

LE CONCOURS ART OF ITALICUS FAIT SON RETOUR EN 2025 :

À LA RECHERCHE DU NOUVEAU SPRITZ !



Image: Italicus Spritz, Art of Italicus 2025

[IMAGES](#)

Le concours ART OF ITALICUS revient pour sa 7^{ème} édition et promet cette année créativité et innovation. À la suite du succès des précédentes éditions, ITALICUS invite les barmans du monde entier à « **réinventer le Spritz** » pour cette année 2025.

Le lauréat mondial de cette année recevra le titre de **BARTENDER ITALICUS 2025** et bénéficiera d'un programme de mentorat, comprenant un accès aux plus grands événements de l'industrie du bar à l'échelle mondiale. Le gagnant aura l'opportunité de collaborer avec le talentueux **Lorenzo Antinori**, du célèbre **Bar Leone** à Hong Kong—classé n°1 des **50 Best Bars Asia 2024** et n°2 mondial lors du concours « **The World's 50 Best Bars 2024** ». Grâce à son approche innovante, Lorenzo guidera les participants tout au long du concours, partageant ainsi son expérience.



Image: Lorenzo Antinori du Bar Leone, Lauréat du prix du Meilleur Bar d'Asie aux 50 Best '24 lors du concours The World's 50 Best Bars 2024

Giuseppe Gallo, fondateur et directeur général d'Italspirits nous partage sa vision : « Alors que nous célébrons la 7^e édition de la compétition Art of Italicus, l'accent est mis cette année sur la réinvention du Spritz. Avec Lorenzo Antinori comme partenaire et une grande finale mondiale en Europe, le défi 2025 mettra en lumière le talent extraordinaire des bartenders du monde entier. »

UNE NOUVELLE FAÇON D'INTERPRÉTER LE SPRITZ

« Alors que le marché du Spritz est en pleine croissance, ITALICUS invite les bartenders à innover autour de l'Italicus Spritz en mettant en valeur l'essence de la bergamote, l'ingrédient phare de cette liqueur. » déclare **Roberta Mariani**, Directrice Advocacy chez Italspirits.

APERÇU DU PROGRAMME

Lancé en 2018, ce concours offre un tremplin aux candidats pour exprimer leur créativité, expérimenter des ingrédients et des techniques innovants, tout en intégrant ITALICUS Rosolio di Bergamotto. Cette année, la compétition élargit sa portée internationale en accueillant des participants de 10 pays : France, Allemagne, Hong Kong, Hongrie, Italie, Nouvelle-Zélande, Espagne, Royaume-Uni, États-Unis, ainsi qu'une Wild Card ouverte aux bartenders d'autres nations.

Le lauréat bénéficiera d'un programme de mentorat aux côtés de la marque ITALICUS et de Lorenzo Antinori, avec un accès privilégié aux événements de

l'industrie du bar à travers le monde entre 2025 et 2026. De plus, il rejoindra une communauté de bartenders visionnaires et passionnés.

Les candidats devront créer un cocktail Spritz original utilisant un minimum de 4 cl d'ITALICUS Rosolio di Bergamotto et un maximum de cinq ingrédients. Les participants devront soumettre leur recette, accompagnée d'une photo du cocktail, des mesures détaillées, des garnitures et des spécifications sur le verre utilisé via le site du concours **avant le 28 avril 2025**.

Les candidatures ouvriront le **10 février 2025** et pourront être déposées en ligne sur www.artofitalicus.com. Les participants pourront également assister à des masterclasses ITALICUS organisées par Christophe Sichanh, Brand Ambassadeur Italicus France, à **Paris, Lille, Strasbourg, Bordeaux, Rennes, Lyon et Marseille**. Lors de ces masterclasses dédiées, Christophe fournira toutes les clés pour réussir au mieux cette compétition !

Les participants pourront partager leurs créations sur les réseaux sociaux avec les hashtags :

#ITALICUS #ROSOLIODIBERGAMOTTO #ARTOFITALICUS #AOI25



Image: Finale France 2024 – Lutetia, Paris . 1^{ère} image : Maureen Cadet bartender au château de la Gaude à Aix en Provence et, Bartender Italicus 2024 / 2^{ème} image : Trophées 2024. Les vidéos de l'évènement 2024 : [Art of Italicus France 2024 - les vidéos de l'évènement - ForGeorges](#)

Finales nationales et mondiales

Après l'édition 2024 au Lutetia en avril dernier, la finale nationale aura également lieu à **Paris début juin**. Cet événement désignera le successeur de la talentueuse Maureen Cadet, bartender au Château de la Gaude à Aix-en-Provence et lauréate de la précédente finale nationale.

