



**TOVARITCH!
fête sa 100^e distinction**

La vodka Tovaritch!, distribuée en France par la société Giffard depuis 2004, vient de recevoir sa 100^e médaille lors du concours Beverage Testing Institute à Chicago. Depuis 2007 Tovaritch! a ainsi régulièrement participé aux concours les plus reconnus et respectés dans le monde des spiritueux. Dans les diverses dégustations à l'aveugle, cette vodka est inévitablement bien notée.

La société Tovaritch! Spirits International SA, de plus en plus soucieuse de l'environnement, sélectionne des ingrédients naturels, sans OGM. Le blé de printemps et le seigle proviennent du sol riche de la région de la Volga. Tovaritch! envoie ses experts "qualité" chez les producteurs de grains afin de ne choisir que les meilleurs grains sans pesticides, herbicides ou engrais artificiels. L'eau utilisée est issue de puits souterrains purs. Dans les distilleries, seules des levures organiques et des nutriments naturels sont utilisées.

The Bartenders Society Les lauréats 2018

Après deux journées intenses placées sous le signe de la mixologie, de la créativité et de la bonne humeur au Kube Hôtel, les jurés ont délibéré et ont consacré Thomas Fernandez, comme vainqueur du concours The Bartenders Society 2018, organisé par Saint James et Caraïbos.

La compétition de mixologie, cocktail et soft cocktail (cocktail sans alcool) organisée par BLMHD (Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile) s'est achevée récemment au Kube Hôtel, à Paris. A l'issue de deux jours de compétition, le jury d'exception – présidé par Mathias Giroud Executive Bar Chief Monde du groupe Buddha Bar – et les invités, qui participaient au vote final, ont désigné le vainqueur parmi les 26 finalistes. Comme le précisait Mathias Giroud, « Je suis heureux de présider ce concours hors sentiers battus. Ces deux jours de compétition sont deux jours incroyables. Nous prenons avec le jury et les finalistes un énorme plaisir à nous retrouver. En 2018, le concours s'est ouvert au monde : le plaisir n'en est que décuplé. »

Suite à deux premières éditions réussies sur la thématique du Street Art, cette année marque la fin de cette trilogie avec un angle green. The Bartenders Society contest a été fortement marqué par l'imagination et l'audace des candidats et s'est aujourd'hui élargi à 11 pays à travers le monde – 16 candidats français et 10 candidats internationaux.



**SHAKER D'OR 2018
THOMAS FERNANDEZ**

Thomas Fernandez du Parfum, à Montpellier, décroche le shaker d'or, grâce à des créations autour des thématiques du vert et de l'urbanisme.

Ses créations :
Soft cocktail – Green Pandan
Rhum cocktail – Jungle Wood



SUMMER IN MARSEILLE

Renaissance prend ses quartiers d'été, en illuminant la cité phocéenne de ses marques phares : la vodka Cîroc et le gin G'vine. A suivre notamment sur la terrasse de l'Hôtel Dieu, fraîchement végétalisée... Au menu, des cocktails exceptionnels réalisés par Xavier Gilly – l'un des barmen les plus talentueux de sa génération – et son équipe.



A suivre

La Cîroc Colada

40 ml Cîroc Summer Colada
50 ml jus d'ananas
Une tranche d'ananas pour la décoration

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION