



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

**Pour publication immédiate : 30 avril 2013**

**LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE LA PARTICIPATION DE DEUX DOUZAINES DE DISTILLERIES DE L'ETAT DE NEW YORK AU MANHATTAN COCKTAIL CLASSIC, HONORANT L'ENGAGEMENT DU SOMMET DU VIN, DE LA BIÈRE ET DES SPIRITUEUX**

Le Gouverneur de l'État de New York M. Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui que 24 distilleries de l'Etat de New York participeront à la soirée de Gala d'ouverture du Manhattan Cocktail Classic le vendredi 17 mai 2013. Cette année marquera la première fois où les distilleries de l'Etat participeront ensemble sous la bannière de l'Etat de New York au Manhattan Cocktail Classic. L'annonce suit le Sommet du Vin, de la Bière et des Spiritueux de l'Etat, où le Gouverneur a promis de faire en sorte d'assurer que les boissons alcoolisées produites dans l'Etat de New York seront présentées lors d'évènements majeurs aux consommateurs.

« L'Etat de New York s'efforce de créer un environnement pour la réussite et la croissance des entreprises », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « Notre nouveau gouvernement entrepreneurial s'est attaché à nouer des partenariats avec le secteur privé pour trouver des manières de réduire les charges et soutenir la croissance dans des secteurs, tels que l'industrie dynamique du vin, de la bière et des spiritueux de notre Etat. Lors du Sommet du Vin, de la Bière et des Spiritueux, nous avons appris comment nos petites distilleries locales et brasseurs s'efforcent d'être compétitifs dans un contexte concurrentiel injuste avec de grandes marques. Nous avons promis que l'Etat interviendrait et aiderait à présenter ces produits de classe mondiale lors d'évènements prestigieux, et avec deux douzaines de distilleries locales participant au Manhattan Cocktail Classic de cette année, nous tenons notre promesse et montrons que nos efforts paient. »

Au Manhattan Cocktail Classic, deux douzaines de producteurs de spiritueux de tout l'Etat de New York feront déguster leurs boissons artisanales lors de ce cocktail prestigieux d'apparat qui attire plus de 3 000 amateurs des cocktails chaque année. Les représentants des distilleries feront la promotion de leurs produits, et les cocktails seront préparés pour les invités par les meilleurs barmans de la Ville

L'annonce d'aujourd'hui tient la promesse faite lors du Sommet du Vin, de la Bière et des Spiritueux, qui s'est tenu en octobre 2012 et a rassemblé des douzaines de producteurs de bière, de vin, de cidre et de spiritueux, ainsi que des fermiers, des dirigeants d'entreprises, et des experts du tourisme, qui ont

French

échangé avec les élus sur des questions de réglementations et législations, spécifiques à l'industrie de la bière et du vin, et exploré de nouvelles manières pour l'état de travailler en partenariat pour renforcer davantage la position de l'Etat de New York de carrefour chef de file de la production et du tourisme de la bière, du vin et des spiritueux. Lors du Sommet, le Gouverneur a annoncé de nouvelles mesures pour introduire les boissons alcoolisées produites dans l'Etat lors d'évènements majeurs, comme le Manhattan Cocktail Classic.

Lesley Townsend Duval, Fondatrice et Directeur Exécutif, Manhattan Cocktail Classic, a déclaré : « Nous levons nos verres au Gouverneur Cuomo pour son soutien aux distilleries artisanales de l'Etat. C'est un honneur d'accueillir le lancement de l'initiative Market New York (Commercialiser l'Etat de New York) lors de l'évènement phare du festival à la Bibliothèque. C'est particulièrement personnel et significatif, puisque nous sommes nous-mêmes une petite entreprise de l'Etat de New York. Cette année passée a été vraiment difficile pour de nombreuses entreprises de l'Etat de New York, en particulier celles touchées par l'Ouragan Sandy. Soutenir les entreprises locales est au centre de nos préoccupations pour nous tous aujourd'hui, et c'est pourquoi nous sommes heureux d'avoir l'opportunité de mettre à l'honneur des spiritueux, produits localement, d'une manière sans précédent. Vraiment, levons nos verres pour eux ! »

Le Président Directeur Général & Commissaire d'Empire State Development, Kenneth Adams, a déclaré : « Il s'agit d'un autre exemple de l'engagement du Gouverneur Cuomo de créer un environnement où les industries locales comme celle-ci peuvent prospérer et se développer. Le Gouverneur a écouté les distilleries locales et tenu sa promesse de soutenir leur croissance et présenter leurs meilleurs produits. L'Etat a été fier de concrétiser la participation des distilleries artisanales de l'Etat au Manhattan Cocktail Classic de cette année. »