Lors de cet événement, **huit bartenders** présélectionnés auront **huit minutes** pour présenter leur création devant un jury. Chaque participant devra réaliser un cocktail harmonieux, servi en **quatre exemplaires**.

Le lauréat de la finale nationale participera à la **finale internationale**, dont l'édition précédente s'était déroulée à Rome. Cette année, l'événement réunira à nouveau les finalistes du monde entier en Europe courant juillet. A cette occasion, les participants mettront en avant leur savoir-faire en revisitant le Spritz à travers leurs créations.

Pour plus d'informations sur l'aperitivo challenge Art of Italicus 2025, visitez: www.artofitalicus.com.

-FIN-

Notes à l'attention des rédacteurs

PVC (Prix de Vente Conseillé) :

ITALICUS Rosolio Di Bergamotto est disponible en bouteille de 70 cl chez des distributeurs tels que Amazon & Nicolas au prix conseillé de 39€ avec un titre alcoométrique de 20 % vol.

À propos du ITALICUS® Aperitivo Challenge

Le concours Art of ITALICUS est né en 2018, conçu comme un programme dédié aux bartenders afin de mettre en avant leur savoir-faire. Ce challenge a été créé comme une plateforme visant à connecter des bartenders créatifs à travers le monde grâce à des programmes éducatifs et innovants.

À propos d'ITALICUS® Rosolio Di Bergamotto

ITALICUS a été créé par l'expert en spiritueux italiens, Giuseppe Gallo, dans le but de faire renaître la catégorie oubliée des Rosolio. Avec des notes dominantes de bergamote de Calabre, ITALICUS est élaboré à partir d'ingrédients italiens. Le design de la bouteille reflète l'histoire et le patrimoine des différentes régions italiennes, tout en racontant l'histoire du Rosolio, un spiritueux traditionnellement dégusté lors de l'aperitivo.

ITALICUS Rosolio di Bergamotto est l'une des marques d'aperitivo les plus primées au niveau mondial. Cette liqueur de bergamote été récompensé par le prix du Meilleur Nouveau Spiritueux en 2017 lors des prestigieux Tales of the Cocktail Spirited Awards, ainsi que par le titre de Liqueur la plus tendance décernée par Drinks International de 2019 à 2025.

Autres prix incluent : BEST APERITIVO – Drinks International 2023; PLATINUM – Plant-Based Excellence Awards 2024; DOUBLE GOLD - World Wine Spirits Trophy 2021; Italian Aperitif of the year GOLD MEDAL - NYISC 2021 and 2016; Tasting GOLD medal 2018, 2019 – Women & Wine and spirits awards; Best New European Spirit at the Mixology Awards 2017 in Berlin; Best Product at FIBAR 2017; Packaging awards GOLD MEDAL 2017 and Contemporary Awards TROPHY - International Wine & Spirits Competition 2017; Packaging Trophy - Harpers Design 2017; Gold Medal – San Francisco World Spirits Competition 2017; Platinum Best of Luxury – Pentawards 2017; Best New Product – Bar Awards 2016; EXCEPTIONAL quality certificate – Difford's Guide 2016.

À propos de Giuseppe Gallo

Giuseppe Gallo est un expert renommé en spiritueux et un innovateur de l'industrie des boissons, reconnu pour sa connaissance approfondie de l'aperitivo et du vermouth. Originaire de la côte amalfitaine en Italie, sa passion pour la mixologie puise ses racines dans son héritage italien. Au cours de sa carrière de 15 ans, Giuseppe a acquis une reconnaissance internationale, remportant notamment le titre d'Ambassadeur international de l'année lors des Tales of the Cocktail's Spirited Awards. Il a également été surnommé par Forbes '[Entrepreneur Behind the Summer's Hottest Spritz](#)'. Il est le créateur de Italicus Rosolio di Bergamotto et le fondateur de SAVOIA Vino Aperitivo.