



**A L'OCCASION DE SON 300^e ANNIVERSAIRE, RÉMY MARTIN DÉVOILE, À COGNAC,
LES LAURÉATS DU CONCOURS INTERNATIONAL DE SA BARTENDER TALENT ACADEMY**

Cognac, le 20 septembre 2024. La Maison Rémy Martin est ravie d'annoncer les vainqueurs du concours de la Bartender Talent Academy, célébration de 300 ans d'art du cocktail autour de la marque au Centaure et de très belles perspectives pour les 300 prochaines années.

Cette semaine, 24 bartenders venus des quatre coins du monde se sont affrontés à Cognac lors de la finale de ce concours. Trois talents exceptionnels se sont distingués face à une très forte opposition : Marek Novak du Grand Hotel Oslo en Norvège (1^{er}), talonné par Ellen Xu de chez Chimney à Hangzhou en Chine (2^{ème}), suivie par Matthis Verhaeghe, représentant le Benelux, de chez Bar Ran en Belgique (3^{ème}).

Une finale qui constitue l'aboutissement de plusieurs mois de compétition. En effet, depuis le mois d'avril, 300 bars du monde entier ont fait preuve de créativité en proposant à leurs clients des créations innovantes à base de cognac Fine Champagne Rémy Martin, à l'occasion des 300 ans de la Maison.

UN CONCOURS DE HAUT NIVEAU POUR UN ANNIVERSAIRE EXCEPTIONNEL

Le thème de ce concours du tricentenaire, qui a mis aux prises les bartenders les plus talentueux au monde, était « le passé, le présent et l'avenir ». La célébration d'une excellence intemporelle, fruit du mariage, depuis 1724, de sagesse ancestrale et de créativité audacieuse.

Les concurrents ont été invités à composer deux cocktails pour un jury d'exception, composé notamment des bartenders internationaux Steve Schneider, Shingo Gokan et Demie Kim (finaliste de l'édition 2019) ainsi que d'experts on-trade et internes clés de la Maison Rémy Martin et du groupe Rémy Cointreau. La première création devait être un long drink, simple à réaliser mais savoureux, mettant en lumière Rémy Martin VSOP. La seconde création était un cocktail néo-classique faisant appel à l'une des références de Rémy Martin (1738 Accord Royal, Club ou VSOP). En somme, deux futures légendes du cocktail.

Le long drink à base de Rémy Martin VSOP devait être rafraîchissant, équilibré et facile à réaliser à la maison, avec le moins d'ingrédients possible (trois maximum, garniture exceptée), tandis que le classique en devenir du cocktail à base de Rémy Martin 1738 Accord Royal, Club ou VSOP devait être équilibré et savoureux : une totale liberté dans la recette, à condition d'utiliser des ingrédients aussi séduisants qu'originaux, et que ce cocktail puisse être reproduit par des professionnels.

Les participants ont été évalués sur la base de critères rigoureux, notamment le nom et la description du cocktail, la technicité et l'apparence (verre, garniture, aspect général), l'équilibre aromatique et gustatif, la présence de la saveur des cognacs de la Maison, ainsi que la créativité, en accord avec le thème de cette édition spéciale. Des points bonus ont été attribués aux touches les plus inventives, telles que l'ajout d'une dimension éco-responsable ou un rituel de service novateur.

LES RECETTES DES LAURÉATS

Le concours du tricentenaire organisé par la Bartender Talent Academy a permis aux compétences les plus exceptionnelles de s'exprimer, sur fond de créativité prodigieuse et de passion pour l'excellence. Rémy Martin dévoile aujourd'hui les recettes, faciles à reproduire à domicile, des trois lauréats :



1. LE "FRAISE RÉMY" DE MAREK NOVAK

Ingrédients :

- 4 cl Rémy Martin VSOP
- 2 cl cordial fraise
- 10 cl soda crème vanille
- Décoration : fraise

La recette étape par étape :

1. Mélanger Rémy Martin VSOP avec le sirop de fraise pour le refroidir
2. Verser dans un verre highball avec de la glace et compléter avec du soda à la crème vanille
3. Décorer d'une fraise

2. LE "RÉMY-COCO" D'ELLEN XU

Ingrédients :

- 4 cl Rémy Martin VSOP gouttes de café flottantes
- 12 cl eau de coco
- 2 traits bitter cacao
- Décoration : grains de café, citron vert

3. LE "TERRE À NOUS" DE MATTHIS VERHAEGHE

Ingrédients :

- 4,5 cl Rémy Martin VSOP frappé
- 1cl xérès Pedro Ximenez 30 ans
- 10 cl cidre brut Christian Dourin
- 2 traits absinthe

RÉMY MARTIN 300^e ANNIVERSAIRE : 300 ANS DE COGNACS D'EXCEPTION

Née en 1724, la Maison Rémy Martin célèbre cette année son tricentenaire. Pour marquer cet événement exceptionnel, elle a établi un lien entre le passé, le présent et l'avenir à travers une série d'activations autour du thème « 300 ans de cognacs d'exception ». Depuis trois siècles, la Maison allie savoir-faire et innovation, et les transmet pour construire une exception durable pour l'avenir. L'édition 300^e anniversaire du concours de la Rémy Martin Bartender Talent Academy rend ainsi hommage aux meilleurs talents dans l'art de la mixologie d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

A PROPOS DE RÉMY MARTIN

Depuis 1724, la Maison Rémy Martin n'a qu'un rêve : produire des cognacs d'exception. Un amour profond de la terre, la continuité d'une propriété familiale visionnaire et un engagement passionné pour l'excellence soutiennent Rémy Martin depuis trois siècles. Grâce à ses assemblages magistraux, à son héritage et à son savoir-faire dans le domaine du cognac depuis plusieurs générations, et à ses multiples récompenses, la marque séduit les connaisseurs les plus exigeants du monde entier. Rémy



Martin est spécialisé dans les Cognacs Fine Champagne, notamment Rémy Martin® XO, Rémy Martin Tercet®, Rémy Martin 1738 Accord Royal®, Rémy Martin Club® et Rémy Martin® V.S.O.P. Pour de plus amples informations, consultez le site www.RemyMartin.com.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.