



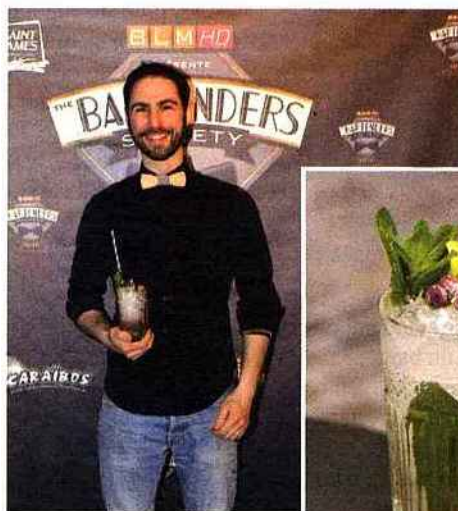
Régis Célabe remporte le premier Bartenders Society

L'hôtel Molitor (Paris, XVI^e) a accueilli en avril la finale du premier concours The Bartenders Society, lancé par les rhums Saint-James et les jus de fruits Caraïbos. Trente candidats étaient en lice, en provenance de France et de Belgique. Ce challenge s'est donné pour fil conducteur le goût et la liberté visuelle. L'art du

cocktail rejoint ici les techniques utilisées par les graffeurs, jouant sur les textures, les formes, les couleurs... Le jury était composé de personnalités de l'univers du bar dont **Matthias Giroud** (Buddha Bar), **Stephen Martin** (À la Française), **Ian Burell** (bartender au Royaume-Uni), **Antonio Lai** (Hong Kong).

Régis Célabe, de l'hôtel Jules et Jim à Paris (III^e), a remporté le concours grâce à ses deux cocktails : le James Fashionned et le Jito Boss. À ses côtés sur le podium : **Matthieu**

Gouret (Santeuil Café à Nantes) et **Jennifer Le Nechet** (Café Moderne à Paris).



Régis Célabe.



Le Jito Boss est un cocktail sans alcool à base de menthe fraîche, de sirop de bitter, de jus de pamplemousse et de litchi.

James Fashionned



Ingrédients

- 7 cl de Saint-James ambré
- Quelques grains de poivre de Sichuan
- 3 cl de jus de pamplemousse rose
- 2 cuillères à café de sucre cassonnade
- Le jus d'un 1/2 combawa

Progression

- Dans une casserole, faire infuser les ingrédients à chaud quelques minutes puis laisser reposer.
- Dans un verre à mélange rempli de glace, verser le rhum infusé. Remuer. Verser ensuite dans un verre type old fashion rempli de glace.
- Décorer avec un zeste de pamplemousse rose. Servir en enfumant le cocktail sous cloche avec un mélange de bois et de poivre de Sichuan.