FORGEORGES.FR
DRINKING CREATIVITY

The Art of Italicus Aperitivo Challenge, les 8 finalistes français désormais connus…

6 MARS 2024

Une compétition de bartenders est toujours un moment créatif. The Art of Italicus Aperitivo Challenge pousse davantage le concept en mêlant de manière étroite le monde du cocktail avec celui de la création artistique. Nous faisons le point avec Christophe Sichanh, Brand Ambassadeur Italicus pour la France, et Jérémy Lauilhé, Meilleur Ouvrier de France, et ancien vainqueur France 2018 de cette compétition.

Italicus, le renouveau de l'aperitivo.

Italicus est une liqueur une liqueur ultra premium à la bergamote et au cédrat, dans une bouteille reprenant les formes des colonnes de la Rome antique, rendant ainsi hommage à l'histoire italienne. Car même si elle semble déjà familière, la création d'Italicus ne remonte qu'à 2016, année où Giuseppe Gallo décida de faire revivre le Rosolio, le principal apéritif proposé à la cour du roi de Savoie. Pour cela, il fait renaître une recette traditionnelle datant de 1860 qu'il enrichit avec des ingrédients de sa propre recette familiale : bergamote de Calabre, cédrat de Sicile, Camomille (Toscane), Lavande (Turin), Rose jaune (Turin), Gentiane (Turin) et Mélisse (Piémont).

Il en ressort une liqueur avec un nez aux notes légères d'agrumes relevées par une pointe de rose et de lavande, et au palais, des notes fraîches d'agrumes mûrs accompagnées par des touches plus épicées et florales apportant une légère amertume.

The Art of Italicus : sixième édition

The Art of Italicus Aperitivo Challenge revient pour sa sixième édition. Ce concours convie les bartenders à concevoir un cocktail aperitivo original et distinctif, s'inspirant de diverses formes artistiques, et élaboré à partir d'Italicus Rosolio di Bergamotto. Reflétant l'attachement de la marque pour l'esthétique italienne, The Art of Italicus Aperitivo Challenge repose sur la conviction que les bartenders sont des artistes et leur offre la possibilité d'explorer et d'élargir leur créativité tout en expérimentant de nouveaux ingrédients, techniques et verreries pour mettre en valeur la versatilité d'Italicus. Chaque création doit s'inscrire dans le style aperitivo et peut prendre inspiration de diverses expressions artistiques telles que la sculpture, la peinture, la mode, la musique, l'architecture et bien plus encore.

Le gagnant sera couronné Artise Bar Italicus de l'année 2024 et remportera un voyage à Miami pour un programme de mentorat unique avec *Cafè La Trova by Julio Cabrera*, classé 24e aux « Worlds 50 Best Bars » (50 meilleurs bars du monde).

Le concours accueillera des participants de 13 pays, dont la Croatie/Slovénie, la France, la Grèce, Hong Kong, la Hongrie, l'Italie, la Norvège, le Portugal, l'Espagne, la Suède, la Suisse, le Royaume-Uni et les États-Unis. Les bartenders d'autres pays pourront postuler par le biais d'une invitation spéciale, ce qui leur donnera la possibilité de gagner une place pour la finale mondiale en mai à Rome.

Les 8 finalistes français sont …

Afin de promouvoir les recrutements, Christophe et Jérémy se sont délégués à travers la France pour réaliser plusieurs masterclass afin de promouvoir la compétition et donner envie aux bartenders de tenter leurs chances. *"Il y a un très bon niveau cette année ! Ce qui a permis de départager les candidatures c'est à la fois la créativité mais aussi les histoires racontées qui ont réussi à nous faire voyager"*, analyse Christophe.

Jérémy qui a déjà remporté la finale France complète "C'est un concours qui possède une dimension artistique importante et un vrai parti pris pour l'aperitivo. Je pense que c'est un concours dans lequel l'histoire racontée est très importante pour se démarquer vis à vis des concurrents et répondre à ce sujet autour de l'art. Pour remporter la finale France en 2018, mon approche artistique avait fait la différence ,j'avais choisi de travailler mon cocktail comme une œuvre d'art à part entière. Pour ce faire, j'avais recyclé une bouteille vide d'Italicus pour fabriquer ma verrerie, une coupette et mon ustensile, un verre à mélange."

Nous leur avons demandé leurs conseils pour tenter de remporter la finale France : *"Il est nécessaire de bien maîtriser son sujet, notamment tout ce qui concerne Italicus qui doit être le star de leur passage. Il est important aussi d'ajouter dans leur prestation de l'humain et un peu d'eau à travers leur présentation pour que l'on passe simplement un moment agréable d'échange et de partage"* préconise Jérémy.

Christophe conseille aux candidats de vraiment bien s'entraîner car la victoire se joue sur 8 minutes : *"Faites-nous rêver, voyager. Vivez votre expérience à fond et faites-le avec le cœur ! Hâte de vous rencontrer et de savoir avec qui je vais partager l'aventure à Rome et à Miami. Cette année, c'est pour la France !"*.

Message passé auprès des 8 finalistes qui vont devoir tout donner lors de la Finale France qui se tiendra le Lundi 15 Avril 2024 .

Nicolas Simeonidis

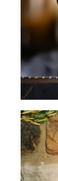
Boubalé – Paris

Son cocktail : Helioctrus

Pierre Dieusaert

Le bar 300 – Roquebrune Cap Martin

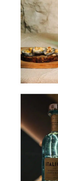
Son cocktail : Barley strand



Lucas Fossier

Le Farothe de l'Opéra – Lyon

Son cocktail : The Girl with a Golden Veil



Mattia Galantino

Drinks & co – Paris

Son cocktail : Tomaticus

Régis Celabe

Bartender indépendant – Paris

Son cocktail : Lina
(inspiré de la moule, le verre sera dévoilé le jour de la finale).

Maureen Cadet

Chateau de la Gaude – Aix-en-Provence

Son cocktail : Jrganneeole

Margot Crété

L'Absinthe – Rouen

Son cocktail : Portofino

Aurélien Ouillon

MARIE – Lyon

Son cocktail : Tatau