



MARTIN ALVARO ESTRELLA REMPORTE LA PREMIÈRE PLACE DU CONCOURS !

Hier, lundi 4 novembre s'est déroulée à Paris la finale du concours Angostura Cocktail Challenge, un concours qui célèbre les 200 ans de la maison Angostura et son lien historique avec le monde de la mixologie. Ce concours d'envergure, inspiré par deux siècles d'excellence, s'est conclu par la victoire de Martin Alvaro ESTRELLA de Dirty Dick (Paris) élu grand gagnant de ce concours mythique ! Le podium est complété par Benjamin FLEURIOT (Le Caribou, Marseille) et Maximilien NEUTS (GRPS Bar, Lille).

Un concours qui célèbre les 200 ans d'Angostura et l'héritage du Queen's Park Swizzle

À l'issue d'une première manche de sélection en ligne, **dix bartenders finalistes** ont été invités à Paris pour disputer la grande finale, sous le thème « Un voyage dans le temps... une célébration de 200 ans d'Angostura, de bartending, et de son cocktail classique, le Queen's Park Swizzle ». Créé dans les années 1920 au légendaire **Queen's Park Hotel** de Trinité-et-Tobago, ce cocktail emblématique allie rhum, jus de citron vert, sirop de sucre, Angostura aromatic bitters et menthe, et se distingue par son mélange traditionnel à l'aide d'un bâton de swizzle (bois lélé).

Les finalistes ont d'abord présenté leurs **cocktails signatures** inspirés des saveurs d'Angostura, puis ont relevé un **défi mystère** intégrant deux ingrédients dévoilés le jour J : Angostura Cocoa Bitters et une confiture Châtaigne Poire Fève Tonka. Un jury d'experts composé de **Mike Jordhoy** (AGCC France Champion 2019), **Joaquin Malki** (Angostura Versus 2022 Paris Champion) et **Laurence Marot** (Journaliste spécialisée en spiritueux) a salué l'innovation, l'équilibre des saveurs et la finesse des compositions, honorant ainsi l'esprit créatif et artisanal de la maison Angostura.



LA RECETTE DU QUEEN'S PARK SWIZZLE REVISITÉE PAR MARTIN ALVARO ESTRELLA



GREAT MOLASSES SWIZZLE

INGREDIENTS

- 60ml Angostura 7 ans
- 20ml Miel de Chancaca
- 30ml jus de citron vert
- 30ml Mousse tropicale Angostura bitter

Dans un verre, ajouter l'Angostura 7 ans, le miel de chancaca et le jus de citron vert. Ajouter de la glace pilée et mélanger à l'aide d'un swizzle stick. Compléter avec une mousse tropicale Angostura bitter.

LE COCKTAIL MYSTÈRE DE MARTIN ALVARO ESTRELLA

6AM IN TRINIDAD

INGREDIENTS

- 30ml Borghetti Espresso liqueur
- 45ml Angostura 1919

Nappage : Crème de lait, Angostura cacao bitter, marmelade de châtaigne et poire, fino sherry infusé à la muscade et cannelle, une trait d'Angostura 1787, poivre noir et sucre.

Décorer avec muscade et cannelle râpée et 3 graines de café



« Ce fut un honneur de participer au concours de cette marque emblématique. Angostura a inspiré des générations de bartenders, et cette compétition nous a permis de célébrer son histoire tout en explorant de nouvelles créations. C'est une victoire très spéciale pour moi ! »

Martin Alvaro ESTRELLA

À PROPOS D'ANGOSTURA

Fondée en 1824 à Trinidad et Tobago, House of Angostura est une maison renommée pour ses bitters et ses rhums de qualité exceptionnelle. Fort d'une longue tradition et d'un engagement indéfectible envers l'innovation et l'excellence, Angostura s'est imposée comme une marque emblématique dans le monde des spiritueux et de la mixologie. Aujourd'hui, elle célèbre 200 ans d'histoire et de succès, tout en regardant vers l'avenir.