

Maureen Cadet remporte la finale France Art of Italicus 2024

26 AVRIL 2024 - AUCUN COMMENTAIRE



Au terme d'une magnifique finale France Art of Italicus au bar Aristide de l'hôtel Lutecia (Paris), Maureen Cadet a remporté le précieux trophée qui lui ouvre les portes de la finale internationale qui se tiendra en mai à Rome ! Nous revenons sur cette compétition, et vous proposons de faire plus ample connaissance avec Maureen et de découvrir les 8 créations présentées !

L'art au centre de la compétition

Parmi les différents concours de bartenders, Art of Italicus défend une ligne singulière : l'art y tient une place centrale. Peinture, musique, parfumerie, design, tatouage, architecture, mode ou même nourriture, les huit candidats sélectionnés pour la Finale France se sont affrontés pour mettre en avant et défendre « leur art », celui qui entre en résonance avec leur parcours, et que l'on retrouve lié à leur création cocktail. Un concours exigeant qui nécessite de pousser loin le curseur du storytelling , mais sans oublier de créer un cocktail de type aperitivo original, agréable à déguster pour le jury.

Dans le jury, pour départager les candidats, *Jérémy Lauilhé* (Meilleur Ouvrier de France), *Roberta Mariani* (advocacy Italicus), et *ForGeorges*.

“ *Ce fut une superbe finale ! De très belles prestations, de très bons cocktails ! Bravo à tous et surtout bravo à Maureen qui a su faire la différence et gagner sa place pour Rome !*
Maintenant, nous devons rester focus sur la finale globale pour revenir avec la coupe à la maison !

- *Christophe Sichanh*, brand Ambassadeur France Italicus

Au terme de cet après-midi de compétition, c'est *Maureen Cadet* du *Le château la Gaude* qui s'est hissée sur la première marche du podium avec son cocktail nommé *Ingannevole* (trompeur en italien), et qui plaçait le *Juicy Salif*, un presse-agrumes signé *Philippe Starck*, au centre de sa prestation.

À la deuxième place, *Régis Célabé* (*hôtel Jules & Jim* – Paris) qui a fait le pari audacieux de présenter sa création, de la même façon qu'un défilé de mode !

Et enfin pour conclure ce podium, *Pierre Le Dieusaert* du *Bar 300* – *Roquebrune Cap Martin*, qui nous a embarqué dans une promenade culturelle sur les sentiers de l'art, de ses terres belges.

L'interview de la vainqueur France Art of Italicus 2024

Nous avons posé quelques questions à *Maureen Cadet* pour en savoir plus sur son processus créatif pour *Art of Italicus*.



Maureen, quel est ton parcours ? Depuis combien de temps fais-tu du bar ?

J'ai étudié les arts appliqués au lycée d'Aix-en-Provence, puis je suis partie à Paris faire une prépa d'Art plastique, j'ai ensuite fait les beaux-arts au Mans et à Aix-en-Provence. En même temps que mes études, j'ai travaillé les week-ends en restauration ainsi que pendant mes vacances d'été. J'ai donc commencé à travailler dans les bars à l'âge de 18 ans. Après le confinement j'ai eu mon propre établissement, un bar à tapas concept galerie d'art où j'inventais mes cocktails.

Peux-tu nous présenter l'établissement dans lequel tu travailles actuellement ?

Le château la Gaude est un très bel établissement Relais



château. Il contient des chambres d'hôtel, un spa, deux brasseries et deux restaurants gastronomiques, dont un avec une étoile Michelin. On a un bar dans chaque brasserie

et un bar extérieur. Il contient aussi un nombre incalculable d'oeuvres d'art !

Qu'est-ce qui t'a motivé à participer au concours Art of Italicus ?

J'ai eu envie d'analyser mon niveau face à d'autres passionnés, étant autodidacte. Mais aussi d'en apprendre plus sur le monde du bar et de représenter une marque que j'aime beaucoup.

Italicus représente pour moi une boisson festive, qui rappelle le soleil, les vacances, le magnifique pays qu'est l'Italie et bien sûr son rapport à l'art m'a convaincue, vu que j'y suis sensible.

Quel a été ton état d'esprit avant de passer devant le jury ?

J'étais motivée, impatiente de présenter mon cocktail et heureuse d'avoir la chance de le faire. Stressée bien évidemment (rires), mais confiante.

Tu as centré ton passage sur le presse-agrumes design de Starck. Pourquoi avoir fait ce choix ?

Le juicy Salif est à la fois mon lien avec l'art, mais aussi l'objet qui sert à ma préparation pour presser le pamplemousse et en même temps en lien avec le message que je voulais faire passer; ne pas se fier aux apparences. Il a juste pris sa place tout naturellement dans mon processus.

Comment décrirais-tu ton cocktail ?

J'ai joué sur les équilibres de l'amertume du pamplemousse, qui était un rappel aux cocktails aperitivo, et la saumure de capre qui l'équilibre, et qui rappelle l'Italie. Le gin infusé à l'huile d'olive donne une longueur en bouche, rappelle l'amertume du style Aperitivo et donne aussi de la force et un côté fruité grâce à l'olive choisie.

Et bien sûr Italicus qui équilibre ma recette avec la bergamote et le cédrat. Le résultat donne de belles balances et une belle complexité en bouche.



Dans quelques semaines, tu représenteras la France à la finale Monde Italicus en Italie, comment vas-tu te préparer ?

Je prends cette finale très au sérieux, je vais donc doubler mes heures de préparation et améliorer ma présentation et ma technique pour que tout soit parfait. Je suis entourée de personnes très talentueuses qui m'aident énormément.

Je compte représenter mon pays et toutes les personnes qui m'ont suivie, fièrement sans oublier de profiter et de m'amuser en même temps !

Les créations des 8 finalistes France ART OF ITALICUS



Maureen Cadet

Chateau de la Gaude Aix-en-Provence

Ingannevole :

40 ml d'Italicus

20 ml de gin Monkey 47 fawashed à l'huile d'olive picholine du domaine

40 ml de jus de pamplemousse fraîchement pressé

15 ml de saumure de câpre de Pantelleria

Garnish : 1 câpre de Pantelleria