WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014 世界大会

- **開催期間:** 2014年6月8日(日)～12日(木)
- **開催地:** イギリス・ロンドンおよびハンプシャー州(ラヴァーストーク・ミル蒸留所)
- **参加国:** 日本、イギリス(アイルランド)、フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、オーストリア、スイス、ベルギー、デンマーク、ノルウェー、アメリカ、カナダ、メキシコ(計14ヵ国)
- **セミファイナル:** 6月11日 Hyatt Regency Hotel内、The Churchill にて実施。
  日本、イギリス(アイルランド)、イタリア、フランス、アメリカ(計5ヵ国)の代表が通過。
- **グランドファイナル:** 6月12日 Dartmouth House にて実施。
  フランス代表 Remy Savage氏が優勝。

優勝カクテル: Paper Anniversary

【レシピ】

• ボンベイ・サファイア	45ml
• 自家製ペーパーシロップ	15ml
• 食塩水	1ダッシュ

WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014 世界大会

6月8日(日)

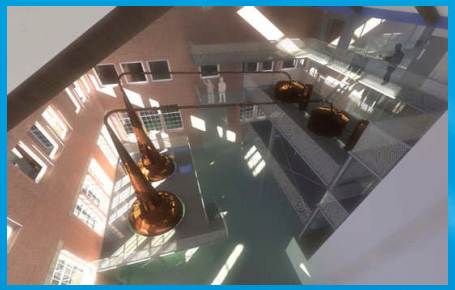
・ 初日は、イギリス・ハンプシャー州に滞在。

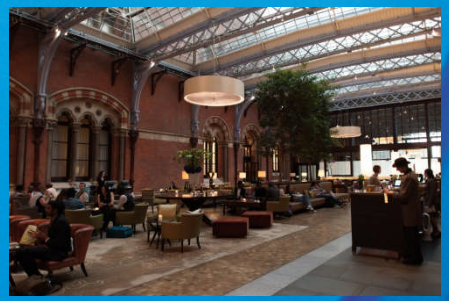
・ オープニング・レセプション、ウェルカム・ドリンクを楽しんだ後、イギリス郊外の田園地帯を散策し、
伝統的なブリティッシュ・パブでディナー。

WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014 世界大会

6月9日(月)

- ラヴァーストーク・ミル蒸留所を訪問。
  蒸留所施設内の見学およびボタニカルマスター Ivano Tonutti による10ボタニカルの説明。
  見学後、ロンドン市内のホテルへ移動。
- 歴史が感じられるロンドン バスで市内を移動。ロンドンで話題のレストランでディナーの後、
  ミクソロジー・バーを訪問。

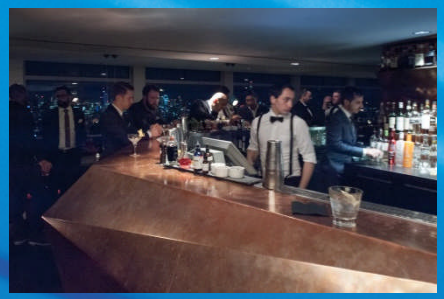




WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014 世界大会

6月10日（火）

- バーテンディングやPR、イノベーションなど、様々な分野のエキスパートによる講演。
  その後、セミファイナルに向けて、カクテル創作のためのショッピング。
  ロンドン市内のマーケットを訪問し、出場者は決められた金額の中でバーツールやグラスウェア、カクテルの材料を購入。
- 夜はドレスアップして、サボイホテル内のレストランでボタニカルメニューを楽しんだ後、ロンドン最先端のバーを訪問。



WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014 世界大会

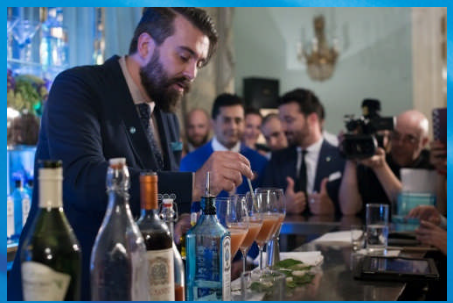
6月11日（水）

- 午前中は、セミファイナルに向けたコンペティション用カクテルの準備。
  各出場者は、お互いの作品を意識しながらも、和やかな雰囲気の中で作業をしていました。

- 20:30に、各国の予選を勝ち抜いた世界14ヵ国のトップバーテンダーによるセミファイナルがスタート。
  静寂と歓声が入り混じる会場で、ハイレベルなパフォーマンスが深夜まで繰り広げられた結果、
  日本代表の徳永あゆみさんがトップ5名に選出され、見事グランドファイナルに進出。

  グランドファイナル進出国：日本、イギリス（アイルランド）、イタリア、フランス、アメリカ

WORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014 世界大会

6月12日（木）

- 午前中は、グランドファイナルに向けたカクテルレシピおよびプレゼンテーション内容の調整。
  各出場者は、それぞれレシピやコスチューム、スピーチなど、昨日のパフォーマンス内容を踏まえて、必要な部分を変更。
- 100名以上の観客が見守る中、20:30にグランドファイナルがスタート。
  世界のトップ5名の出場者による熱のこもったパフォーマンスの末、フランス代表のRemy Savage氏がWORLD'S MOST IMAGINATIVE BARTENDER 2014の座に輝きました。