

COINTREAU

POUR LE 75ÈME ANNIVERSAIRE DE L'EMBLEMATIQUE MARGARITA, LA MAISON COINTREAU COURONNE LE VAINQUEUR DE LA TROISIÈME ÉDITION DE SON MARGARITA CHALLENGE

*Mettant à l'honneur le 75ème anniversaire de l'icône des cocktails, la troisième édition du Cointreau Margarita Challenge a couronné sa lauréate : **Lola Liu, de Hope & Sesame à Guangzhou, Chine.***

Angers, le 5 mai 2023 –

Cointreau, l'illustre liqueur d'orange angevine, est fier d'annoncer la conclusion de la très attendue troisième édition de son Margarita Challenge. Cette année, la compétition a célébré le 75ème anniversaire du légendaire cocktail, créé par Margaret "Margarita" Sames en 1948. Cette année, le concours international a convié des barmen professionnels du monde entier à partager leur interprétation unique de la Margarita Originale, en utilisant des outils et des techniques de l'époque de sa création.

Le jury a dû relever le défi de sélectionner 10 finalistes parmi plus de 1 200 talentueux candidats.



[Cliquez ICI pour télécharger les visuels du Cointreau Margarita Challenge](#)

Le jury

Jonathan Stanyard : Lauréat de l'édition 2022 du Cointreau Margarita Challenge et chef barman de l'Il Bistro à Seattle.

Carole Quinton : Maître Distillateur de la Maison Cointreau.

Rory J. Shepherd : Consultant en mixologie, ancien directeur créatif de The Little Red Door, cité dans le classement World's 50 Best Bars.

Kelly Magyarics : Journaliste, experte en spiritueux & cocktails

« Pour cette troisième édition du Cointreau Margarita Challenge, célébrant le 75ème anniversaire du cocktail emblématique, j'ai été impressionnée par la grande qualité et l'originalité des recettes proposées, mais aussi par le savoir-faire et la culture cocktail des participants. Je tiens à féliciter tous les concurrents pour leur travail acharné et leur implication. Nous avons eu la mission délicate de choisir la recette la plus équilibrée, créative et audacieuse parmi des propositions

toutes plus étonnantes que les autres. » Carole Quinton, Maître Distillateur de la Maison Cointreau et membre du jury.

10 Finalistes. 1 Margarita d'exception.

Les 10 finalistes se sont rendus à Angers à la mi-avril pour une expérience Cointreau immersive, qui a mis l'art de vivre français à l'honneur. Ils ont été invités à visiter la Distillerie Cointreau avant d'être accueillis dans la propriété historique de la famille Cointreau, où se sont déroulées les épreuves finales. Le jury a soumis les finalistes à une série de trois épreuves, évaluant leur créativité, leur capacité d'improvisation et leurs connaissances en matière de cocktails. Nous sommes extrêmement fiers de révéler les noms des gagnants des premier, deuxième et troisième prix, qui ont séduit notre jury par leur virtuosité.

Lauréate : Lola Liu - Hope & Sesame - Guangzhou, Chine

La réinterprétation magistrale de la Margarita Originale par Lola Liu et sa maîtrise hors-norme de la mixologie lui ont valu le titre de cette année. Elle repartira avec un voyage pour deux en France et un budget sponsoring pour promouvoir sa Margarita réinventée dans les meilleurs bars à cocktails du monde. Bravo Lola !

« Si je devais décrire mon expérience du Cointreau Margarita Challenge en trois mots, je dirais qu'elle a été ludique, enrichissante et chaleureuse. À tous les barmen qui veulent tenter leur chance l'année prochaine, foncez ! C'est un défi unique, à ne manquer sous aucun prétexte. Mon cocktail a été inspiré par le mélange unique d'essences d'écorces d'orange douces et amères de Cointreau. J'ai utilisé un éventail de poivres secs et frais, ajouté un peu de thé au jasmin et du bois d'agar, pour créer un cocktail parfumé, aux notes de mandarine vieillie. »

Lola Liu, lauréate du Cointreau Margarita Challenge 2023.

