



Un Morlaisien en finale du concours international de cocktails

● Le cocktail, ou mixologie pour les initiés, est un art qui requiert habileté et créativité, des qualités relevées lors du concours international de cocktails de Bartender's Society. Après la pâtisserie en 2019 et la street-food en 2020, l'édition 2021 a pour thème les liens entre gastronomie et techniques du bar.

Une soupe à l'artichaut et à la truffe

Outre neuf finalistes étrangers, 18 Français sont en finale, dont deux Bretons, avec un Morlaisien, Emmanuel Métivier, qui officie à Ici et Là, place de Viarmes. Les compétiteurs devant présenter deux créations, Emmanuel Métivier a choisi de mettre en lumière l'artichaut, utilisé par le chef Guy Savoy dans une recette

de soupe, et le loumi, un citron noir séché qu'on trouve en Iran. Le premier a fort justement été baptisé « Arty Show », tandis que le cocktail sans alcool a reçu le nom de « Virgin Loumi ».

Le statut d'ambassadeur

Les 4 et 5 octobre, la finale se déroulera à Paris, avec une succession d'épreuves entrecoupées de masterclasses, dispensées par des experts internationaux du bar. À l'issue des épreuves, il ne restera que cinq candidats, qui seront départagés par quelque 150 invités lors de la soirée de gala, prévue le mardi 5 octobre. Le vainqueur, qui endossera le statut d'ambassadeur du concours, recevra un chèque de 1 000 € et deux billets pour la Martinique.



Pour ses deux créations lors du concours international de cocktails, le Morlaisien Emmanuel Métivier a choisi de mettre en lumière l'artichaut et le loumi, un citron noir qu'on trouve en Iran.