



Espace « same but different » : lors de l'édition 2020 de ProWein, le gratin de la scène mixologique allemande sera réuni autour de Stephan Hinz

- **Cocktail Classics — sens dessus dessous**
- **Accords mets-bières : des bières artisanales pour tous les goûts**
- **À la rencontre d'un spécialiste du cidre : Gabe Cook**

C'est un programme de haute volée qui attend les visiteurs de l'espace tendance « same but different » lors de la prochaine édition de ProWein — premier salon professionnel des vins et spiritueux à l'échelle mondiale en termes de taille comme d'importance -, qui se tiendra du 15 au 17 mars prochains à Düsseldorf. L'élément central de la zone « same but different », située dans le hall 7.0, sera le « BAR », animé par Stephan Hinz, barman hors pair et multirécompensé. Depuis une dizaine d'années, ce Berlinois d'origine exerce, au travers de ses méthodes expérimentales et de ses concepts originaux, une forte influence sur la scène mixologique allemande. « Je suis heureuse que Stephan Hinz ait accepté d'animer notre BAR same but different. Stephan joue un rôle central dans la scène baristique, et ce, non seulement à travers ses idées créatives et ses compétences mixologiques, mais aussi par le biais des solutions innovantes qu'il propose aux bars ainsi qu'à la gastronomie urbaine tendance », a précisé Nicole Funke, Senior Project Manager ProWein.

Tant au BAR same but different que dans les deux « classrooms » de l'Education School, l'accent sera mis sur des cocktails classiques tels que le Gimlet, le Martinez ou le bon vieux Fizz. Quelques-uns des barmen les plus créatifs d'Allemagne servent

THE WORLD'S NO.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
15-17 March 2020
Düsseldorf, Germany
www.prowein.de
www.prowein.com



**Messe
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Deutschland


Telefon +49 211 4560 01
Telefax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)
Wolfram N. Diener
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

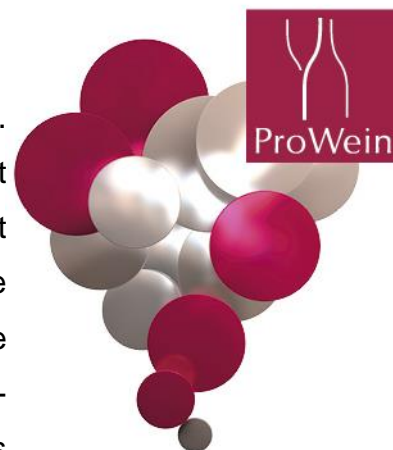
 Ausstellungs- und
Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

aujourd'hui des versions inventives de ces drinks indémodables. La surprise peut venir d'un twist, un zeste de citron, de citron vert ou d'orange découpé en spirale qui relève la boisson et la rajeunit en lui apportant des nuances inattendues. L'élaboration sous vide ou l'usage d'évaporateurs rotatifs confèrent également un vent de fraîcheur aux recettes tradi. Quant au choix des ingrédients eux-mêmes, il peut mettre sens dessus dessous le plus classique des cocktails. Stephan Hinz et six bartenders travaillant à Berlin, Düsseldorf, Hambourg et Cologne en feront la preuve durant ProWein en concoctant leurs cocktails les plus emblématiques, respectivement à 13 h ou 15 h (un créneau unique par barman) :

- **Lars Holzem** dirige depuis des années un bar multiprimé à Cologne, le Little Link. Il y associe les techniques les plus classiques comme les plus avant-gardistes à des ingrédients inhabituels – entre autres le saumon ou le cèpe. À ProWein, il présentera son cocktail Woolton's Trick inspiré du Gimlet (15 mars).
- **Mohammad Nazzal** prouve depuis de nombreuses années au bar-restaurant Al Salam, à Cologne, que l'on peut marier les mets les plus fins et des cocktails haut de gamme. Il utilise pour cela des ingrédients orientaux tels que le sirop de datte ou l'espuma de tarator. Son cocktail phare, intitulé Les Saveurs du Levant, est une déclinaison du Paloma (15 mars).
- **Ruben Neideck** a été élu « Bartender de l'année 2020 ». Il propose au Velvet Bar, à Berlin, une carte hebdomadaire misant sur les produits de la région et prouve, par des associations originales d'ingrédients récoltés en pleine nature, à quel point les arômes de saison peuvent être inspirants. Düsseldorf le verra briller avec son cocktail Erdbeere & Waldmeister, un avatar du Fizz (16 mars).
- **Richard Dührkohp** a reçu de nombreuses récompenses et dirige depuis 2018 les quatre bars de l'Hôtel Tortue, à Hambourg. En matière de cocktails, il aime expérimenter avec des ingrédients comme la châtaigne, le persil ou la



