



NIKKA PERFECT SERVE 2023

Ichi-go Ichi-e
一期一会



EVAN W. FLYNN, grand gagnant du concours international de bartending Nikka Perfect Serve 2023 !

Evan W. Flynn travaille au sein du Death & Company, bar de l'hôtel Ramble situé dans le quartier branché de RiNo, à Denver, aux États-Unis. Second établissement du célèbre speakeasy new-yorkais, Death & Co. Denver insuffle une énergie vibrante grâce à de délicieux cocktails dans un décor industriel et grandiose.

Pour sa douzième édition, la finale du concours international Nikka Perfect Serve s'est déroulée les 3 et 4 décembre 2023 à San Francisco, en Californie. Elle réunissait onze finalistes des concours nationaux qui ont été organisés tout au long de l'année 2023, de la France à l'Australie en passant par le Royaume Uni ou encore Singapour.

Créé en 2010 à l'initiative de Nikka Whisky, le concours international de bartending Nikka Perfect Serve place au cœur de sa thématique la philosophie japonaise *Ichi-go Ichi-e* : « Un moment, une rencontre ». Les bartenders sont encouragés à dépasser les attentes du client en créant une expérience unique, basée sur le service Omakase : « Je vous fais confiance » ou autrement dit, en improvisant un cocktail ou une façon de servir le whisky sur-mesure.



La recette du *Strings of Light*

est composée d'un sirop
d'apéritif rouge et amer,
de Verjus infusé au
chili thaïlandais,
de jus d'ananas,
de vinaigre de coco,
de sirop de canne infusé
à la feuille de laurier
et d'un tonic.

Cette année, les bartenders ont dû redoubler de créativité et d'audace pour élaborer un cocktail signature harmonieux et complexe, tout en répondant au défi lancé par le jury : créer « The Other Half » d'un whisky, d'un gin ou d'une vodka Nikka.

Evan W. Flynn a convaincu les juges et a remporté la première place du Nikka Perfect Serve 2023 grâce à un highball Nikka Days revisité avec une eau-de-vie de framboise et un Sherry Palo Cortado.

Auparavant, il a obtenu sa qualification avec son accord « The Other Half » nommé *Strings of Light*, en référence à l'un de ses morceaux de jazz moderne préféré. Ce Collins sans alcool est marqué par des saveurs de fruits tropicaux, d'agrumes amers, d'épices poivrées relevées par une vive acidité et l'effervescence d'un tonic. Pour accompagner ce mocktail vif et savoureux, Evan W. Flynn a choisi le Nikka Coffey Gin avec ses notes rafraîchissantes d'agrumes japonais tels que le yuzu, le kabosu et l'amanatsu, son fruité délicat de pomme et son agréable piquant de poivre sansho.

Peter Pliestik, représentant de la République Tchèque, a pris la deuxième place du classement. Une belle victoire dans une compétition aussi importante !



NIKKA WHISKY
ニッカウキスキー

À PROPOS DE NIKKA WHISKY

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 Hokkaido. Son succès croissant lui permet d'en établir une deuxième en 1969, près de Sendai : Miyagikyo. C'est à partir des single malts de ces deux distilleries que le groupe Nikka Whisky décline toute sa gamme de whiskies japonais et de spiritueux. Pour plus d'information, rendez-vous sur le site officiel Nikka Whisky Europe.