

CONCOURS

Hip'Shake 2013 à Paris



Onze bartenders et hôtesses de différents restaurants Hippopotamus se sont affrontés à travers trois épreuves au cours d'une conviviale journée sur une péniche parisienne.

Développer **savoir-faire** et chiffre d'affaires

Fin juin s'est déroulée, sur une péniche aux pieds de la Tour Eiffel, la 3ème édition de Hip'Shake. Le concours de barmen interne au réseau **Hippopotamus** organisé en partenariat avec Bacardi Martini France, a été remporté par **Jérémy Evrard** qui travaille au restaurant de Massy (91). Son cocktail va intégrer la carte de l'ensemble des établissements de la chaîne jusqu'à la prochaine édition de ce concours qui devient une institution. **Par Anthony Thiriet**

« **L**orsque nous avons organisé l'événement en 2011, nous ne pensions pas le renouveler les années suivantes. Son succès, tant en interne qu'auprès de nos partenaires, nous a encouragés à en faire un rendez-vous annuel », indique Nicolas Cart-Lamy, directeur régional adjoint en charge du bar pour la division Restauration à Thème du Groupe Flo. Il ajoute que le concours permet de « développer le savoir-faire des employés », mais aussi de « booster le chiffre d'affaires des restaurants grâce à des cocktails originaux et attractifs ».

Organisé en partenariat avec Bacardi Martini France, Hip'Shake a fait s'affronter des bartenders et des hôtesses de différents restaurants Hippopotamus non franchisés.

11 finalistes, 3 épreuves

Sur 30 candidats, 11 ont été sélectionnés pour participer à la finale parisienne. Celle-ci se déroulait en trois épreuves : un QCM écrit puis une épreuve de cocktail imposé et une épreuve de cocktail création.

Pour la création, les candidats ont dû inventer une recette autour des produits Bacardi et/ou Martini, la présenter sous forme de fiche technique détaillée et la réaliser en un temps limité devant un jury de professionnels qui évaluait aussi bien l'esthétique que le goût et l'originalité.

À l'issue de cette journée, lors du cocktail de remise des prix, c'est **Jérémy Evrard**, barman du restaurant Hippopotamus de Massy, qui a été déclaré vainqueur de cette édition 2013. Il avait présenté, en cocktail création, le *Pink Paradise*, qu'il qualifie lui-même de « long drink sucré frais et rafraîchissant, désaltérant et séduisant grâce à sa couleur rose ». Sa composition est un habile mélange de Martini Rosato, jus de pomme, nectar de citron vert, limonade et purée de fraise (voir ci-contre).

Sur le podium se retrouvaient aussi **Marie Loubatières** avec son cocktail *Atomic Blue* (Hippo Soisy - 95) et **David Covet** avec son cocktail *Mélo Mint* (Hippo Plan de Campagne - 13). Les autres participants étaient, par ordre alphabétique, Shayma El

Hossiny, Gauthier Grandcoïn, Mario Knezevic, Caroline Laisne, Marie-Claude Lory, Mélanie Raoul, Mick Rémir et Jefferson Stevens. Les recettes de leurs cocktails création seront à découvrir dans les prochains numéros de *B.R.A. Tendances Restauration*. Pour clôturer l'événement, Nicolas Cart-Lamy a tenu à saluer « haut et fort l'investissement, l'inspiration et l'esprit créatif des candidats tout au long de la journée : les participants sont chaque année plus impliqués, ce qui nous confirme que l'enseigne Hippopotamus est toujours dans la tendance et a encore un bel avenir devant elle ». ●

L'implication des participants nous confirme que l'enseigne Hippopotamus a un bel avenir devant elle.

Nicolas Cart-Lamy, Groupe Flo

Le vainqueur



PINK PARADISE

par Jérémie Evrard
Hippopotamus Massy

Long Drink / Verre Granity

Ingrédients :

- 5 cl de Martini Rosato
- 3 cl de jus de pomme
- 3 cl de nectar de citron vert
- 4 cl de limonade
- 30 g de purée de fraise
- Menthe fraîche

Décoration :

- 1 rondelle de citron vert
- Paille, stick Hippo



Le mot du créateur :

« Le cocktail Pink Paradise est un Long Drink sucré frais et rafraîchissant. Sa couleur rose le rend séduisant. Une fois ce cocktail dégusté, vous sentirez désaltéré. »

Procédé : Préparer les ingrédients nécessaires à la confection du cocktail. Mettre des glaçons dans un verre Granity. Verser 5 cl de Martini Rosato, 3 cl de nectar de citron vert, 3 cl de jus de pomme et 30 grammes de purée de fraise. Shaker le tout pour obtenir un mélange homogène. Verser dans le verre Granity. Allonger avec de la limonade. Décorer le verre, puis servir.

La deuxième



ATOMIC BLUE
par Marie Loubatières
Hippopotamus Soisy

Long Drink / Verre Martini

Ingrédients :

- 4 cl de Martini Bianco
- 3 cl de Curaçao bleu
- 2 cl de sirop sucre de canne
- 4 cl de Perrier
- 70 g de citron vert
- 1 zeste de citron vert

Décoration :

- 1 rondelle de citron vert
- Paille, stick Hippo

Le mot de la créatrice :

« Étonnant pour les pupilles, détonnant pour les papilles, le cocktail est un subtil équilibre entre la douceur et l'amertume. Martini Bianco, Curaçao bleu, sirop de sucre de canne et citron vert entrent en fusion dans le shaker et en ébullition avec le Perrier. Atomic Blue, c'est de la bombe ! »

Procédé : Zester un citron vert, couper une rondelle, décorer le verre. Dans un shaker, mettre des glaçons. Verser 4 cl de Martini Bianco et 3 cl de Curaçao bleu. Presser le citron vert. Verser 2 cl de sirop de sucre de canne. Shaker le tout. Verser le résultat dans un verre Martini qui contient 3 à 4 glaçons. Allonger avec 4 cl de Perrier, puis servir.



Le troisième



MELO-MINT
par David Covet
Hippopotamus Plan de Campagne

Long ou Short Drink / Verre Martini

Ingrédients :

- 9 cl de jus d'orange Pampryl
- 7 cl de Martini Blanc
- 40 g de melon
- 6 g de feuilles de menthe

Décoration :

- 1 tranche de melon frais
- Paille, stick Hippo

Le mot du créateur :

« Il s'agit d'un cocktail frais et léger, qui apporte un véritable parfum d'été. C'est une boisson plaisir qui saura plaire aussi bien aux femmes qu'aux hommes. »

Procédé : Au blender, mixer le melon avec le jus d'orange et le sucre de canne. En parallèle, préparer le verre Martini avec de la glace pilée, les 7 cl de Martini et les feuilles de menthe. Une fois le smoothie melon obtenu, le déposer délicatement sur le Martini pour obtenir un cocktail à étage. Décorer le verre, puis servir.

