

Concours Swiss Barkeeper Union

Trophée national de la Fée verte

Programme

Les barmans les plus talentueux de Suisse en concours

18h00

Présentation du concours
Briefing des compétiteurs

Loin des villes, loin du bruit, dans une vallée reculée de l'Arc jurassien naquit il y a deux cents ans un breuvage élaboré sur les bases de cette herbe paradoxale.

18h30

Début du concours
Présentation de la compétition
Présentation des produits

Longtemps bannie par les instances religieuses et la Constitution fédérale, la " Fée verte " fut décriée par d'autres comme boisson funeste. Pas à pas, elle a regagné ses lettres de noblesses et est aujourd'hui au bénéfice d'une indication géographique protégée (IGP). Son histoire mouvementée, entre interdiction et légalité, fait de l'absinthe un breuvage authentique et mystérieux qui a toujours suscité l'intérêt des artistes de tous bords.

21h00

Fin de la compétition

Aujourd'hui, c'est logiquement que les artistes mixologistes s'apprêtent à prendre le relais pour mettre l'absinthe sur le devant de la scène. En partenariat avec l'association interprofessionnelle de l'absinthe, la Swiss Barkeeper Union organise pour la première fois un concours national pour désigner le meilleur cocktail à base d'absinthe.

21h30

Proclamation des résultats

Devant le public d'Espace Gruyère, des barmans venant de toute la Suisse vont redoubler de créativité et de savoir-faire pour proposer une recette originale qui devra séduire un jury d'experts.
Que le meilleur gagne !

