



Thomas Trefcon, originaire de Marseille, représentera la France à la 4ème édition du Margarita Challenge de Cointreau

Cointreau a lancé, en 2024, la 4ème édition très attendue de son Margarita Challenge, invitant **les barmen professionnels du monde entier à réinventer l'iconique Margarita**. Faisant suite au succès de l'édition 2023, qui a célébré le 75^{ème} anniversaire de la Margarita et recueilli plus de 1 200 propositions de recettes, **le défi de cette année a introduit un nouveau thème : « Capture l'essence de ta ville » dans ta Margarita.**

Pour cette édition, **les barmen ont été amenés à créer des Margaritas qui twistent la recette originale avec des saveurs rappelant leur ville natale.** Cette fusion vise à célébrer les cultures et identités multiples, invitant les participants à incorporer des ingrédients locaux, des méthodes et des histoires dans leur recette.



C'est le barman marseillais Thomas Trefcon, qui a remporté cette finale française, le 8 avril 2024 à la Mezcaleria, à Paris.

Sélectionné par un jury de renom, **composé de Christophe Davoine, MOF barman, Samuel Albert, gagnant de Top Chef Saison 10 et Théobald Lanteri Minet, gagnant français de l'édition 2023**, Thomas Trefcon a proposé un cocktail à base d'aioli pour faire honneur à sa ville d'origine.

"Mon cocktail s'appelle le VENDREDI. Pourquoi ? Parce que le vendredi à Marseille, c'est aioli. L'aioli n'est pas seulement la sauce marseillaise célébrée par le poète Frédéric Mistral. Il s'agit aussi d'un plat traditionnel composé de poisson et de légumes typiques du sud, tel que le fenouil. Plus qu'un plat, l'aioli à Marseille est une tradition qui se perpétue à travers les années. Comme une ode à ma ville, cette création concentre dans son essence la chaleur, la force et l'élégance du soleil de la Provence." **explique Thomas Trefcon.**

Ingrédients :

- 3 cl de Cointreau
- 3 cl de Cordial Aioli à l'huile d'olive et écorces de citron
- 5 cl de Tequila cuite sous vide avec du fenouil frais et infusée aux graines de fenouil (infusion sous pression d'azote).
- Décoration : bordure de sel de fenouil et chips de panisses façon Abbaye.



Thomas Trefcon représentera ensuite la France lors de la finale internationale du Margarita Challenge. Cette finale sera présidée par un jury prestigieux comprenant certains des meilleurs barmen du monde, y compris la gagnante du Margarita Challenge 2023, Lola Liu.

Ce jury sélectionnera **le Grand Gagnant du Cointreau Margarita Challenge 2024, parmi les 10 finalistes internationaux**. Ces compétiteurs s'affronteront en France, durant trois jours d'épreuves entre Paris et Angers. Le gagnant annoncé se verra offrir un voyage pour deux en France et une tournée sponsorisée organisée par Cointreau pour promouvoir sa recette innovante de Margarita, dans une sélection de bars à cocktails de renom.

Avec son Margarita Challenge, la Maison Cointreau établie en 1849, continue de promouvoir la créativité, la modernité et le savoir-faire de sa marque Cointreau dans le monde du cocktail.

COINTREAU

Créatrice de l'iconique liqueur d'orange et pionnière de la culture cocktail, la Maison Cointreau fut 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 découle de la sélection méticuleuse, de l'harmonie et de la distillation d'essences d'écorces d'orange douces et amères, un savoir-faire confié à Carole Quinton, le Maître Distillateur de la Maison. Unique et dotée de qualités organoleptiques exceptionnelles, la liqueur Cointreau demeure un incontournable pour les barmen et amateurs de cocktails à travers le monde.