

Een initiatief van



Brussels Hotels Association

Challenge
**Black
Russian
COCKTAIL**

als onderdeel van *Brusselicious*

De Black Russian werd bedacht in 1949 door een Brusselse barman die wodka en koffielikeur combineerde. De tijden zijn echter veranderd en deze uitdaging stelt barmannen van hotels voor om de samenstelling en de bereiding ervan te herzien voor een modernere presentatie.

Maandag 23 april 2012

Atomium

Met de steun van **VISITBRUSSELS**



De Black Russian Cocktail in een nieuw kledje!

Op 23 april vond op initiatief van de Brussels Hotels Association (BHA) de “Black Russian Cocktail Challenge” plaats in het Atomium, waar een aantal gerenommeerde hotelbarmannen de strijd met elkaar aangingen.

Tijdens de wedstrijd hebben negen barmannen van Brusselse hotels de legendarische Black Russian Cocktail heruitgevonden en middels een modernere bereiding in een nieuw kledje gestoken. De Black Russian, een mix van wodka en koffielikeur, werd in 1949 uitgevonden door een Brusselse barman en heeft sindsdien overal ter wereld een vaste plaats op de cocktailkaart verkregen. Hij werd oorspronkelijk in Brussel gemaakt te ere van Pearl Mesta, Amerikaanse ambassadeur in Luxemburg. De naam komt van het land van de wodka, Rusland, en de zwarte kleur van de koffielikeur is een souvenir uit de donkere dagen van de Koude Oorlog.

De wedstrijd vond plaats in twee fasen: een theoretisch gedeelte in de vorm van een multiple choice vragenlijst om de kennis over cocktails te testen – en een praktisch gedeelte met de presentatie en de voorbereiding. Een technische jury, samengesteld uit barprofessionals en een smaakjury, die bestond uit mediafiguren en mensen uit de gastronomische wereld, hebben drie finalisten geselecteerd.

Het evenement, georganiseerd door Brussels Hotels Association (BHA), in samenwerking met de « Union of Belgium's Bartenders » (UBB), Food 4 Thought Association (& Drinks for Fun), de vzw Atomium, met de steun van VISITBRUSSELS, maakt deel uit van de talloze gastronomische activiteiten die kaderen in het jaar van de Gastronomie 2012 Brusselicious. Het evenement heeft als doel de hotels van de hoofdstad visibiliteit te geven, maar eveneens de kleuren van het Brussels erfgoed buiten onze grenzen te dragen.

Als scoop onthullen wij alvast de lijst van deelnemende hotels en de ingrediënten die door elke deelnemer werden gebruikt.

BHA Contact : Rodolphe Van Weyenbergh – 0485 48 33 53 – rvw@brusselshotelsassociation.be

Perscontact : Backstage Communication
John Kinnart – 0476 24 27 43 – john@backstagecom.be

Black Russian Cocktail Challenge:

Deelnemende hotels

1. Martin's Château du Lac uit Genval stelt de «Martin's K» voor:

Bereid door:

Logan Moury - *Commis barman*

Ingrediënten:

Kahlua – Rémy Martin VSOP – Pasa – Angustura - Canada dry

2. Hotel Le Méridien stelt de «L'Illyzia» voor:

Bereid door:

Lyan Hidayat

Ingrediënten:

Amaretto – Koffielikeur – Goji-likeur – Slagroom

Presentatie:

Gemalen koffie in een Old Fashioned Duroborglas

3. Hotel Sofitel Louise stelt de «Cousu menthe » voor:

Bereid door:

Fabian Van Roy – *Commis barman*

Ingrediënten:

Koffielikeur – Whisky – Witte cacaolikeur – Verse muntblaadjes – Wit cacaopoeder

Presentatie:

Kaneel en munt in een Club Duroborglas

4. Hotel Crown Plaza Brussels stelt de «Banana Russian» voor:

Bereid door:

Bruno Janssens – *Barman*

Ingrediënten:

Koffielikeur – Wodka – Banaanlikeur – Citroen – slagroom – Vloeibare chocolade

Presentatie:

Aardbeien in een Jockey Club Duroborglas

5. Hotel Dolce La Hulpe stelt de «L'Aphrodisiac Black Russian» voor:

Bereid door:

Marco Baricchi – *Commis barman*

Ingrediënten:

Wodka – Koffielikeur – Gember

Presentatie:

Geconfijte gemberbrochette in een Short Drink Duroborglas

6. Hotel Stanhope stelt de «Raskoffie Cocktail» voor:

Bereid door:

Elias Mbiami – *Barman*

Ingrediënten:

Wodka – Kalhua – Framboos – Koffie

Presentatie:

Macarons met koffie en framboos in een Short Drink Duroborglas

7. Hotel Le Métropole stelt de «NBR» voor:

Bereid door:

Frédéric Hee - *Barman*

Ingrediënten:

Speculaassiroop – Koffielikeur – Wodka – Witte mint – Suiker – Speculaaspoeder

Presentatie:

Speculaassiroop en -poeder in een Jockey Duroborglas

8. Hotel be Manos stelt de «Nocciola Russo» voor:

Bereid door:

Riccardo Antunes - *Barman*

Ingrediënten:

Wodka – Koffielikeur – Notenlikeur – Vanillesiroop – Koffie

Presentatie:

Bramen, Kaneelstokjes, Rozemarijn en Cacaopoeder in een Jockey Club Duroborglas

9. Hotel Amigo stelt de «Belgium Black Time» voor:

Bereid door:

Julie Duvivier

Ingrediënten :

Wodka – Perziklikeur–Apple pie-siroop – Espresso

Presentatie:

Kaneelappel in een Durobor Cancunglas