



Communiqué de presse

11 avril 2022

Les lauréats du concours barware Arcoroc récompensés

La finale de la 3^e édition du concours régional de mixologie 3D et digital « barware Arcoroc » s'est tenue vendredi 8 avril au Palais des Congrès du Touquet-Paris-Plage. Initié par le Campus des métiers et des qualifications d'excellence Tourisme et Innovation Hauts-de-France en partenariat avec la marque Arcoroc, le concours rassemblait 8 équipes de deux étudiants apprentis en hôtellerie au sein du Campus Hauts-de-France. Elles ont été jugées sur la réalisation d'un cocktail innovant, composé à partir de deux produits imposés issus de la Région, le célèbre Champagne Pannier et le Genièvre de Houlle de Persyn. Chaque création devait être accompagnée d'une impression 3D et d'une application connectée liée au métier de la restauration.

Le prix concours Arcoroc a été décerné aux duos du Lycée Le Corbusier de Soissons. Mathilde Daulbelcourt et Romain Antonecchia, élèves de première étaient accompagnés de leur enseignante Stéphanie Lemoine Boutté dans le cadre du Chef d'œuvre bac pro. Ils remportent ainsi un repas et une nuit à l'Holiday Inn Resort du Touquet ainsi qu'une nuit à l'hôtel Westminster, un cocktail au Grand Hôtel du Touquet et un cocktail à l'Hermitage Gantois de Lille. Ce même duo remporte également le prix de la meilleure solution connectée.

Les élèves du Lycée hôtelier du Touquet, Julien Godart et Deunovan Dewevre ont reçu le prix du meilleur cocktail. Le prix de la meilleure impression 3D a été attribué aux étudiants du Lycée Charles de Gaulle de Compiègne, Estelle Blampain et Orlane Guerardel.

En imaginant ce challenge, Arcoroc et le Campus des Métiers et des qualifications d'Excellence Tourisme et Innovation tracent un trait d'union entre l'entreprise et son territoire dans une perspective d'avenir. Une 4^e édition du concours « barware Arcoroc » sera organisée en 2023 et vient s'inscrire dans une dynamique territoriale importante pour la Région Hauts-de-France, distinguée pour la première fois du label « Région Européenne de la Gastronomie ».





Pour Maude Caucheteux, directrice opérationnelle du Campus des Métiers et des qualifications d'Excellence : « *ce concours, ancré dans les Hauts-de-France, met en lumière l'excellence de la voie professionnelle proposée par les lycées membres du Campus, qui forment les talents de demain dans les métiers du Tourisme et de la Gastronomie* ».

Les prestations des étudiants sont à retrouver sur la chaîne YouTube du Campus, accessible [ici](#).

