# Gagnante du Mixology Challenge **Édition 2024**



## QUI SUIS-JE?

Diplômée des Beaux-Arts, j'ai découvert ma passion pour la mixologie au Bar d'en face à Lorient il y a deux ans. Depuis, j'allie l'art à la création de cocktails pour offrir des expériences uniques tant gustativement que visuellement.

## MON ALCOOL PHARE?

Mon alcool préféré est le gin, que j'infuse avec différentes plantes et fruits, explorant même la clarification récemment.

# **MON USTENSILE PHARE?**

Mon ustensile indispensable est le verre à mélange, et j'utilise souvent un filtre à café pour clarifier mes cocktails et jouer avec leur apparence et leur texture.

#### **MON TWIST PHARE?**

Je revisite le Negroni en remplaçant le gin par du Mezcal ou en variant le Vermouth.



## POURQUOI AVOIR PARTICIPÉ À LA TROISIÈME ÉDITION DU MIXOLOGY CHALLENGE CETTE ANNÉE ?

J'ai été motivée par le thème inspirant de créer des cocktails à partir d'œuvres d'art. Cette compétition a été un déclic pour ma créativité, me permettant de combiner mes compétences artistiques avec ma passion pour la mixologie. J'en garde un souvenir très positif, une journée stimulante où j'ai été fière de ma création et de la fusion entre mon art et mon travail de barmaid.

# MON COCKTAIL SIGNATURE ?

Je n'ai pas de cocktail signature, cependant mes créations sont généralement rondes, fruitées, aux couleurs pastel, épurées, amères et parfois piquantes.

#### **MES CONSEILS**

Pour se lancer dans la mixologie, je conseille de cultiver la créativité, d'être ouvert à l'apprentissage et de ne pas craindre les essais et les erreurs. L'élément clé est de trouver du plaisir et de s'amuser dans ce que l'on fait. Un cocktail préparé avec amour, joie et passion est toujours le meilleur.