

NIKKA PERFECT SERVE ÉDITION 2025

Paris, le 20 mai 2025 - La quatorzième édition du concours Nikka Perfect Serve a officiellement débuté cette semaine au Ritz Bar à Paris, avec l'élection du vainqueur français. C'est **Dario Andreozzi**, talentueux bartender de l'**Experimental Cocktail Club**, qui a su séduire le jury par son aisance, sa créativité et son sens de l'hospitalité. Il aura l'honneur de représenter la France lors de la grande finale internationale.

Créée en 2010 par Nikka Whisky, cette compétition de bartending internationale met en lumière le talent d'exception des bartenders à travers le monde. Chaque édition célèbre l'excellence technique, l'originalité des recettes et l'art de l'hospitalité, véritable signature du concours. À contre-courant des démonstrations spectaculaires, le Nikka Perfect Serve célèbre une forme d'excellence discrète, où chaque détail compte.

De mai à octobre 2025, les épreuves nationales se dérouleront dans 15 pays répartis entre l'Europe, l'Asie, ainsi qu'en Australie et aux États-Unis. Chacune désignera un finaliste qui se rendra à Hong Kong en fin d'année pour tenter de remporter le titre tant convoité de gagnant du Nikka Perfect Serve 2025.



© Ahoueke Hilaire

La finale France a notamment été présidée par :

Romain de Courcy

Directeur de la Mixologie au Ritz Paris

Aitor Kevin Eteo Mba

Manager du bar Suelo Paris et Uni Paris de Bulldozer Group France

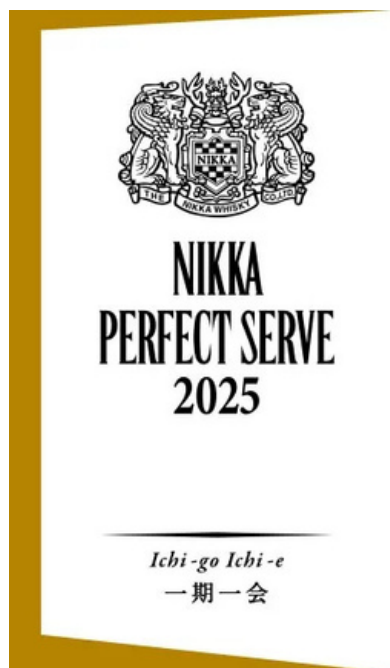
Guillaume Hervot

Manager du bar Madame Pang à Bordeaux et notamment gagnant du Nikka Perfect Serve France 2024

Ils évalueront les participants sur leur créativité, leur technique et leur capacité à offrir une expérience de dégustation exceptionnelle autour du thème 2025, « À la croisée du temps et du goût ».

« À LA CROISÉE DU TEMPS ET DU GOÛT » : L'ART DU SERVICE SELON LE NIKKA PERFECT SERVE

Depuis sa création en 2010, le Nikka Perfect Serve célèbre l'art du service grâce à deux piliers de la culture japonaise : la philosophie *Ichigo, Ichi-e* – « un moment, une rencontre » – et le service *Omakase* – « je vous fais confiance ».



Plus qu'un simple concours de bartending, le Nikka Perfect Serve met en lumière l'art de l'hospitalité. À travers leur sensibilité, leur écoute et leur capacité d'adaptation, les bartenders sont invités à proposer un service personnalisé, pensé pour l'instant et la personne. Ici, le moment partagé compte autant que le verre servi.

Le thème 2025, « À la croisée du temps et du goût », rend hommage à Masataka Taketsuru, considéré comme le père du whisky japonais. Grand voyageur et pionnier, il a franchi les frontières — géographiques, culturelles et temporelles. Parti du Japon pour apprendre l'art de la distillation, son chemin le conduit aux États-Unis, puis en Écosse, avant un retour au Japon où il fonde la Maison Nikka Whisky.

À travers ses créations, Nikka Whisky transcende les frontières, en proposant des whiskies à la polyvalence rare, capables de séduire les palais des connaisseurs du monde entier. La marque franchit aussi les frontières du temps, en tissant un lien constant entre héritage et modernité. Cette vision prend racine dans le parcours de Masataka Taketsuru, véritable icône culturelle au Japon, dont le destin hors du commun a inspiré la série télévisée *Massan*.

Pour cette quatorzième édition, les finalistes seront invités à démontrer leur maîtrise du service et de la création mixologique à travers trois épreuves. Ils devront d'abord improviser deux cocktails *Omakase*, chacun en réponse à une mise en situation incarnée par un juge jouant un rôle spécifique. En fonction de l'échange, du contexte et de leur sensibilité, les candidats proposeront une création originale, une déclinaison ou un cocktail classique, à base d'une référence Nikka Whisky. Enfin, chaque participant présentera son cocktail signature, conçu en amont lors des présélections nationales et pensé comme une expression personnelle du thème 2025.

