

RÉGIONS

Midi-Pyrénées Victoires espagnoles au Challenge Inter Catalogne



De g. à dr. : Marc Debrandt et Michel Lambert (ABF Midi-Pyrénées), Elvira Hiomar, Jordi Noguer, Miriam Campa et Manel Tirvio.



Tyrone Thiboust entouré de Marc Debrandt (Pepignan) et de son professeur André Nouhlan.

Poursuivant l'alternance instaurée dès l'origine, le 8^e Challenge Inter Catalogne a emmené les barmen de l'ABF Midi-Pyrénées de l'autre côté de la frontière. Reçus comme toujours avec beaucoup d'amitié par toute l'équipe barcelonaise dirigée par Manel Tirvio, ils étaient une dizaine de professionnels ainsi que deux élèves d'écoles hôtelières dans chaque « camp ». Pour la France, le CFA de Blagnac et le lycée hôtelier de Sète étaient représentés alors qu'un certain nombre de membres privilégiés avaient décidé de venir en supporters.

Organisé à l'Hôtel Hesperia Tower de l'Hospilatet, le concours commençait en fin de soirée, le dimanche 3 février, avec pour munitions, les produits de la société Bacardi-Martini à utiliser en priorité. Chaque concurrent devait réaliser un long drink en sept minutes.

Très disputé, le Challenge s'acheva sur la victoire de trois Espagnols, Jordi Noguer, devançant deux barmaids : Miriam Campa et Elvira Hiomar, aboutissant ainsi à un équilibre parfait des victoires depuis la création du challenge. Et finalement, c'est Tyrone Thiboust, élève au lycée de Blagnac, qui sauva l'honneur de la France en se classant premier dans sa catégorie.

1^{er} Prix - « Caramelo Drink » de Jordi Noguer : 4 cl de Liqueur Sobieski Caramelo, 2 cl de Vodka Eristoff, 1 goutte d'Angostura Bitters, 3 cl de Rose's Lime. **2^e Prix** - « Green Teen » de Miriam Campa : 10 cl de Suc Raronja, 3 cl de sirop de Kiwi Monin, 3 cl de Manzanilla Marie Brizard, 4 cl de Rhum blanc Bacardi. **3^e Prix** - « Sabor Canario » d'Elvira Hiomar : 2 cl de Vodka Eristoff, 2 cl de Liqueur Sobieski Caramelo, 3 cl de Ron Miel, 3 cl de jus d'orange, 2 cl de jus d'ananas/raisin.

1^{er} Prix - « Vanilla Reserva » de Tyrone Thiboust : 1 cl de sirop de cannelle, 8 cl de jus d'abricot, 2 cl de liqueur de vanille Marie Brizard, 5 cl de Rhum Bacardi Reserva.

Rencontre en Armagnac

Inscrit dans les différents plans d'action mis en place par le Bureau national interprofessionnel de l'armagnac, un « voyage découverte » a permis, cet hiver, à une trentaine de barmaids et barmen de Midi-Pyrénées et d'Aquitaine d'approfondir leurs connaissances sur cette eau-de-vie emblématique.

En pleine campagne de distillation, les rencontres furent particulièrement enrichissantes comme celles organisées à la distillerie Gimet à Cazeneuve, au Château Millet d'Eauze ou lors d'un master class sur l'armagnac qui se déroula au Moulin du Pouy à Eauze également.

L'objectif de ces sessions est de mieux comprendre les attentes des barmen vis-à-vis de ce produit et de travailler sur les différents modes de consommation possibles en fonction des qualités.

Dans ce cadre-là, une démonstration de cocktails à base de Blanche s'imposait. Elle fut animée par Sébastien Miquieu et Daphné Maisonnaut (ABF Midi-Pyrénées de Toulouse).



L'ARMAGNAC DYNAMIQUE

La production annuelle d'armagnac équivaut à 6 millions de bouteilles dont 40 % partent à l'export.

L'évolution du marché français est stable depuis 2 ans avec une baisse des comptes d'âge 1 à 3 au profit des comptes supérieurs 4 à 9 et plus de 10.

L'export profite d'une belle dynamique depuis 2 ans avec un marché fort sur les comptes 4 à 9 qui représentent 50 % du marché. La Grande-Bretagne reste le premier marché suivie de l'Allemagne, de la Russie, de l'Italie, de l'Espagne, des États-Unis, la Russie étant le pays qui progresse le plus en valeur (+25 %) et en volume (+41 %). Pour consolider cette avancée, le BNIA a créé des « clubs armagnac » dans différents pays du monde.



Le Shaker signale la sortie du film de l'IBA 2007 que l'on peut commander sur le site internet de la compagnie International Beverage Solutions et International Broadcast System <www.beverage-broadcast.com> - 36 euros HT + frais d'envoi.

Le film comprend la Pre-dinner Cocktail Competition, la Flair Competition, et on peut trouver, en supplément et gratuitement, le film de l'IBA 2006 en Grèce... ainsi que de nombreux « goodies » comme les soirées des « sponsors hospitality suites », une galerie photo et les meilleurs moments de l'International Bartenders Association meeting.

