



# FINALE INTERNATIONALE DU CHALLENGE DILMAH REAL HIGH TEA

DU 1<sup>ER</sup> AU 4 JUILLET À COLOMBO



*Le thé sera à l'honneur du 1er au 4 juillet à Colombo, au siège de Dilmah, théiculteur-récoltant. Les vainqueurs des challenges nationaux, qui ont eu lieu dans 14 pays à travers le monde, s'affronteront à l'occasion du challenge international Dilmah Real High Tea. Parmi les 21 binômes participants, un seul se verra remettre le trophée, à l'issue d'une finale qui promet d'être mémorable.*

## LAISSER PARLER LA CRÉATIVITÉ POUR SUBLIMER LE HIGH TEA

Le High Tea, ce goûter d'inspiration venu tout droit du monde anglo-saxon, est aujourd'hui devenu un véritable rituel dans de nombreux palaces. Révéler l'infinie palette de saveurs et les nombreuses possibilités qu'offre le thé dans la Gastronomie, la Sommellerie et la Mixologie, telle est la mission que s'est fixé Dilmah en créant le challenge Real High Tea en 2007.



*Cuisine au thé*



*Mixologie*



*Accords Mets & Thés*

## 21 BINÔMES DE PRESTIGIEUX ÉTABLISSEMENTS DU MONDE ENTIER

(COMPOSÉS D'UN MEMBRE DE LA CUISINE ET D'UN MEMBRE DE LA SALLE)





Shangri-La Kuala Lumpur Malaisie 2014	Museum Art Hotel Nouvelle-Zélande 2013	The Tea Room (National Gallery of Victoria) Australie 2012	Emirates Academy of Hospitality Management EAU 2013
Shangri-La Hotel Bangkok Thaïlande 2014	The Langham Auckland Nouvelle-Zélande 2014	Shangri-La Hotel Sydney Australie 2013	Radisson Blu Hotel Dubai Deira Creek EAU 2014
MGM Macau Macau 2014	Café Turri Chili 2013	Stamford Plaza Brisbane Australie 2013	Shangri-La Barr Al Jissah Resort & Spa Oman 2014
Island Shangri-La Hong Kong 2014	InterContinental Amstel Pays-Bas 2013	Qantas Lounges Australie 2014	Shangri-La Surabaya Indonésie 2015
Hong Kong Cricket Club Hong Kong 2014	Restaurant Vermeer Pays-Bas 2014	Waters Edge Colombo Sri Lanka 2015	
Tess Bar & Restaurant Singapour 2015	Institut Paul Bocuse France 2015		



*Pierre-Jean Arpurt & Thibaut  
Idenn  
Institut Paul Bocuse*

## UN JURY D'EXCEPTION

Les équipes présenteront, à tour de rôle, leur concept de High Tea révisité, devant un jury prestigieux composé de :

-  **Dilhan C. Fernando**  
(Directeur de Dilmah)
-  **Bernd Uber**  
(Chef cuisinier et membre de la World Association of Chefs Societies)
-  **Simon Gault**  
(Juge de l'émission MasterChef Nouvelle-Zélande)
-  **Peter Kuruvita**  
(Chef et restaurateur australien)