L'annonce d'aujourd'hui suit aussi de nouvelles initiatives annoncées par le Gouverneur Cuomo lors de son Discours de l'Etat de l'Etat 2013 et adoptées à son Budget 2013-2014, afin d'améliorer la commercialisation des produits fabriqués dans l'Etat de New York. Un total de 7 millions de dollars a été prévu au Budget pour l'initiative Market New York, afin de soutenir un plan marketing régional à volets multiples, promouvoir le tourisme régional, les produits et les biens fabriqués dans l'Etat de New York

Depuis sa prise de fonctions, le Gouverneur Cuomo s'est attaché à développer l'industrie des boissons de l'Etat, qui est un moteur majeur de la création d'emplois et du développement économique dans les communautés de l'Etat. En juillet, le Gouverneur a ratifié une loi visant à soutenir les brasseries et établissements vinicoles de l'Etat de New York, et accroître la demande pour des produits fermiers produits localement, afin de développer l'économie liée à l'industrie et le tourisme. Les nouvelles lois ont conservé d'importants avantages fiscaux pour les petites brasseries produisant de la bière dans l'Etat de New York, exonéré les brasseries produisant de petites quantités de bière (quel que soit l'emplacement) des taxes annuelles de l'Administration des alcools de l'Etat et créé une licence pour les brasseries agricoles qui permettra aux brasseurs artisanaux d'étendre leurs activités en ouvrant des restaurants ou en vendant de nouveaux produits.

Ralph Erenzo, Maître Distilleur, Tuthilltown Spirits, Gardner NY, a déclaré : « La soirée de gala d'ouverture du Classic représente une opportunité considérable pour les petits producteurs de pouvoir rencontrer les amateurs de cocktails et de spiritueux en face à face, aux côtés de certaines des plus célèbres et grandes marques de spiritueux du monde. Cette initiative bénéficiera également aux fermiers locaux de l'Etat, dont les produits agricoles de grande qualité permettent de produire nos spiritueux. Nous espérons que notre présence au Gala permettra de sensibiliser les consommateurs et de leur faire apprécier des spiritueux fantastiques, produits localement, qui sont sur le marché aujourd'hui, et qu'ils les rechercheront dans leurs magasins, restaurants, et bars locaux. Nous sommes reconnaissants au soutien du Gouverneur Cuomo envers l'industrie de la distillerie artisanale de l'Etat, et pensons que son avenir s'annonce brillant. »

Les 24 producteurs de l'Etat de New York comprennent (par ordre alphabétique):

- **Adirondack Distilling**, Utica, Comté Oneida
- **Albany Distilling**, Albany, Comté Albany
- **Atsby Vermouth**, Mattituck, Comté Suffolk
- **Barrows Intense**, Brooklyn
- **Breuckelen Distilling**, Brooklyn
- **Brooklyn Gin**, Brooklyn
- **Catskill Distilling**, Bethel, Comté Sullivan
- **Coppersea**, West Park, Comté Ulster
- **Dutch's Spirits**, Mayville, Comté Chautauqua
- **Finger Lakes Distilling**, Burdett, Comté Schuyler
- **Greenhook Ginsmiths**, Brooklyn
- **Harvest Spirits**, Valatie, Comté Columbia
- **Hillrock Estate Distillery**, Ancram, Comté Columbia
- **Industry City Distillery**, Brooklyn
- **Jack From Brooklyn Distillery**, Brooklyn
- **Kings County Distillery**, Brooklyn
- **New York Distilling Company**, Brooklyn
- **Prohibition Distillery**, Roscoe, Comté Sullivan
- **Still The One Distillery**, Port Chester, Comté Westchester
- **The Noble Experiment**, Brooklyn
- **Tuthilltown Spirits**, Gardiner, Comté Ulster
- **Uncouth Vermouth**, Brooklyn
- **Van Brunt Stillhouse**, Brooklyn
- **Warwick Valley Winery and Distillery**, Warwick, Comté Orange

### **A propos de Manhattan Cocktail Classic**

Un mélange de festival, fête, conférences, cocktail - le Manhattan Cocktail Classic est un évènement annuel mettant à l'honneur de multiples points d'intersection entre les cocktails et la culture. Avec près

de 100 évènements répartis sur cinq jours et dans trois quartiers, le Classic offre une variété d'expériences uniques aux amateurs et professionnels, élargissant la vraie définition de ce qui constitue un évènement de cocktail. Le quatrième Classic annuel aura lieu les 17-21 mai 2013. Les amateurs de cocktail sont invités à inscrire l'évènement sur leur agenda. Pour plus d'informations, veuillez visiter [www.manhattancocktailclassic.com](http://www.manhattancocktailclassic.com). Suivre Classic sur Twitter à @cocktailclassic ou cliquer sur J'aime sur notre page fan Facebook à <http://www.facebook.com/ManhattanCocktailClassic>.

###

Des informations supplémentaires sont disponibles au [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Etat de New York | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418