



JITO BOSS, LE SOFT COCKTAIL DU GAGNANT THE BARTENDERS SOCIETY

Par Clémence Vastine - Le 22 avr 2016 à 15h41

Note : ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ (0 vote)

Régis Célabé est le grand vainqueur du concours The Bartenders Society ! Pour épater le jury, il a dû réaliser un cocktail avec alcool et un sans alcool. Aujourd'hui, il dévoile la recette du Jito Boss, son cocktail sans alcool, aux notes de menthe et de pamplemousse !



Pays : France



Page 2/2

Vous allez l'adorer. Je parle évidemment du soft cocktail, comprenez cocktail sans alcool, de Régis Célabe, qui n'est autre que le grand gagnant du premier [concours The Bartenders Society](#).

Le 11 et 12 avril derniers, le mythique hôtel Molitor de Paris accueillait **la grande finale**, organisée par les rhums Saint James et Caraïbos. Un événement d'un niveau remarquable, qui a rassemblé 30 barmen professionnels venus de France et de Belgique pour montrer leur talent et leur créativité.

Le soft cocktail représente une vraie attente des consommateurs : c'est la deuxième offre cocktail la plus demandée dans les bars, par des clients à la recherche d'expériences à l'image des cocktails alcoolisés.

Pour faire le Jito Boss, il vous faut :

- 10 feuilles de menthe fraîche
- 1,5 cl de Bitter Monin
- 3 cl de jus de pamplemousse Caraïbos
- Soda jus de litchi infusé aux baies de rose

Préparation

Mélanger le tout énergiquement au shaker, et verser directement au verre sur glace pilée.

Pour la déco : bouton de rose, zeste de citron et tête de menthe.

Qui est le gagnant, Régis Célabe ?

Originaire du Pays basque, Régis Célabe a suivi des études au lycée hôtelier de Biarritz. Après sa MC Employé barman, il intègre les équipes du Château de Brindos à Anglet et de plusieurs bars parisiens : l'hôtel Murano à Paris, sous la direction de Sandrine Houdré-Grégoire, et l'hôtel Edouard 7. En 2010, il part travailler dans différents bars en Australie.

A son retour, il rejoint l'équipe de bar du Park Hyatt Paris-Vendôme, puis prend le poste de Chef barman à l'hôtel Jules et Jim, à Paris. Le jeune homme fait également partie de l'Association des Barmen de France, et travaille actuellement sur un livre de cocktails aux Editions Larousse aux côtés de Sandrine Houdré-Grégoire. Un ouvrage qui finira peut-être entre vos mains ?