

A l'initiative de



Brussels Hotels Association

Challenge Black Russian COCKTAIL

dans le cadre de *Brusselicious*

Le Black Russian fut inventé en 1949 par un barman bruxellois qui associa vodka et liqueur de café. Mais les modes et les goûts ont bien changé et ce challenge propose aux barmans d'hôtels de revisiter sa composition et sa préparation pour une présentation plus contemporaine.

Lundi 23 avril 2012

Atomium

Avec le soutien de **VISITBRUSSELS**



Le cocktail Black Russian fait peau neuve !

Ce 23 avril 2012 s'est tenu le challenge « Black Russian Cocktail » à l'Atomium. A l'initiative de la Brussels Hotels Association (BHA). Cette compétition a rassemblé de nombreux barmans d'hôtels de renom pour un événement où ça a... secoué ferme.

Au cours de ce challenge, 9 barmans issus d'hôtels bruxellois ont revisité la composition du mythique cocktail Black Russian, en proposant une préparation plus moderne. 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.

L'épreuve s'est déroulée en deux phases ; une partie théorique sous la forme d'un questionnaire à choix multiples testant la connaissance des participants sur les cocktails et une partie pratique avec la présentation de leur préparation.

Un jury technique composé de professionnels du monde du bar et un jury gustatif composé de personnalités du monde gastronomique et médiatique ont sélectionné 3 finalistes.

Cet événement, en partenariat avec l'Union des Barmen de Belgique (UBB), l'Association des directeurs de la restauration (Food 4 Thought & Drinks for Fun), l'asbl Atomium et avec le soutien de VISITBRUSSELS, s'inscrit parmi les nombreuses activités gastronomiques prévues dans le cadre de l'année de la Gastronomie 2012 Brusselicious. L'occasion de mettre à l'honneur les hôtels de la capitale mais aussi de porter haut les couleurs du patrimoine bruxellois au delà de nos frontières.

En primeur, nous vous dévoilons ci-après la liste des hôtels et des ingrédients utilisés pour chaque participant.

La Brussels Hotels Association (BHA) vous remercie une fois de plus de relayer cette information.

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

Contacts Presse : Backstage Communication

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

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

Hôtels participant au Challenge Black Russian Cocktail

1. Le Martin's Château du Lac à Genval propose le «Martin's K»

Préparé par :

Logan Moury - *Commis barman*

En quelques ingrédients :

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

2. L'Hôtel Le Méridien propose «L'Illyzia»

Préparé par :

Lyan Hidayat

En quelques ingrédients :

Amaretto – Liqueur de café – Liqueur de Goji – Crème fraîche

Présentation :

Café moulu dans un verre Old Fashioned Durobor

3. L'Hôtel Sofitel Louise propose le «Cousu menthe»

Préparé par :

Fabian Van Roy – *Commis barman*

En quelques ingrédients :

Liqueur de café – Whisky – Liqueur de cacao blanc – Feuilles de menthe fraîche – Poudre de cacao blanc

Présentation :

Cannelle et Menthe dans un verre Club Durobor

4. L'Hôtel Crown Plaza Brussels propose le «Banana Russian»

Préparé par :

Bruno Janssens – *Barman*

En quelques ingrédients :

Liqueur de café – Vodka – Liqueur de banane – Citron – Crème fraîche – Chocolat liquide

Présentation :

Fraises dans un verre Jockey Club Durobor

5. L'Hôtel Dolce La Hulpe propose «L'Aphrodisiac Black Russian»

Préparé par :

Marco Baricchi – *Commis barman*

En quelques ingrédients :

Vodka – Liqueur café – Gingembre

Présentation :

Brochette de gingembre confit dans un verre Short Drink de Durobor

6. L'Hôtel Stanhope propose le «Raskoffie Cocktail»

Préparé par :

Elias Mbiami – *Barman*

En quelques ingrédients :

Vodka – Kalhua – Framboise – Café

Présentation :

Macarons au café et framboise dans un verre Short Drink Durobor

7. L'Hôtel Le Métropole propose le «NBR»

Préparé par :

Frédéric Hee - *Barman*

En quelques ingrédients :

Sirop de spéculoos – Liqueur de café – Vodka – Menthe blanche – Sucre – Poudre de spéculoos

Présentation :

Sirop et poudre de spéculoos dans un verre Jockey Durobor

8. L'Hôtel be Manos propose le «Nocciola Russo»

Préparé par :

Riccardo Antunes - *Barman*

En quelques ingrédients :

Vodka – Liqueur de café – Liqueur de noisettes – Sirop de vanille - Café

Présentation :

Mûres, bâton de cannelle, romarin et cacao en poudre dans un verre Jockey club Durobor

9. L'Hôtel Amigo propose le «Belgium Black Time»

Préparé par :

Julie Duvivier

En quelques ingrédients :

Vodka – Crème de pêche – Sirop Apple pie – Espresso

Présentation :

Pomme cannelle dans un verre Cancun de Durobor