



PERSBERICHT

Cocktail van het jaar 2012

De « Belgium Black Time »

Challenge
**Black
Russian**
COCKTAIL

Op 23 april 2012 vond de Black Russian Cocktail Challenge plaats in het Atomium. Na zorgvuldige deliberatie van een technische en een gastronomische jury, werden 3 bartenders uitgekozen uit negen kandidaten van deelnemende Brusselse Hotels.

Het evenement werd georganiseerd door Brussels Hotels Association (BHA), in samenwerking met de « Union of Belgium's Bartenders » (UBB), Food 4 Thought Association (& Drinks for Fun), de vzw Atomium, met de steun van VISITBRUSSELS. De bartenders van Brusselse hotels werd opgedragen een klassieker onder de cocktails te hermaken: de "Black Russian". Het werd een prachtige prestatie; de bartenders hebben ons omvergeblazen met hun speciale mengelingen van smaken en aroma's.

De Black Russian, een mix van wodka en koffielikeur, werd in 1949 uitgevonden door een Brusselse barman en heeft sindsdien overal ter wereld een vaste plaats op de cocktailkaart verkregen. Hij werd oorspronkelijk in Brussel gemaakt te ere van Pearl Mesta, Amerikaanse ambassadeur in Luxemburg. De naam komt van het land van de wodka, Rusland, en de zwarte kleur van de koffielikeur is een souvenir uit de donkere dagen van de Koude Oorlog.

De grote winnaar van de wedstrijd is het hotel **Amigo**, vertegenwoordigd door **Julien Duvivier** met zijn cocktail **Belgium Black Time**. Hij won hiermee een trofee en een overnachting voor twee personen in één van de deelnemende hotels in Europa, en enkele producten aangeboden door de UBB. Deze laatste overhandigde eveneens verscheidene prijzen aan de runner-up (Ricardo Antunes van hotel be Manos) en de 3^{de} (Logan Moury van hotel Martin's Château du Lac). De prijsuitreiking vond plaats in aanwezigheid van minister-president van COCOF, Christos Doukeridis.

BHA is uitermate tevreden met het enthousiasme voor dit stukje Brussels erfgoed – dat kaderde in het jaar van de Gastronomie Brusselicious 2012, en dat nog door verscheidene andere activiteiten zal worden gevolgd.

Het recept van de winnende Cocktail:

Ingrediënten: 2cl koffie, 1 cl Apple pie-siroop, 1cl perzikencrème Marie Brizard, 2cl Ketel 1-wodka.

Schudden in een shaker en opdienen in een Durobor Cancunglas

FOTO'S DOWNLOADEN KAN VIA:<http://press.backstagecom.be/bha/challenge.zip>



Met de steun van **VISITBRUSSELS**



Contact BHA: Rodolphe Van Weyenbergh – 0485 48 33 53 – rvw@brusselhotelsassociation.be

Perscontacten: Backstage Communication
John Kinnart – 0476 24 27 32 – john@backstagecom.be

