



Le plus beau cocktail à base de cognac

« **TERRE-LUNE** » La recette est signée Antony Bertin. Ce barman à Dinard (Ille-et-Vilaine) gagne un concours organisé par la filière cognac et le site Spirits Hunters

C'est une recette éminemment technique, difficile à réaliser à la maison ! Le « Terre-Lune », cocktail à base de cognac, remporte le Cognac Bartender Contest, un concours organisé par le Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) et le site spécialisé Spirits Hunters. Cette compétition, lancée en novembre 2020, s'adressait aux barmen professionnels et se déroulait exclusivement sur Internet.

Chaque semaine pendant un mois, les participants devaient soumettre une courte vidéo à un jury. Les meilleurs « tutoriels » étaient diffusés sur le réseau social Instagram.

Huit « bartenders » (cet angli-

cisme désigne les barmen spécialisés dans la confection de cocktails) ont été distingués. En ce début d'année, un grand gagnant a été proclamé : il s'agit d'Antony Bertin, 32 ans, chef barman de l'Aquarium, le bar chic de l'hôtel cinq étoiles Castelbrac à Dinard (Ille-et-Vilaine) sur la Côte d'Emeraude. Il gagne 1 000 euros et sera reçu par le BNIC à Cognac et dans sa région dès que les conditions sanitaires le permettront.

Le « Terre-Lune » mêle du cognac VSOP à des sirops de noisette et de poivre, ainsi qu'à du thé bleu et à du verjus. Il se sert dans deux verres avec des effets spectaculaires de glace carbonique.

Antony Bertin a déclaré : « J'ai décidé de participer au Cognac Bartender Contest car le cognac est un spiritueux que j'apprécie particulièrement tant en dégustation qu'en cocktail. [...] Exprimer mes créations en vidéo est quelque chose qui me passionne autant que le bar, même si je considère que je suis encore un apprenti vidéaste. Participer à ce concours fut une belle occasion de lier deux passions. »



Antony Bertin, chef barman de l'Aquarium, le bar chic de l'hôtel cinq étoiles Castelbrac à Dinard (Ille-et-Vilaine).

PHOTO AGENCE PORTRAIT DE CHEF