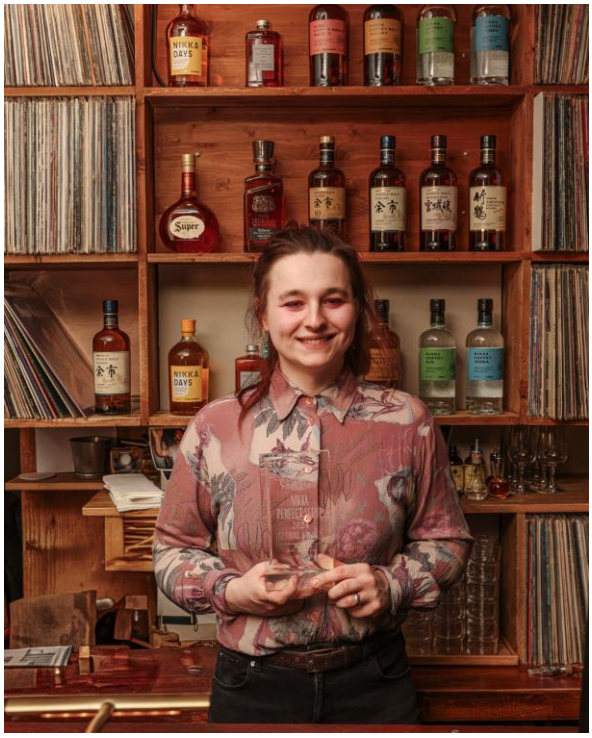
MILEY KENDRICK,

remporte le concours international de bartending Nikka Perfect Serve 2024 en France !

Paris, le 3 décembre 2024

La treizième édition du concours international de bartending **Nikka Perfect Serve** s'est conclue au cœur de la capitale française, mettant à l'honneur l'art du service et la créativité des meilleurs bartenders du monde. Organisée les 2 et 3 décembre 2024, la finale de cette édition a rassemblé quinze participants sélectionnés lors des qualifications nationales qui se sont déroulées tout au long de l'année en Europe, en Amérique du Nord et en Asie. Dans le cadre intime du Bar Fréquence, Miley Kendrick a été couronnée gagnante, clôturant ainsi cette prestigieuse compétition.

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 ont pour objectif de répondre aux attentes du client en créant une expérience unique, basée sur le service *Omakase* : « Je vous fais confiance ».



© Hilaire Ahoueke

Miley Kendrick travaille au sein du Tiki Hideaway à Leeds, au Royaume-Uni. Passionnée de mixologie depuis ses 18 ans, elle a perfectionné son art au Be at One avant de se lancer dans les bars indépendants en 2021. Le Tiki Hideaway est un véritable refuge polynésien, où l'ambiance tropicale et ses cocktails créatifs offrent une expérience immersive et dépaysante.

Miley Kendrick a remporté le Nikka Perfect Serve 2024 au terme de deux jours d'épreuves exigeantes. La première consistait à réaliser un cocktail Boulevardier, clin d'œil à la ville de Paris, hôte du concours où le cocktail a été créé en 1927 au sein de l'iconique Harry's Bar. La seconde épreuve portait sur le service *Omakase*, « Je vous fais confiance », où les candidats ont dû faire preuve d'adaptabilité en créant un cocktail sur mesure face à trois juges incarnant des clients indécis. Miley Kendrick a convaincu les juges avec sa technique irréprochable du Boulevardier et a séduit grâce à sa maîtrise du service *Omakase*, alliant créativité, précision et sens de l'hospitalité, ce qui lui a permis de décrocher la première place.