À travers cette nouvelle édition, le Nikka Perfect Serve poursuit sa mission en révélant des talents singuliers et en sublimant l'art du service.

Pour en savoir plus sur le Nikka Perfect Serve : www.nikkawhisky.eu

DARIO ANDREOZZI : LE GAGNANT NIKKA PERFECT SERVE FRANCE 2025



Dario Andreozzi

Originaire de Rome, **Dario Andreozzi est aujourd'hui Assistant Manager au sein du prestigieux Experimental Cocktail Club**, dans le 2^e arrondissement de Paris.

C'est en 2022, alors qu'il travaille encore dans un tout autre domaine, que Dario découvre l'univers du bar. À l'époque, il cherche un second emploi, sans savoir qu'il s'apprête à emprunter une voie qui va profondément transformer sa trajectoire. Ce qu'il pensait n'être qu'une parenthèse devient très vite une révélation : il se passionne pour l'art du cocktail, la précision des gestes, l'énergie du service et cette recherche d'équilibre subtil entre ambiance, accueil et expérience.

Au printemps 2023, il décide de s'y consacrer pleinement. Il quitte Rome pour Paris, se lance dans l'apprentissage du français – sa quatrième langue – et intègre l'équipe de l'Experimental Cocktail Club. Ce bar emblématique, reconnu pour son exigence et sa créativité, devient pour lui un véritable terrain d'apprentissage, où il affine ses techniques et développe sa vision du métier.

En octobre 2024, il est promu Assistant Manager. À ce poste, Dario affirme une approche du service à la fois exigeante et intuitive, guidée par une attention sincère portée à chaque invité. Il conçoit le bar comme un espace de mise en scène, où chaque interaction devient un moment suspendu. Saisir une émotion furtive, anticiper un besoin à peine formulé, ajuster la lumière ou le rythme de la salle avec justesse : aucun détail ne lui échappe. Cette quête d'harmonie et de précision, il la partage avec ses équipes au quotidien. C'est cette même philosophie — où chaque geste compte, chaque choix a du sens — qui résonne profondément avec l'univers de Nikka Whisky et l'esprit du Nikka Perfect Serve : l'élégance, un respect absolu du produit et de l'expérience.

Cocktail signature
signé Dario Andreozzi

2,5 cl de YOICHI SINGLE MALT
1,5 cl de MIYAGIKYO SINGLE MALT
1,5 cl de vermouth Urka Bianco
1 cl de distillat de piment « Diavolicchio » de Calabre
infusé dans NIKKA COFFEY VODKA
1 cl de liqueur Fenouillette
1 trait de bitter à l'orange Scrappy's
1 olive fumée Tè Hōjicha pour le garnish

Pour rendre hommage à Nikka Whisky, Dario Andreozzi a imaginé une composition aromatique inspirée d'une salade estivale traditionnelle italienne, en clin d'œil à son pays d'origine. Trois ingrédients clés structurent ce cocktail : le fenouil (apporté par la liqueur de Fenouillette), l'orange (via les bitters) et une touche épicée de piment rouge, obtenue par distillation au rotovap de piment "*Diavolicchio*" de Calabre, infusé dans de Nikka Coffey Vodka.

Élément central de la recette, le Yoichi Single Malt déploie sa profondeur fumée, magnifiquement équilibré par les notes réglissées du fenouil, les arômes du vermouth blanc et la chaleur délicate du piment. En touche finale, une olive fumée au "*Tè Hōjicha*" (thé vert grillé japonais) vient renforcer la dimension umami du cocktail, tout en franchissant les frontières habituelles du goût.

Sur le plan technique, ce cocktail établit un dialogue entre tradition et modernité, en réinterprétant un accord de saveurs classique de la cuisine italienne à travers une méthode contemporaine : la distillation sous vide. À travers chaque ingrédient, on devine également l'influence de plusieurs membres de l'Experimental Family — un clin d'œil personnel à cette équipe et à la relation durable qu'elle entretient avec la maison Nikka Whisky.

À PROPOS DE NIKKA WHISKY



NIKKA WHISKY
ニッカウキスキー

Né en 1894 au sein d'une famille de producteurs de saké, Masataka Taketsuru est considéré comme le père du whisky japonais. Après une formation de chimiste, il est embauché par la société Settsu Shuzo qui l'envoie en Écosse en 1918 pour y faire son apprentissage. Il se prend de passion pour le whisky et décide de lui consacrer sa vie. En 1934, il construit Yoichi, sa première distillerie, sur l'île de Hokkaidō. Son succès croissant lui permet d'en établir une deuxième en 1969, près de Sendai : Miyagikyo. C'est principalement à partir de ces deux distilleries que le groupe Nikka Whisky décline toute sa gamme de whiskies et de spiritueux. Pour plus d'information, rendez-vous sur le site officiel [Nikka Whisky Europe](https://www.nikka-whisky.com/europe).