THE WORLD'S NO.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
15-17 March 2020
Düsseldorf, Germany
www.prowein.de
www.prowein.com

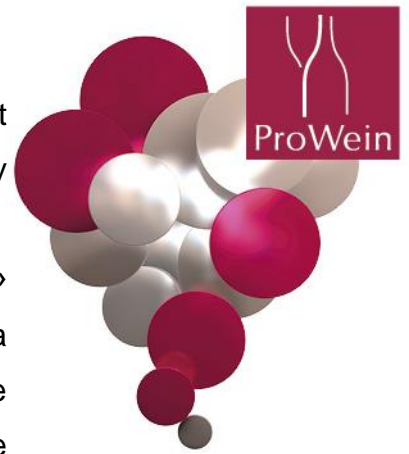


feuille d'olivier. Les visiteurs de ProWein peuvent d'ores et déjà se réjouir de pouvoir découvrir son cocktail Monkey Business inspiré du Old Fashioned (16 mars).

- En tant que manager, **Carsten Moeller** apporte sa « patte » au style du Capella, le bar de l'Hôtel Breidenbacher Hof. Sa carte, qui évoque l'univers des mangas, et sa façon insolite de présenter les cocktails, font souffler un vent de renouveau sur cette grande maison historique de Düsseldorf. À ProWein, il présentera mardi 17 son cocktail Auriga, déclinaison du célèbre Martinez.
- Au-dessus des toits de Berlin, **Andreas Andricopoulos** dirige le bar Golvet, point de rencontre entre une cuisine créative étoilée et des boissons atypiques. Il sera présent le 17 mars à ProWein.

Accords mets-bières

« L'ensemble du programme du BAR same but different, ainsi que des "classrooms" connexes, reflète fidèlement le très bouillonnant milieu des boissons artisanales – qu'il s'agisse de spiritueux, de bière ou de cidre », souligne Nicole Funke. Et avec 120 participants originaires de 25 pays, cet espace dédié au sein de ProWein a pris une ampleur jamais vue en trois ans d'existence. Tandis que la « Classroom 1 » met l'accent sur les spiritueux, la « Classroom 2 », qui se tient chaque jour respectivement à 14 h et 16 h, est consacrée à l'univers des bières artisanales. Arne Wildner, sommelière de bière depuis 2013 et ardente défenseuse des bières artisanales, explique avec clarté les aspects pratiques à prendre en compte, notamment la température de service, le choix des verres ou les degrés alcooliques de différents types de bières artisanales. La thématique « Craftbeer-Foodpairing » promet elle aussi des découvertes des plus intéressantes. Le programme-cadre autour des bières artisanales se terminera en beauté le lundi 16 (17 h 30–18 h 30) sur un « Brewer Talk » réunissant Axel Ohm (ÜberQuell), Michael Lembke (BRLO), Jeff Maisel (Maisel & friends) et Lars Großkurth (Landgang Brauerei).



THE WORLD'S NO.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
15-17 March 2020
Düsseldorf, Germany
www.prowein.de
www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf

Présentations de cidres avec Gabe Cook

Le programme dédié aux cidres n'aura rien à lui envier. C'est le célèbre Gabe Cook lui-même qui le présentera chaque jour au BAR same but different. Connus depuis plus de dix ans du milieu du cidre, le Britannique s'est fait de longue date une réputation, à la fois de conservateur et de pionnier de la culture de cette boisson. Sa présentation des cidres Ramborn le lundi 16 (12 h) sera un moment à ne rater sous aucun prétexte. Ce producteur de cidre luxembourgeois s'est donné pour mission de remettre au goût du jour d'anciennes variétés de pommes - tout en protégeant l'environnement.

L'accès à tous les événements Classroom est inclus dans le billet d'entrée à ProWein et se fait sans réservation selon le principe « premier arrivé, premier servi ». Retrouvez davantage d'informations sur les exposants de l'espace same but different ainsi que sur les événements à la page https://www.prowein.de/de/same_but_different/same_but_different

À l'intention des rédactions :

Des visuels ProWein en haute résolution sont à votre disposition dans notre banque d'images, à la rubrique « Service de presse » à la page www.prowein.com.

Contact presse ProWein :

Christiane Schorn
Tél. : +49 (0)211 4560 991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing
Tél. : +49 (0)211 4560 543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Brigitte Küppers
Tél. : +49 (0)211 4560 929
KueppersB@messe-duesseldorf.de

Plus d'informations sur :
www.prowein.de ainsi que sur les réseaux sociaux :
Facebook : www.facebook.com/ProWein.tradefair
Twitter : <https://twitter.com/ProWein>



THE WORLD'S NO.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
15-17 March 2020
Düsseldorf, Germany
www.prowein.de
www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf