



styles

LA DÉFERLANTE CONCOURS



Tandem Fabien Theisgen et Hugo Togni, du Code Bar, remportent le Mezan Barrel.

Les concours de cocktails ont longtemps été réservés aux grandes maisons de spiritueux à vocation internationale. Aujourd'hui, ces compétitions se sont multipliées et transformées en un outil indispensable de communication. L'occasion aussi, pour les barmans, de se faire un nom. Même les amateurs ont désormais leurs manifestations. Depuis quelques mois, s'est ainsi enchaînée toute une série d'épreuves, avec essentiellement pour focus l'univers du rhum et du whisky. Tour d'horizon des derniers et futurs événements « cocktailistiques ».

THE BARTENDERS SOCIETY AVEC OU SANS RHUM

Organisée par le rhum agricole Saint James et les jus de fruits Caraïbos, l'événement met au défi les candidats, venus de 11 pays en mai dernier, sur le thème « green ». L'une des particularités de ce concours repose sur l'épreuve « soft cocktail » (sans alcool). Trois bar-

mans de province ont occupé le podium, dont Thomas Fernandez, du Parfum, à Montpellier (Hérault), qui remporte le shaker d'or. Une victoire méritée pour ses deux créations végétales Green Pandan, à base de Fleur de Canne Saint James, et Jungle Wood, à base de jus d'ananas.

MEZAN BARREL CHALLENGE DES COCKTAILS BIEN AF(FÛT)ÉS

Ce concours imaginé par la maison Caraïbe Mezan s'inspire d'une technique de plus en plus à la mode : les cocktails vieillissent en fût de bois. Au total sept bars, quatre de Paris et trois en province, présentaient à Paname leur création à base de Mezan Jamaica XO maturée pendant plusieurs semaines. Lors de la dernière édition, en mai, le tandem Fabien Theisgen et Hugo Togni, du Code Bar, à Strasbourg (Bas-Rhin), a épaté le public – et le jury! – grâce à sa prestation théâtrale et son cocktail très élaboré Ch'arki, caractérisé par des notes sèches et très parfumées.

THE GLENFIDDICH WORLD'S MOST EXPERIMENTAL BARTENDER UNE PREMIÈRE DANS L'HEXAGONE

C'est l'événement whisky de la rentrée. La fameuse marque de single malt lance en France la première édition de son concours international. L'audacieux concept s'inscrit bien dans l'ADN de la distillerie du Speyside : l'innovation. Chaque candidat barman doit s'associer avec une personnalité exerçant dans un autre domaine créatif (cuisinier, graphiste, artisan d'art...) et présenter un projet précurseur lié à leurs doubles compétences autour de l'univers de Glenfiddich. Rendez-vous le 10 septembre, à Paris, pour connaître le duo qui s'envolera, début novembre, vers l'Écosse pour la finale internationale. **L. Mt**