Auparavant, elle avait obtenu sa qualification au Nikka Perfect Serve Royaume-Uni avec son cocktail « *Mono No Aware* » - *Passage of Time*. Inspiré par le parcours du Rita et Masataka Taketsuru, fondateurs du whisky japonais, il retrace leur récit de vie, d'amour et de défis. Neuf ingrédients ont été soigneusement sélectionnés pour symboliser les neuf décennies de savoir-faire de Nikka Whisky, entre l'Écosse et le Japon, incarnant une dualité fascinante. Le cocktail trouve sa conclusion dans les « années perdues » du Japon des années 1990, où un simple twist de citron marque le point final, un hommage au minimalisme élégant des highballs japonais et à l'expression pure des huiles essentielles qui s'harmonisent avec la légèreté effervescente du cocktail. Miley Kendrick a choisi trois whiskies distincts pour cette création pétillante : le caractère complexe du Yoichi Single Malt, la douceur du Nikka Coffey Grain et la subtilité du Nikka From the Barrel. Leur rencontre avec l'acidité de la manzana verde, le yuzu sake et l'umeshu donne au cocktail une fraîcheur incomparable, tandis que quelques traits de bitters au chocolat, de l'eau pétillante et un zeste de citron ajoutent la touche finale.

« *Le Nikka Perfect Serve se distingue vraiment de toutes les compétitions auxquelles j'ai pris part auparavant. Pour moi, c'est la seule véritable compétition de bartending qui existe, car elle ne se limite pas uniquement aux cocktails. L'accent est mis sur le service, le focus est sur les personnes que vous servez, pas sur vous. Le véritable défi du Nikka Perfect Serve réside dans l'intensité des juges et la diversité de chaque scénario.* »
Miley Kendrick, gagnante du Nikka Perfect Serve 2024

© Hilaire Ahoueke

Aki Nakata, lauréate du Nikka Perfect Serve Asie du Sud-Est et bartender à l'Origin Bar, à Singapour, a pris la seconde place du classement. Une belle victoire dans une compétition aussi importante !

NIKKA
PERFECT SERVE
2024

Ichi-go Ichi-e
一期一会

LE NIKKA PERFECT SERVE 2024 : UNE ÉDITION PARISIENNE POUR CÉLÉBRER LES 90 ANS DE LA MARQUE

L'édition parisienne du Nikka Perfect Serve 2024 a célébré l'année anniversaire des 90 ans de Nikka Whisky. Cette année, le concours a exploré la thématique **« Dual Harmony »**, en écho au mariage des influences japonaises et écossaises qui définissent l'identité de la marque.
Les bartenders participants ont relevé le défi de créer un cocktail inspiré par l'histoire de Masataka et Rita Taketsuru, les visionnaires fondateurs de Nikka Whisky, rendant ainsi hommage à neuf décennies d'innovation et de savoir-faire transmis en héritage.

Retracez l'histoire de cette maison emblématique et explorez l'intégralité de ses spiritueux ainsi qu'une sélection inédite de bouteilles Collectors, à la **Boutique Éphémère Nikka Whisky**, située rue d'Anjou.

© La Maison du Whisky

Retrouvez un avant-goût de l'expérience Nikka Perfect Serve à la maison grâce à la recette simple mais raffinée du **Boulevardier** revisité au **Nikka From the Barrel**

4 cl du whisky Nikka From the Barrel
3 cl de vermouth rouge
3 cl d'aperitivo bitters
Zeste d'orange

1. Remplir un verre à mélange de glaçons.
2. Ajouter le whisky Nikka From the Barrel, le vermouth et l'aperitivo bitters.
3. Remuer à la cuillère.
4. Filtrer dans un verre *Old Fashioned* rempli de glaçons.
5. Décorer avec le zeste d'orange.

À propos de la Boutique Éphémère Nikka Whisky

Du mercredi 20 novembre au lundi 6 janvier
(hors jours fériés)

Lundi : 9h30 - 19h, Mardi au Vendredi : 9h30 - 20h
Samedi : 9h30 - 19h30 & Dimanche : fermé

La Maison du Whisky, 20 rue d'Anjou, 75008 Paris
Entrée libre

Retrouvez toutes les informations via ce lien

90th Anniversary
NIKKA WHISKY

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 notamment 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.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.