Mysterious East Margarita

- 20ml de Cointreau l'Unique, infusé au thé au jasmin Basao
- 60ml de tequila Patrón Reposado, infusée au mélange d'épices mystère.
- 20ml de cordial au poivre mélangé
- 15ml de Verjus
- Garniture : Sel aux divers poivres
- Verre : Nick & Nora

Deuxième place : Billy Lai Him Choi - Quinary - Hong Kong, Chine

La Sorpresa :

- 30ml de Cointreau l'Unique
- 15ml de tequila infusée au houblon
- 10ml de jus de citron frais
- 5ml de sirop d'agave
- 30ml de jus d'ananas frais
- Garnir avec du sel au piment chili et un zeste d'orange

Troisième place : Lize Rombaut – Bar Ran - Bruges, Belgique

Dewy's Lagarita:

- 20ml de Cointreau L'Unique
- 40ml de Tequila
- 10ml de Monkey Shoulder
- 30ml de jus de citron frais
- 45ml de sirop de tamarin, galanga, coriandre et chili
- Bord de sel épicé et sucre brun
- Top avec une Bintang Pilsner

Le Cointreau Margarita Challenge témoigne de l'héritage durable de l'Original Margarita, mais aussi de la contribution de Cointreau à la valorisation des expériences cocktails. Nous adressons nos plus chaleureuses félicitations à tous les participants et à nos gagnants, et nous nous réjouissons de pouvoir perpétuer cette tradition d'innovation et de créativité qui anime le monde de la mixologie.

« Le Cointreau Margarita Challenge 2023 a démontré à quel point la mixologie moderne peut être stimulante et créative, tout en rendant hommage à ses origines et à son histoire. Les personnalités attachantes, les histoires captivantes et les cocktails exceptionnels nous ont rappelé le sens du métier de barman. Cela n'a fait que renforcer ma fierté d'appartenir à ce milieu et les candidats peuvent être fiers de ce qu'ils ont accompli. »

Rory Shepherd, ancien directeur créatif de The Little Red Door, cité dans le classement World's 50 Best Bar, et membre du jury.

COINTREAU ET LA MARGARITA - UNE ALLIANCE INTEMPORELLE

La relation étroite entre Cointreau et la Margarita Originale est née à Acapulco en 1948. Margaret "Margarita" Sames, une riche mondaine américaine connue pour ses fastueuses fêtes, cherchait souvent de nouvelles créations pour pimenter ses soirées. Ainsi, elle désirait un cocktail de jour que ses invités raffinés pourraient déguster au bord de la piscine. Elle s'est naturellement tournée vers deux de ses alcools préférés : le Cointreau et la tequila. Après plusieurs tentatives, elle a trouvé l'inspiration et ajouté un trait de jus de citron vert pour équilibrer le tout et un subtil bord de sel autour du verre, ce qui a permis de renforcer le caractère singulier de ce qui deviendra la Margarita Originale. Sa recette élémentaire et son caractère rafraîchissant et polyvalent ont fait de la Margarita Originale une véritable icône sur la scène cocktail internationale, inspirant un grand nombre de variantes. Au point de devenir le cocktail le plus populaire au monde. Et comme l'a dit Margaret Sames, « une Margarita sans Cointreau ne vaut pas son sel ! »

COINTREAU, PIONNIER DE LA CULTURE COCKTAIL

C'est écrit dans les livres, dit-on. La première mention de l'utilisation du Cointreau dans un cocktail remonte à 1913, figurant dans l'incontournable *Der Mixologist* de Carl Seutter. Et ce n'était que la première d'une longue série. Que ce soit Harry et son *ABC of Mixing Cocktails* (1922), ou Margaret Sames, qui a

donné son nom à la mythique Margarita, les amateurs de cocktails ont rapidement fait du Cointreau leur ingrédient de prédilection. Forte de plus de 170 ans de tradition, la liqueur à l'orange Cointreau, pionnière de la culture cocktail, reste aujourd'hui à l'avant-garde de cet univers.

« Depuis le début du XXe siècle, le Cointreau s'est imposé comme un ingrédient phare de la mixologie du fait de ses qualités organoleptiques et de sa polyvalence – des atouts qui subliment les arômes et font de lui une remarquable base pour les cocktails. Aujourd'hui, le Cointreau est au cœur de plus de 500 recettes de cocktails et, au travers du Cointreau Margarita Challenge, nous souhaitons sublimer encore davantage la polyvalence de ce cocktail emblématique. »

Fanny Chtromberg, Directrice internationale de la Maison Cointreau

À PROPOS DE COINTREAU

Créatrice de l'iconique liqueur d'orange et pionnière de la culture cocktail, la Maison Cointreau a été fondée à Angers, France, en 1849. Son héritage de distillateur-liquoriste se perpétue aujourd'hui au cœur de plus de 500 cocktails, dont la Margarita originale et le Cosmopolitan. La qualité reconnue de la liqueur Cointreau est le résultat de la sélection méticuleuse, de l'harmonie et de la distillation d'essences d'écorces d'orange douces et amères ; un savoir-faire confié au Maître Distillateur de la Maison. Unique et dotée de qualités organoleptiques exceptionnelles, la liqueur Cointreau est un incontournable pour les barmen et amateurs de cocktails à domicile du monde entier.

www.cointreau.fr