



LA DISTILLERIE MASSENEZ MET À L'HONNEUR LA MIXOLOGIE ET LA GASTRONOMIE EN AUSTRALIE À TRAVERS SA COMPÉTITION COCKTAILS "AMUSE BOUCHE"

Depuis plus de 150 ans, les Grandes Distilleries Peureux Massenez entretiennent des liens privilégiés avec la Haute Gastronomie, les plus grands chefs et les mixologues aux quatre coins du monde.

Dans la lignée de ces relations privilégiées, la Distillerie Massenez a organisé la « **Massenez Amuse Bouche Cocktail Competition** » en Australie pour les professionnels de la gastronomie et du bar. Cette compétition de pairing spiritueux, gastronomie et mixologie a vu la participation d'une centaine de bartenders. Les inscriptions, lancées le 11 avril se sont clôturées le 17 mai 2023. Les candidats devaient créer un cocktail associé à un amuse-bouche sucré ou salé et le publier sur les réseaux sociaux avec les hashtags #AmuseBoucheCocktailComp et #Massenez150 .

RETOUR SUR UNE BELLE FINALE A BRISBANE LE 5 JUIN 2023

Le jury était composé de professionnels du secteur de la mixologie et de la gastronomie :

- **Dan Gregory**, Manager Gresham et 2017 Bartender of the Year
- **Dan Arnold**, 3 hats à l'**Australian Good Food guide**
- **Tom Gibbs**, gagnant du premier concours cocktail Massenez en Australie **Marie**
- **Pottier**, Brand Ambassador Massenez



Lors de la finale, les candidats ont, dans un premier temps, présenté au jury les cocktails et le pairing qu'ils ont inventé pour s'inscrire et 2 finalistes ont été sélectionnés parmi les 7 :

- * **Cécile Schoen** du bar Alba avec son pairing « Cheese Platter »
- * **Tom Opie** du bar Four Pillars Lab avec son pairing « Backyard Beaujolais »

L'EPREUVE FINALE

Création d'un cocktail en une heure à partir d'une « Mystery Box » remise aux deux finalistes avec une sélection de spiritueux Massenez comprenant les deux nouveautés : la Liqueur de Roquefort Société et Massenez La Baguette®.

* Cécile Schoen a réalisé un cocktail avec : Hartshorn Oaked vodka, Mezcal, Citric Acid, Liqueur de Roquefort Société Massenez, aquafaba et Crème de coco.

* Tom Opie a lui opté pour un cocktail avec : Jus de Mandarine, Liqueur de tomates séchées Garden Party®, citric acid, oleo et Liqueur de Roquefort Société Massenez, le tout gazéifié.

Aux termes de cette ultime épreuve c'est **Tom Opie** qui est déclaré grand vainqueur et remporte un voyage en France d'une semaine avec des visites culturelles et la découverte de la Distillerie Massenez.

L'engouement autour de cette compétition originale centrée sur la proposition de pairings food & cocktails confirme l'appétence des professionnels autour de ce nouveau concept et réaffirme la place de la Distillerie Massenez dans l'univers des Spiritueux, de la Mixologie et de la Gastronomie.



Les deux finalistes



Tom Opie

LE COCKTAIL VAINQUEUR À LA LIQUEUR DE ROQUEFORT MASSENEZ

by Tom Opie



INGRÉDIENTS

- 20ml de Liqueur de Roquefort Société Massenez
- 30ml de jus de mandarine 30ml d'eau (dilution)
-
- 15ml de camomille
- 10ml de jus de tomate
- 2g d'acide citrique
- 1 cuillère à café d'oleo (huile)

Décorer d'une tomate cerise.