

« Inventons lait » - 3^{ème} édition

Concours de Cocktails à base de lait ou d'un produit laitier

Le cocktail est un art ! Savoureux et colorés, ils apportent une touche d'élégance à l'apéritif. Pour sa troisième édition, la Collective des Produits Laitiers (CNIEL) propose, aux établissements d'enseignement hôtelier, un concours créatif et pédagogique « INVENTONS LAIT » autour des cocktails. Cette année, le concours s'adresse à l'ensemble des lycées hôteliers des académies de l'Est de la France. Les académies de Nancy / Metz et de Strasbourg, initiatrices de ce projet, sont donc rejointes par celles de Reims, Besançon et Dijon. Ouvert aux élèves de BTS « *Hôtellerie / Restauration* », Bac pro « *Commercialisation et Service en restauration* » ou Brevet Professionnel « *Restaurant* », les 15 candidats sélectionnés auront pour challenge d'imaginer et de réaliser deux cocktails à base de lait ou d'un produit laitier, avec et sans alcool, ainsi qu'un lait aromatisé.

Qui aura l'idée la plus inventive, la plus délicieuse Et fera preuve de la meilleure technique ?

Réponse :

Le **Judi 11 décembre 2014**, de 8h à 11h30

En direct **du Lycée Polyvalent Stanislas à Villers-Lès-Nancy**

Remise des prix à partir de 14h



Des sélections très disputées

Dans un premier temps, les postulants au concours devaient adresser à la Collective des Produits Laitiers et à l'Education nationale, une fiche technique présentant leurs créations.

Courant Novembre, un jury composé d'enseignants et de représentants de la filière laitière a déterminé les 15 finalistes, seuls habilités à concourir, parmi les 35 inscrits.

Le **11 décembre prochain**, se déroulera la grande finale au lycée Polyvalent Stanislas de Villers-lès-Nancy. Technique, maîtrise, goûts, saveurs et argumentation commerciale seront alors évalués par un jury de professionnels.

Un concours créatif et technique autour des cocktails

Le lait et la crème sont de plus en plus présents dans la composition des cocktails. Toutefois, pour réussir un cocktail comme un pro, il faut avoir quelques bases. D'abord, il faut être **équipé** d'un minimum de matériels : planche à découper et couteau bien aiguisé, zesteur et encore shaker. Ensuite, il faut être **précis**... Mais aussi **prudent**, le lait est une matière créative mais fragile. Additionnée avec trop d'agrumes et à mauvaise température, le lait peut tourner de l'œil. L'**esthétisme** a aussi une grande importance. Le candidat devra penser à régaler l'œil du jury.

Le challenge de ce concours consiste à créer des cocktails à base de produits laitiers. Chaque élève présentera alors :

- une recette **Long Drink sans alcool** avec minimum 4 cl de produits laitiers
- une recette **Short Drink avec alcool** avec minimum 4 cl de produits laitiers
- un **lait aromatisé** sans alcool avec un sirop ou jus de fruit exclusivement

Les élèves devront être en mesure de faire une préparation pour 8 convives et être en mesure de proposer une argumentation écrite et orale en vue d'une commercialisation. Ils seront évalués par 2 jurys : l'un technique et l'autre de dégustation. Le jury sera notamment composé de professionnels reconnus : Christina Monaco, Tim Ward et Sylvain Glatigny, barmans dans différents palaces (en France et à l'étranger), lauréats de nombreux concours et spécialistes du flair bartending. Seront également présents dans les jurys, des enseignants, des inspecteurs de l'Education nationale mais également des professionnels de la filière laitière.

Le lait aromatisé gagnant sera proposé en dégustation au grand public sur toutes les manifestations organisées par le CNIEL, durant l'année 2015.



Contact presse

Marylène Bezamat – mbezamat@cniel.com – 06 03 99 62 07

Pour en savoir plus : www.produits-laitiers.com/ - Photothèque : images libres de droit : www.imagesdelait.com

Quel est l'établissement qui compte une graine de champion parmi ses rangs? Quel est le candidat qui remportera le titre ?

POUR EN SAVOIR PLUS

5 académies participantes : Nancy-Metz
Strasbourg
Reims
Dijon
Besançon

15 élèves sélectionnés pour la finale

Finaliste	Etablissement	Ville
Morgane PARENT LECLERCQ	Lycée d'Audincourt	Audincourt (25)
Ludwig VUILLE	Lycée Diderot	Langres (52)
Quentin JACQUES	Lycée Darche	Longwy (54)
Elisa PROBST	Lycée Darche	Longwy (54)
Alicia RIBEIRO	Lycée Stanislas	Villers-Lès-Nancy (54)
Alyssa VIGNERON	Lycée Stanislas	Villers-Lès-Nancy (54)
Mathilde BAILLY	Lycée de La Providence	Dieuze (57)
Aline GIRA	CFA Henri NOMINE	Sarreguemines (57)
Florian OURY	Lycée Maryse Bastié	Hayange (57)
Sarah GRAZIA	Lycée Simon Lazard	Sarreguemines (57)
Florent NICOLAS	Lycée Simon Lazard	Sarreguemines (57)
Yvan RISACHER	CFA Storck	Guebwiller (68)
Angelo TORREGROSSA	Lycée Joseph Storck	Guebwiller (68)
Luc SESSA	Lycée des métiers JBS Chardin	Gérardmer (88)
Elodie MARCHAL	Lycée Pierre Mendès France	Contrexéville (88)



A propos du CNIEL

Créé en 1973, le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) représente l'ensemble des professionnels du lait : les éleveurs laitiers, les coopératives laitières et les industriels laitiers.

Le CNIEL a pour mission de définir et mettre en œuvre des programmes de recherche d'intérêt collectif. Il participe à la recherche nutritionnelle et à la diffusion des résultats. L'interprofession a également pour mission d'organiser la promotion collective des produits laitiers.

Pour surfer sur la voie lactée : www.produits-laitiers.com

Contact presse

Marylène Bezamat – mbezamat@cniel.com – 06 03 99 62 07

Pour en savoir plus : www.produits-laitiers.com/ - Photothèque : images libres de droit : www.imagesdelait.com