Tony Conigliaro, le célèbre barman londonien (Bar 69 Colebrooke Row, Londres) qui n'est autre que le bartender fétiche des Merlet. Autant dire que cet Apricot Brandy, une liqueur qui trouve sa place dans de nombreux cocktails comme le Zombie, le Mai Tai ou encore le Charlie Chaplin, risque fort de faire un tabac auprès des professionnels du bar. Des pros invités à s'inscrire pour la nouvelle édition de la compétition "Sidecar by Merlet", un concours Européen de barmen autour du thème du cocktail Sidecar, né à Londres, dans les années 20, élaboré à partir de Cognac, de jus de citron et de triple sec. Pour cette deuxième édition, les inscriptions et sélections se font à partir de recettes de cocktails envoyées par email à sidecar@merlet.fr. La finale France est calée le 2 juillet 2012 à Paris et la finale Europe entre les gagnants de France, Allemagne, Espagne et Royaume-Uni en novembre 2012. Comme l'an passé, le vainqueur de la Finale Europe gagnera un séjour à l'édition de Tales of the Cocktails 2013, à la Nouvelle Orléans.



● Coffret Sidecar by Merlet en vente chez les cavistes