



The Bartenders Society 2018 : Thomas Fernandez décroche le shaker d'or

La compétition de mixologie, cocktail et soft cocktail **The Bartenders Society 2018** (cocktail sans alcool) organisée par Saint James et Caraïbos, marques de BL-MHD (Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile), s'est achevée mardi 29 mai au Kube Hôtel, à Paris.

Après deux journées intenses placées sous le signe de la mixologie, de la créativité et de la bonne humeur, **Thomas Fernandez**, du Parfum à Montpellier, décroche le shaker d'or. Le jury d'exception, présidé par **Mathias Giroud**, Executive Bar Chief Monde du groupe Buddha Bar, et les invités qui participaient au vote final, ont désigné le vainqueur parmi les 26 finalistes. Ce jury se composait de **Mathieu Gouret** (vainqueur de l'édition 2017 de The Bartenders

Society), **Stephen Martin** (brand ambassadeur Saint James), **Ian Burrell** (Worldwide Rum Ambassador), **René Delvincourt**, **Paul Da Costa**, **Rémy Savage**, **Mickaël Mas** et **Luis Flores**.

Thomas a livré deux créations autour des thématiques du vert et de l'urbanisme : soft cocktail « Green Pandan » et Rhum cocktail « Jungle Wood ».



Green Pandan

- 8 dash bitter (shisho purple / roquette)
- 2 feuilles de citronnelle
- ½ feuille de shisho
- 1 rondelle de gingembre
- 2 cl de jus de Yuzu Caraïbos infusé au thé Earl Grey
- 3 cl de sirop pandan
- 3 cl de fleur de canne Saint James
- 3 cl de jus de citron vert Caraïbos

Jungle Wood

- 2 cl de fenouil frais
- 6 cl de jus d'ananas Caraïbos infusé au bois recyclé
- 1 feuille de Kaffir
- 1,5 cl de sirop d'agave

Angeline Le Strat et **Antony Bertin** sont également montés sur le podium respectivement à la 2^{ème} et 3^{ème} place. **César Debus** a reçu le coup de cœur du jury.

Les candidats devaient présenter 2 recettes cocktails dont 1 sur le thème du « Street Art/Green » : une recette de cocktail alcoolisé avec un Rhum de la marque **Saint James** et une Recette de cocktail sans alcool avec un parfum de la marque **Caraïbos**.

Des masterclasses se tenaient dans 7 villes de France : le 20 Février à L'Antiquaire – Lyon / Le 27 Février au Joker – Lille / Le 6 Mars au Santeuil café – Nantes / Le 13 Mars au Cancan – Bordeaux / Le 16 Mars à La Commune – Paris / Le 20 Mars au Carry Nation – Marseille / Le 27 Mars à l'Aedaen Place – Strasbourg.

Lors de la finale, 3 masterclasses étaient organisées : sur le rhum animée par Stephen Martin ; « Soft Cocktails Experiences & Nature World » animée par Matthias Giroud et JC Sommerard ; « Cocktails Création Process & Kitchen inspiration » animée par Marian Beke.

Suite à deux premières éditions réussies sur la thématique du Street Art, cette année marque la fin de cette trilogie avec un angle green. The Bartenders Society contest a été fortement marqué par l'imagination et l'audace des candidats et s'est aujourd'hui élargi à 11 pays à travers le monde (16 candidats français et 10 candidats internationaux). Rendez-vous donc en 2019 autour d'une nouvelle thématique qui sera bientôt dévoilée.

