

UNE 3^{ème} PLACE SUR LE PODIUM POUR UN ÉLÈVE EN MENTION COMPLÉMENTAIRE BAR DU LYCÉE HÔTELIER DE TALENCE

CONCOURS PINEAU DES CHARENTES DES LYCÉES HÔTELIERS 2021



Charles DICHARRY

Le concours Pineau des Charentes des lycées Hôteliers 2021 s'est déroulé mercredi 12 mai. Les candidats issus des 14 établissements hôteliers sélectionnés au niveau national ont présenté la création d'un cocktail valorisant cette année le Pineau Rosé.

Les contraintes sanitaires actuelles ont demandé une réorganisation du concours : Réalisation technique des créations en visioconférence et une dégustation des créations au sein de l'Hôtel Chai Monnet à Cognac, réalisées sur place par Roxanne REMMERY Chef Barman de l'établissement afin que le jury composé de professionnels du bar puisse analyser et évaluer les créations.

Toutes nos félicitations à Charles DICHARRY, élève en mention complémentaire Barman au lycée Hôtelier de Talence, pour son professionnalisme, sa créativité et pour avoir décroché la troisième place du podium.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération