

FOCUS CONTENANTS

À chaque cocktail, son verre !

Dans le sillage de cette tendance cocktail, les arts de la table trouvent tout naturellement matière à s'exprimer. Ainsi, Chef&Sommelier et Arcooic proposent une sélection de verres pour sublimer les mélanges : avec ses lignes droites et ses bords fins, la collection Linely, en Krysta, est dotée d'un fond lourd permettant une meilleure stabilité pour le service ; fabriqués en Purty Certified Glass, les verres Broadway bénéficient d'une haute transparence offrant une expérience de dégustation amplifiée ; avec un design ergonomique, la carafe Fluid offre une préhension facile et s'avère idéale pour mettre en avant les cocktails des plus simples au plus

sophistiqués. À chaque cocktail, son verre ! L'italien Krihndustrie (Milan) dispose ainsi d'une collection de 16 verres de formes variées et dans différents matériaux : bambou, cuivre, acier, verre.

Modernité

chez Bormioli Rocco

De son côté, Bormioli Rocco entame un tournant majeur en dévoilant sa nouvelle identité visuelle la quelle se veut « un vivifiant souffle de modernité » qui vient s'ajouter à son ADN de design made in Italy et de marque présente sur tous les moments de consommation. Les gammes spécifiques cocktails, gin, whisky, etc. n'y échappent pas ! ●



© Bormioli Rocco

Le nouveau concept Serving Creativity de Bormioli Rocco aide à réinventer de nouvelles utilisations, comme ici avec ces petites bouteilles.

FOCUS ACCOMPAGNEMENT

Richard Cocktail Club ou le mélange enrichi

Consciente que le cocktail se démocratise et que les mélanges savants ne sont plus uniquement réservés aux happy few, la Maison Richard propose sa Solution Cocktail Club pour réenchanter l'univers des bars. Qu'ils soient cocktails bars, bars d'hôtels, brasseries ou encore bistrot, chacun peut y trouver son cocktail emblématique qui représentera au mieux son univers.

Sa solution cocktail enrichie est confiée à Romain Gallego, le mixologiste de la Maison Richard, qui a créé une collection de cocktails livrés clés en main à ses partenaires pour repenser soit un Bloody Mary, soit un Manhattan ou encore jouer avec les nouveautés telles que le Old Fashion, le Negroni, le Horse's Neck... Il met tout en œuvre pour que les professionnels s'approprient les rites et coutumes de la réalisation d'un cocktail réussi. Il ac-



Romain Gallego, le mixologiste de la Maison Richard, assure la Solution Cocktail Club.

FOCUS BARTENDERS

Les concours animent la scène



© La Martiniquaise

Arrivé 2^e lors de l'édition 2016, Mathieu Couret vient de remporter le concours The Bartenders Society 2017.

De nombreux concours contribuent à animer et promouvoir la scène cocktail. Parmi ceux-ci, The Bartenders Society, créé par BL.MHD (Bar-diner La Martiniquaise Hors-Domicile), L'édition 2017 (12 et 13 juin) vient de couronner Mathieu Couret, du bar Santeuil à Nantes (44).

Les femmes ne sont pas en reste. Ainsi, quelque temps auparavant (15 mai), c'est Sarah Moudoulaud du Little Red Door qui a triomphé aux Trophées du bar, compétition indépendante

fondée en 2003 par une personnalité du bar français et international, Fernando Castellon. Et à seulement 29 ans, Jennifer Le Néchet est devenue championne du monde de cocktails à Miami, en octobre dernier. Bartender au Café Moderne à Paris (X^e), elle est la 1^{re} française à avoir remporté les DiageoWorld Class. Les marques ne s'y trompent pas et trouvent là de prestigieux ambassadeurs : Jennifer Le Néchet signe 2 recettes pour le torréfacteur italien Lavazza : Humo Latino et The Coffee Time. ●

DIPLOMÁTICO AU FRAME



LE RHUM VENEZUÉLIEN Diplomatico a créé 2 cocktails avec lavande et framboise – Maria Lavanda et, ici, La Firma – proposés au Frame.

ÉLY À LA DEMANDE



CONCUS AVEC DES PRODUITS FRAIS BIO, les cocktails Ely sont réalisés à la demande et livrés dans Paris. Ici, Guapa, réalisé avec du mezcal.

CAMPARI AU MONTANA



L'ABSOLU D'ALCOOL EST PARAGUAYEN POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CAMPARI, LE BITTER ITALIEN, s'est mis en scène début juin à l'hôtel-club Le Montana, à travers notamment le Campari Tonic.

LIVRAISON

Ély est là dans l'heure !

Le service de livraison de cocktails à domicile Ely propose de nouvelles recettes, uniques, pour accompagner l'arrivée des beaux jours. Brown, White Tiger, Guapa... les cocktails sont disponibles sur www.ely.bar ou dans l'application Deilveroo à partir de 19,90 € la bouteille de 500 ml (4 verres). Ils sont livrés dans l'heure, fraîchement pressés. Ils sont également disponibles chez Monsieur Mouché et Communium (ex-Nubal). Ely entend bien accompagner tous les hot spots en vue de l'été : rooftop parisiens et festivals les plus trendy... ●

