

Dilmah Real High Tea Global Challenge – 1^{er} au 4 juillet 2015



21 équipes, 14 pays, un gagnant : le Museum Art Hotel de Wellington (Nouvelle-Zélande). Félicitations à Laurent Loudeac & Camille Furminieux pour leur brillante performance !

La présentation passionnée et évocatrice du duo créatif formé par Laurent Loudeac & Camille Furminieux a su enthousiasmer les juges.

1. Nouvelle-Zélande (gagnant national 2013) - Museum Art Hotel

<http://www.museumhotel.co.nz/>

Laurent Loudeac & Camille Furminieux

2. Hong Kong (gagnant national 2014) – Hong Kong Cricket Club

<http://www.hkcc.org/>

Jason Chan Yee Chiu & Ho Wing Hong

3. Chili (gagnant national 2013) – Café Turri

<http://www.turri.cl/>

Cristian Gomez & Catalina Venegas

Médailles d'Or (90 – 100 points)

Pays	Nom	Participants
Pays-Bas	Restaurant Vermeer	Vilmos Dohnal & Wesley Schipper
Australie	Qantas Lounges by Pullman	Geoffrey Laws & Shaun Thomson
Australie	The Tea Room at National Gallery - Victoria	Selvana Chelvanaigum & Ian Jones
Australie	Stamford Plaza Brisbane	Misaki Montgomery & Natalie Noriega
Singapour	Tess Bar & Kitchen	Martin Wong & Lee Zhang An
EAU	Emirates Academy of Hospitality Management	Max Rauch & Michael Kitts
France	Institut Paul Bocuse	Pierre-Jean Arpurt & Thibaut Idenn
Macao	MGM Macau	Kenny Chen & Ellen Dong
Hong Kong	Island Shangri-La, Hong Kong	Alex Ng Wai Kee & Ernest Wong
Nouvelle-Zélande	Museum Art Hotel	Laurent Loudeac & Camille Furminieux
Chili	Café Turri	Cristian Gomez & Catalina Venegas
Hong Kong	Hong Kong Cricket Club	Jason Chan Yee Chiu & Ho Wing Hong

Médailles d'Argent (80 – 90 points)

Pays	Nom	Participants
Pays-Bas	InterContinental Amstel	Joost Van den Hoven & Rob Rademaker
Malaisie	Shangri-La Hotel Kuala Lumpur	Adli Bin Kasi & Yam An Nie
Australie	Shangri-La Hotel Sydney	Althea Eley & Felicity Goodchild
Nouvelle-Zélande	The Langham, Auckland	Volker Marecek & Benjamin McManus
Oman	Shangri-La Barr Al Jissah Resort And Spa	Alpesh Dias & Sunil Kumar
Indonésie	Shangri-La Hotel Surabaya	Arie Yulianto & Yuli Hariyanto
Thaïlande	Shangri-La Bangkok	Reinolf Moessel & Wilai Tangprasertsuk
Sri Lanka	Waters Edge	Buddika Samarasekera & Ishafahan Dain

Médailles de Bronze (70 – 80 points)

Pays	Nom	Participants
EAU	Radisson Blu Hotel	Dammika Herath & Ronaldo Sadiz

Special Awards



13 récompenses ont été attribuées lors de la soirée de remise des prix



Perfect Cup of Tea

Le prix de la « Perfect Cup of Tea » a été attribué à l'équipe de **l'Institut Paul Bocuse (France)**. Il récompense le respect envers le thé et son origine, dont ils ont fait preuve à travers la préparation, l'infusion et l'explication.



Meilleure Table

L'équipe du **MGM Macau**



Meilleurs Accords Mets et Thés

L'équipe du **Qantas Lounges by Pullman (Australie)**



Meilleur cocktail au thé

L'équipe du **Tess Bar & Kitchen de Singapour**. Leur cocktail « New Age Old Fashioned » associait un thé Dilmah Blueberry et une infusion de bitters au thé Dilmah Blood Orange et Eucalyptus faite-maison.



Meilleur mocktail au thé

L'équipe du **Stamford Plaza Brisbane (Australie)** pour leur affogato au thé à base du thé noir Grand Cru Dilmah : Yata WATTE Series.



Meilleur mets à base de thé

L'équipe du **Restaurant Vermeer (Pays-Bas)**, pour leur bouillon de carotte et boulette de petit pois au thé Dilmah Springtime Oolong Ginger.



Performance la plus passionnée

L'équipe du **Island Shangri-La de Hong Kong**.



Développement durable

L'équipe de **The Tea Room at National Gallery Victoria (Australie)** pour l'utilisation de bois récupéré et de papier recyclé dans leur décoration de table, ainsi que pour le choix de leurs ingrédients.



Utilisation la plus innovante du thé

L'équipe du **Shangri-La Kuala Lumpur (Malaisie)** a remporté le prix de « l'Utilisation la plus innovante du thé » en intégrant les 30 thés de la sélection dans des beurres, des confitures et des condiments tout au long de leur présentation.

Prix des Jurés



Le coup de cœur du Chef Bernd Uber : l'équipe du **Hong Kong Cricket Club (Hong Kong)**.



Le coup de cœur du Chef Simon Gault : l'équipe du **Café Turri (Chili)**.



Le coup de cœur du Chef Peter Kuruvita : l'équipe du **Qantas Lounges by Pullman (Australie)**.



Le coup de cœur de Dilhan C. Fernando : l'équipe du **Shangri-La Barr Al Jissah Resort and Spa (Oman)**.