

LE CONCOURS DE MIXOLOGIE RINQUINQUIN DE RETOUR SUR LA CÔTE D'AZUR !

Initié en 2021 par le fabricant d'apéritifs provençaux, la compétition continue de creuser son sillon avec pour ambition de faire découvrir sa gamme aux professionnels des Cafés Hôtels Restaurants.

Installée au cœur des territoires et fidèle héritière de la cueillette des simples, Distilleries et Domaines de Provence s'illustre grâce à un portefeuille diversifié d'une quinzaine de marques. Pastis Henri Bardouin, Rinquinquin, Gin XII, Farigoule, Absente, Elisir M.P. Roux, Gentiane de Lure, ... autant de recettes authentiques qui résonnent auprès des artisans de la mixologie.

C'est autour du RinQuinQuin que les participants au Concours seront invités à s'affronter dans une recette Long Drink qui récompensera leur créativité en matière de mélange. Ouvert aux barmen majeurs du sud-est de la France, les concurrents doivent travailler sous contrat dans un établissement (bar, bar-restaurant, hôtel, club, ...) pour pouvoir s'inscrire à la compétition.

Composé d'un assemblage de pêches jaunes et blanches de la Vallée de la Durance et de feuilles de pêche cueillies à l'automne, les arômes du RinQuinQuin lui confèrent une douceur et un fruité puissant. « Parfait équilibre de douceur et d'acidité, le RinQuinQuin est l'ingrédient idéal dans la confection des cocktails. Je ne doute pas que les participants rivaliseront d'audace pour nous surprendre » s'enthousiasme Stephan Perrot, Directeur Commercial de Distilleries et Domaines de Provence.

En 2024, c'est Andrea Allasia, Chef barman au Fairmont Montecarlo Monaco qui avait remporté la première place du podium avec sa création June in Provence, suivi de Fabien Da Costa, barman au Metropole Monaco à la 2^{de} et de Tom Olivry, barman au Grand Hôtel de Cap Ferrat à la 3^{ème} place.

Pour cette quatrième édition, les participants concourront sous les regards avisés d'Alexandre Sebbagh, Professeur à la Faculté des Métiers de Cannes, d'Etienne Descoings, Professeur au Lycée hôtelier de Nice et Expert en cocktails et spiritueux et d'Hélène Rogeon, Œnologue et Responsable R&D de Distilleries et Domaines de Provence, qui composent le Jury 2025.

Après avoir posé ses shakers à Nice puis à Monaco, le Concours de Mixologie organisé par Distilleries et Domaines de Provence revient à Cannes le lundi 28 avril prochain.

CONCOURS RINQUINQUIN



INFORMATIONS PRATIQUES
Lundi 28 avril à 14h au Mondrian
Pour s'inscrire
fcoupez@distilleries-provence.com

À propos de Distilleries et Domaines de Provence :
Fondée en 1898 à Forcalquier en Haute Provence, l'entreprise élabore depuis plus de 120 ans des apéritifs et des liqueurs provençales. Héritière d'une tradition millénaire et portée par des propriétaires passionnés comme Henri Bardouin, elle préserve ce lieu et sa tradition. Aujourd'hui, ses spécialités artisanales à base de plantes sont vendues dans plus de 80 pays à travers le monde.