



Communiqué de presse

Les lauréats du concours Arcoroc 2023 de mixologie et innovation

Arques, le 10 mai 2023

Organisé par le Campus des Métiers et des Qualifications d'excellence Tourisme et Innovation Hauts-de-France (CMQeTI) et par Arc, leader mondial des arts de la table, la quatrième édition du Concours Arcoroc s'est déroulé le 4 mai à Saint-Omer, dans le Pas-de-Calais, dans le cadre prestigieux du Moulin à Café, ancien Hôtel de Ville achevé en 1840 et reconverti en théâtre.

Le concours Arcoroc met en avant les talents en mixologie de jeunes apprentis. Ouvert aux lycées professionnels, cette nouvelle édition marque l'ouverture du concours à l'international. Six binômes se sont affrontés pour concevoir un cocktail innovant à partir de 4 produits de leur région et d'un ingrédient imposé issu des Hauts-de-France, le célèbre champagne de la maison Pannier, fondée en 1899.

Tourné vers l'innovation, le concours invite les participants à sublimer un cocktail de leur création en présentant un mets salé ou sucré, un objet 3D apportant une valeur ajoutée au service et enfin un concept de solution connectée imaginé autour du cocktail pour répondre aux besoins du client ou des professionnels du service.

Cette année, le jury était présidé par Michel Widehem, Meilleur ouvrier de France et membre de l'Union de la sommellerie française.

Lauréats de l'édition 2023

Première place :

Loïc Hermant & Romain Vasseur - Lycée polyvalent Marguerite Youcenar, à Beuvry, France, ont remporté l'édition 2023 et les prix suivants :

Prix du meilleur cocktail
Prix du meilleur élément 3D
Prix coup de coeur du public

Seconde place :

Marine Frise & Valentino Gauduin de Sampaio - Lycée polyvalent Charles de Gaulle à Compiègne, France ont remporté la 2nde place et les prix suivants :

Prix du meilleur repas régional
Prix de la meilleure solution connectée

Luca Domina & Julian Witon - Institut Emile Gryzon - Anderlecht, Belgique ont remporté le Prix spécial du jury.

Participants à l'édition 2023 :

Institut Émile Gryson (Belgique)
Lycée professionnel du Marquenterre (Rue)
Lycée polyvalent Charles de Gaulle (Compiègne)
Lycée hôtelier Saint-Martin (Amiens)
Lycée Marguerite Yourcenar (Beuvry)
Lycée Vauban (Aire-sur-la-Lys)

Jury de l'édition 2023 :

Président du Jury : Michel Widehem, Meilleur ouvrier de France

René Delvincourt - Président Association Barman France
Florian Planque - Chef Barman Westminster Le Touquet
Émilien Jupon - Barman Grand Hotel Le Touquet
Christophe Jarniat - Chef Barman Le Street Cafe Le Touquet
François Descamps - Chef Barman Joker Lille
Victoire Spanneut - Mixologue Bons Bonnes Lille
Thomas Therkildsen - Responsable Fablab CMQeTI
Sylvain Deceuninck - Noolitic
Alexandra Lecat - Taktus
Gregory Balle - Designer 3d Arc

Les lauréats - 1^{ère} place

[> Télécharger le visuel HD](#)

Les lauréats - 2nde place

[> Télécharger le visuel HD](#)



Loïc Hermant & Romain Vasseur
Lycée polyvalent Marguerite Youcenar, Beuvry



Marine Frise & Valentino Gauduin de Sampaio
Lycée polyvalent Charles de Gaulle, Compiègne

L'ensemble des candidats

[> Télécharger le visuel HD](#)



Les cocktails des candidats

[> Télécharger le visuel HD](#)



La réalisation 3D des gagnants

[> Télécharger le visuel HD](#)



Le jury

[> Télécharger le visuel HD](#)



À propos d'Arcoroc®

[Kit média Arcoroc®](#)

Everyday Proof... since 1958

Arcoroc® développe un ensemble de solutions globales d'art de la table, innovantes et fonctionnelles, conçues pour un usage intensif en restauration. Les collections Arcoroc® anticipent les attentes des professionnels et accompagnent avec efficacité leur créativité et leur désir de satisfaire leurs clients. Une recherche permanente de solutions complètes et performantes permet à Arcoroc® d'être le partenaire privilégié des plus importantes chaînes d'hôtels, de restaurants, de bars et de collectivités. Exigeantes et passionnées, les équipes Arcoroc® placent l'innovation – design et nouveaux usages – au cœur de leur mission.

À propos d'Arc

Leader mondial des arts de la table, le groupe Arc conçoit des solutions en verre innovantes et durables pour le quotidien, dédiées au plaisir de boire, de manger et d'embellir nos intérieurs.

À travers ses marques Luminarc®, Arcoroc®, Cristal d'Arques® Paris et Chef&Sommelier®, Arc s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Le Groupe est présent sur de nombreux marchés, notamment celui de la grande distribution, de l'hôtellerie, de la restauration, des bars et cafés, des cavistes et des collectivités (écoles, hôpitaux, maisons de retraite et cantines d'entreprises). Il propose également des solutions sur mesure pour les industriels tels que des articles personnalisés ainsi que des produits promotionnels.

Engagé dans une démarche de Responsabilité Sociétale d'Entreprise, le groupe Arc a investi 5 millions d'euros en Recherche & Développement en 2022 et réduit ses émissions de CO2 de plus de 23% par tonne de verre produite entre 2010 et 2022. Le groupe Arc contribue également activement à la transition vers un nouveau modèle d'économie circulaire, notamment en proposant des récipients en verre innovants et durables comme alternative au plastique à usage unique.

Avec des sites de production en France, aux États-Unis, en Chine et aux Émirats Arabes Unis, le Groupe produit chaque jour plus de 4 millions d'articles. Arc emploie plus de 7 000 personnes et a réalisé en 2022 un chiffre d'affaires de 900 millions d'euros.

Arc, innovative glass for a better world

[Visiter le site de l'ARC](#)



Innovative glass for a better world

Contact