

**Fabrice Verdier, chef barman de la Ferme Saint Siméon, remporte le titre de Championnat de France de Cocktail !**



Le talentueux barman de la Collection Saint-Siméon, Fabrice Verdier, remporte le titre de Champion de France de Cocktail 2021. Le Championnat de France est ouvert à tous les barmans professionnels et compte, pour cette édition, 32 finalistes qui ont dû réaliser 3 épreuves, une épreuve écrite, 1 cocktail création et deux autres cocktails, un tiré au sort sur 240 cocktails à connaître par cœur et un cocktail imposé.

Fabrice Verdier a gagné le titre avec une avance de 84 points sur le barman arrivé en deuxième position !

Il pourra donc concourir au Championnat du Monde 2022 qui aura lieu lors du premier semestre et où 74 nationalités seront représentés. Depuis sa création en 1924, la France n'a jamais remporté le titre de Champion du Monde. Fabrice est donc le concurrent idéal pour ramener la coupe en France !

Avec près de 30 ans d'expérience derrière le bar, Fabrice Verdier a su mettre son savoir-faire au service de nombreux établissements.

Reconnu dans son métier, Fabrice Verdier a remporté plusieurs concours en bar (quinze Coupes en Normandie, sept Coupes de France, deux Coupes d'Europe, une Coupe du Monde, Shaker d'or).

Il compte également à son actif des prix en restaurant (Coupe de Normandie *Georges Baptiste*, Challenge Maître d'hôtel « disciple d'escoffier », Maître Canardier, Officier Maître Canardier).

En 2018, il a été finaliste du concours Meilleur Ouvrier de France barman.

Sa participation au Championnat du Monde était écrite et la Collection Saint Siméon est ravie de pouvoir l'accompagner dans cette belle aventure !



### **Cocktail création Cavalcade**

5 cl de Calvados - *Pour ce cocktail, Fabrice recommande le "Original Dupont" car c'est un calvados jeune qui développe la force alcoolique tout en ayant un parfum de pomme en intensité fin de bouche.*

*Ce calvados provient du Domaine Dupont, un partenaire local sélectionné avec soins*

2 cl d'Amaretto

4 cl de jus de cranberry

4 cl de jus de pomme de bio *des Caves de la Loterie, situé en Suisse normande*

2 gouttes de tabasco pour relever le côté épicé qui va rester en bout de langue

Givrer le verre avec des glaçons et ajouter la totalité des ingrédients dans un shaker anglais

Servir bien frais !

