

COMMUNIQUE DE PRESSE



Cocktail de l'année 2012 : le « Belgium Black Time »

Challenge Black Russian COCKTAIL

Le 23 avril 2012 s'est tenu le challenge Black Russian cocktail à l'Atomium. Suite aux délibérations des jurys technique et gustatif, 3 barmen ont été sélectionnés parmi les 10 candidats issus d'hôtels bruxellois.

Organisé par la BHA en partenariat avec l'Association des Barman de Belgique (UBB), Food 4 Thought (& Drinks for Fun), l'asbl Atomium et avec le soutien de VISITBRUSSELS, ce challenge proposait aux barmen d'hôtels bruxellois de revisiter un grand classique des cocktails le « Black Russian ». Une belle prouesse pour ces barmen qui nous ont époustouffés avec des compositions très réussies mêlant les goûts et les saveurs.

Inventé en 1949 par Gustave Tops, barman bruxellois, le cocktail « Black Russian », associant vodka et liqueur de café, est un incontournable des cartes de cocktails du monde entier. Il a été conçu à Bruxelles en l'honneur de Pearl Mesta, ambassadeur des Etats-Unis au Luxembourg et tire son nom du pays de la vodka, la Russie et de la couleur noire de la liqueur de café en souvenir des heures sombres de la Guerre froide.

Le grand vainqueur de ce challenge est l'hôtel **Amigo**, représenté par **Julien Duvivier** avec son cocktail **Belgium Black Time**. Il remporte pour l'occasion, un trophée et une nuitée pour 2 personnes dans un hôtel branché en Europe ainsi que quelques produits offerts par l'UBB. Celle-ci remettra également plusieurs produits aux deuxième (Ricardo Antunes de l'hôtel be Manos) et 3^{ème} (Logan Moury de l'hôtel Martin's Château du Lac). La remise des prix s'est déroulée en présence du Ministre-Président de la COCOF, Christos Doulkeridis.

Forte de cette expérience réussie, la BHA se félicite de l'engouement pour ce patrimoine bruxellois qui, dans le cadre de l'année gastronomique Brusselicious 2012, aura encore bien d'autres occasions d'être mis en lumière.

La recette qui a remporté ce Challenge :

Ingrédients : 2cl de café, 1 cl de sirop Apple pie

1cl de crème de pêche Marie Brizard, 2cl de vodka Ketel 1

Agiter le tout au shaker et servir dans un verre Cancun de Durobor.

PHOTOS A TELECHARGER VIA : <http://press.backstagecom.be/bha/challenge.zip>



Avec le soutien de VISITBRUSSELS



Contact BHA : Rodolphe Van Weyenbergh – 0485 48 33 53 – rww@brusselhotelsassociation.be

Contacts Presse : Backstage Communication

Olivier Duquaine – 0477 50 47 84 – olivier@backstagecom.be

Michaël Detaeye – 0486 98 36 06 – michael@backstagecom.be

