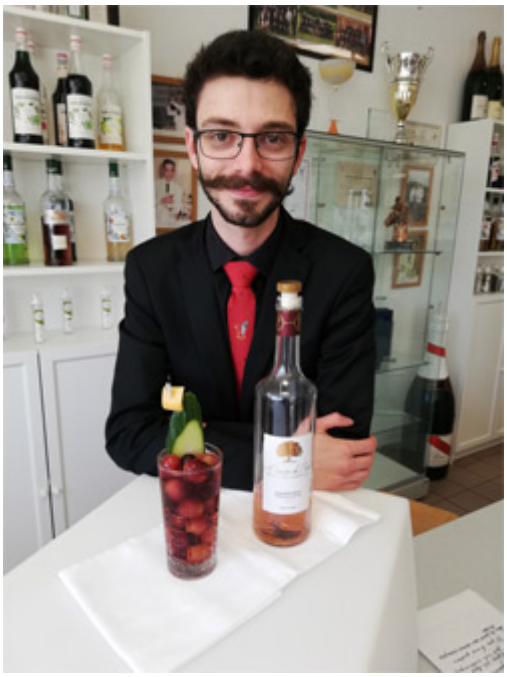
Concours annuel de Cocktails des lycées hôteliers, deux Néo Aquitains sur le podium

jeudi 27 mai 2021, par lpe

Le Concours de Cocktails « Pineau des Charentes » destiné aux lycées hôteliers est un rendez-vous annuel instauré de longue date, puisque l'édition qui vient de se dérouler, le 12 mai dernier, était la 17e !
Dans le contexte de crise sanitaire, la finale 2021 a dû être adaptée et reportée ; prévue initialement le 7 avril, elle a eu lieu le 12 mai, dans le strict respect des mesures en vigueur, alliant présentiel et distanciel… Sans rien enlever à la créativité et à l'engagement des lycéens qui se destinent aux métiers du bar !

Étaient en lice cette année, 14 lycéens de 14 établissements de nombreuses villes françaises : Aire-sur-la-Lys, Amiens, Auxerre, Biarritz, Gérardmer, Guyancourt, Illkirch Graffenstaden, La Rochelle, Marne-la-Vallée, Paris, Poligny, Saint-Cloud, Saint-Nazaire, Sucy-en-Brie et Talence.

Les jurys professionnels, technique et dégustation, ont jugé ces 14 créations originales de cocktails autour du Pineau des Charentes rosé, en short ou long drink, sur le thème « **La Vie en Rose** ».

Le Palmarès 2021 :
- 1er prix : Antoine Fort du lycée hôtelier de La Rochelle avec son cocktail « Ecume Rose »
- 2e prix : Lauryne Fournier du lycée d'Emerainville à Marne-la-Vallée avec son cocktail « El amor de rosa »
- 3e prix : Charles Dicharry élève en mention complémentaire Barman au lycée Hôtelier de Talence avec son cocktail « Fresh as a summer breeze »