



Cointreau Margarita Challenge 2026

Luca Acquaviva remporte la demi-finale France-Benelux

Le 7 septembre, la Maison Cointreau réunissant 10 bartenders au Moonshiner (Paris 11) à l'occasion de la demi-finale France-Benelux de la 6e édition de son Margarita Challenge.

A l'issue de la compétition, Luca Acquaviva bartender au Rosalia's Menagerie à Amsterdam s'est imposé avec sa création "Globe Margarita". Ce dernier représentera la région France-benelux lors de la grande finale internationale organisée à Angers.

--

Pour cette nouvelle édition, l'équipe Cointreau a introduit une nouvelle mécanique destinée à challenger la créativité des bartenders en les invitant à **"Shake Up Your Margarita"**. Au moment de l'inscription, chaque candidat s'est vu attribuer aléatoirement un ingrédient mystère, à intégrer obligatoirement à la recette soumise pour tenter de décrocher sa place en demi-finale.

Tomate, feuille de carotte, avocat, fenouil, graines de cardamome ou betterave comptaient notamment parmi les ingrédients imposés aux participants. Une contrainte créative invitant les bartenders à proposer leur propre interprétation de la Margarita Originale et à démontrer leur maîtrise technique autour d'un ingrédient inattendu.

Désormais solidement installé sur la scène cocktail internationale, **le Cointreau Margarita Challenge s'est imposé comme un véritable tremplin pour les bartenders**. Au fil des éditions, plusieurs de ses anciens gagnants et finalistes ont poursuivi leur parcours au plus haut niveau exerçant notamment au sein d'établissements classés parmi les World's 50 Best Bars, dont Cointreau est partenaire.

Sélectionné parmi les 10 bartenders réunis à Paris, **Luca Acquaviva a convaincu le jury avec Globe Margarita, une Margarita imaginée autour du fenouil, l'ingrédient mystère qui lui a été attribué.**

Dans sa création, chaque ingrédient raconte un territoire et son savoir-faire. Cointreau incarne l'héritage français, reliant des origines lointaines à travers les agrumes et sa structure. Le mezcal Espadin et le fenouil fermenté au Tajin évoquent quant à eux la richesse et la transformation du Mexique, tandis que les graines de fenouil sauvage,

sourcées à Murcie et dans les Pouilles expriment, le caractère brut et authentique de ces terroirs. En trait d'union, une liqueur au fenouil maison élaborée à partir de Cointreau vient sublimer cet ingrédient, dans une nouvelle interprétation.

“Le fenouil m’ayant été attribué comme ingrédient pour le challenge, je l’ai utilisé comme point de départ pour explorer l’identité, le territoire et la transformation à travers la fermentation. La sphère en acier représente le cœur de la Terre, le verre gravé ses méridiens et liquide son atmosphère. La fermentation symbolise les transformations, tandis que chaque ingrédient trouve sa place sur le globe.”

Luca Acquaviva - Vainqueur de la demi-finale France-Benelux du Cointreau Margarita Challenge 2026.

Pour départager les candidats, Cointreau avait réuni trois personnalités de la scène cocktail : **Fernando Castellon**, spécialiste reconnu de la mixologie, **Robbe Dupon**, vainqueur de l'édition 2025 du Cointreau Margarita Challenge, et **Aurélie Panhelleux**, cofondatrice du CopperBay.

Les créations ont été évaluées selon plusieurs critères, parmi lesquels la créativité, l'équilibre des saveurs, la présentation et leur capacité à incarner l'esprit « Shake It Up » fidèle à Cointreau.

Direction Angers pour la grande finale internationale

À l'issue des demi-finales organisées à travers le monde, les gagnants régionaux se retrouveront à **Angers, berceau historique de la Maison**, pour trois jours de compétition à l'occasion de la grande finale internationale du Cointreau Margarita Challenge 2026.

Luca Acquaviva portera les couleurs de la région France-Benelux face aux autres bartenders sélectionnés à travers le monde et tentera de succéder à Robbe Dupon, vainqueur de l'édition 2025.

--

A propos de Cointreau :

Créatrice de l'iconique liqueur d'orange et pionnière de la culture cocktail, la Maison Cointreau a été fondée à Angers, France, en 1849. Son héritage de distillateur-liquoriste se perpétue aujourd'hui au cœur de plus de 500 cocktails, dont la Margarita originale et le Cosmopolitan. La qualité reconnue de la liqueur Cointreau est le résultat de la sélection méticuleuse, de l'harmonie et de la distillation d'essences d'écorces d'oranges douces et amères ; un savoir-faire confié au Maître Distillateur de la Maison.

Unique et dotée de qualités organoleptiques exceptionnelles, la liqueur Cointreau est un incontournable pour les barmen et amateurs de cocktails à domicile du monde entier.

Rendez-vous sur www.cointreau.fr et suivez-nous sur Instagram.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.