



BROCHURE Concours 2018



Thibault GOSSELIN
Lycée François RABELAIS
1 Rue Elsa Triolet
14123 IFS

- Votre motivation pour le concours Inventons Lait (Quels sont les éléments qui vous ont poussé à participer à ce concours)

Je suis intrigué par le thème : le lait de vache ! En formation Bar, l'idée de créer des cocktails avec ce produit m'interpelle. Normand, je l'apprécie particulièrement mais simplement. C'est donc pour moi un challenge de sublimer le lait pour le déguster autrement. Un concours est aussi une expérience de partage et de découvertes.

- Que vous inspirent les cocktails à base de lait (en général)

J'ai fait le rapprochement avec des cocktails professionnels composés de crème, souvent gourmands. Mes références pour le lait se limitaient à des mélanges sucrés destinés aux enfants. Trois idées m'ont inspiré pour créer : Cibler l'adulte - Déplacer le moment de consommation à l'apéritif - Séduire les non consommateurs de lait avec l'originalité.

- Quels sont vos choix et inspirations pour vos cocktails :

Le végétal a inspiré mes cocktails. Le Matcha m'a orienté vers un cocktail au caractère féminin (détox) avec la recherche d'une texture veloutée, une bouche fruitée à peine piquante. La Chartreuse m'a conduit en montagne dont je me suis inspirée pour la composition et la présentation. L'aboutissement suscite une émotion, une histoire, un nom.

- Quel est votre projet professionnel :

Mon projet professionnel vise à transmettre, partager ma passion des boissons (Café, spiritueux ...). Je souhaite développer mes connaissances, monter en compétences en commercialisation et mixologie en intégrant différents établissements de restauration. Ensuite, j'envisage de créer un concept avec une offre « Pairing » (association cocktails-mets).