

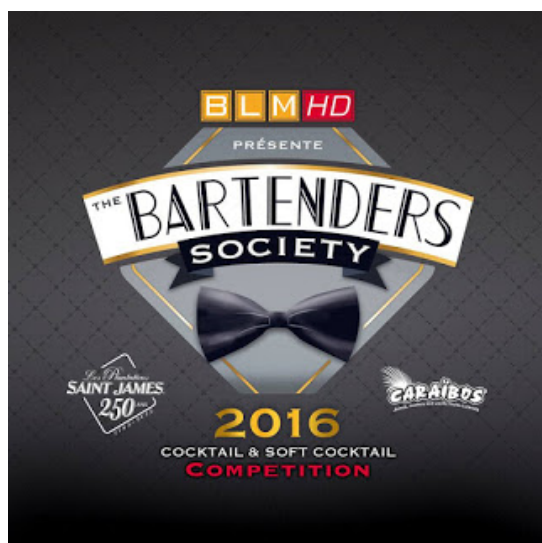
parisian-walkways.blogspot.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



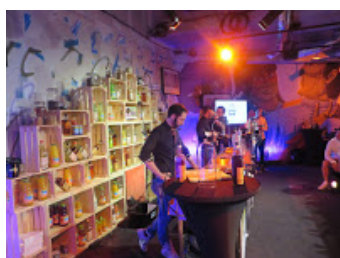
Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Parisian Walkways: Finale du concours The Bartender Society à l'Hôtel Molitor.



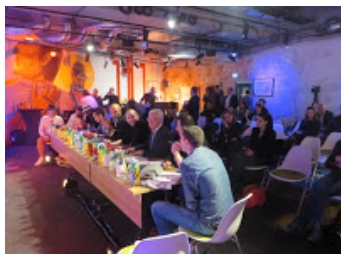
Les concours de création et de préparation de cocktails se multiplient à travers le monde avec ont un double objectif. Le premier est évidemment de permettre aux meilleurs hommes (et femmes) de bar de mettre en avant leurs connaissances, leurs compétences, ainsi que leur créativité. Le second est de permettre à des marques de se rendre visible afin de continuer leur développement. Le groupe Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile (BLMHD), qui possède notamment les Rhums Saint James et les Jus de fruits Caraïbos, a décidé d'organiser son propre concours : The Bartender Society, dont la finale s'est tenue les 11 et 12 avril derniers à l'Hôtel Molitor dans le 16ème.



Plus de 125 barmen ont répondu à l'appel de BLMHD pour ce challenge. Leur mission était de proposer deux boissons de leur création : un cocktail à base notamment d'un Rhum Saint James et d'un jus Caraïbos, et un soft cocktail (sans alcool) à base notamment de deux jus Caraïbos. Les organisateurs ont sélectionné 30 bartender qui ont eu le privilège de soumettre leurs boissons mélangées à un jury de spécialistes présidé par Mathias Giroud (Chef Barman Monde Buddha Bar - Groupe George V Entertainment) et composé notamment de Stephen Martin (A la française) et Ian Burell (Ambassadeur Rhum International).



[Visualiser l'article](#)



La première journée avait pour objectif de désigner les dix finalistes du concours. Melinda Guérin-White, organisatrice de ce challenge précise bien que le jury devait noter « La créativité, la qualité d'exécution, la mise en scène, l'équilibre et le goût du cocktail. » Tandis que la seconde a permis de départager les finalistes dont de nouvelles créations devaient être imaginées et préparées sur la base d'ingrédients imposés et attribués au hasard. Chaque panier contenait des épices, du Rhum Saint James, des fruits frais, des verres Libbey, du matériel vintage (comme des très anciens shakers) et des jus Caraïbos.



En attendant le terme des délibérations du jury et l'annonce des résultats, nous avons eu la chance, après un agréable déjeuner au bord de la piscine Molitor, de pouvoir assister à deux Master-Class animées successivement par Mathias Giroud (photo 4) et Ian Burell (photo 5). La première fut axée sur le thème du Soft Cocktail auquel les plus grands bars du monde accordent une place toujours plus importante et la seconde eut pour objectif de mettre en lumière, avec décontraction, toutes les idées fausses que l'on peut avoir sur le Rhum.



L'après-midi s'est terminé avec l'annonce des résultats. Le grand gagnant de The Bartender Society 2016 est Régis Célabé (photo 2) de l'Hôtel Jules et Jim dans le 3^{ème} arrondissement. Il a devancé Mathieu Gouret, patron du Santeuil Café à Nantes et Jennifer Le Nechet, barmaid du Café Moderne dans le 11^{ème}. Nous connaissons ces deux établissements parisiens mais nous n'avions jamais eu l'occasion de nous y rendre. Il sera important de remédier à cela très prochainement afin de pouvoir vous les présenter un peu plus en détail.