



The Bartenders Society Compétition 2016

Les 30 finalistes de The Bartenders Society 2016 le premier concours de barmen par Saint James et Caraibos, se sont affrontés dans le mythique Hôtel Molitor à Paris devant un jury de personnalités du bar français et international. Deux jours dans un cadre exceptionnel rythmés au son d'un DJ set ou ont alterné épreuves, happenings et Masterclass, animés par Matthias Giroud (chef barman Monde Groupe Georges V - Buddha Bar), Ian Burrell (Londres) et Antonio Lai (Hong Kong).

Saint James, premier rhum pure canne au monde avec 250 ans d'Histoire et Caraibos, partenaire du bar depuis près de 40 ans avec ses jus et nectars à destination des cocktails, ont ainsi rendu hommage à la créativité et aux compétences de mixologie des barmen à travers ce Bartenders Society.

Lors de la finale du Bartenders Society, les candidats ont proposé deux créations : un cocktail à base de rhum Saint James et au moins un jus Caraibos et un soft cocktail à base de deux jus Caraibos minimum. Le jury a noté non seulement la créativité mais aussi la qualité d'exécution, la mise en scène, l'équilibre et le goût du cocktail, le tout devant permettre au client de vivre une véritable expérience.

Les lauréats 2016

Régis Celabe (Hôtel Jules et Jim, Paris) a été déclaré vainqueur. Ses créations, le "James Fashioned" et le "Jito Boss" seront mis en avant auprès des professionnels et du grand public. Le 2^e prix a été attribué à Matthieu Gouret (Santeuil Cafe, Nantes) et le 3^e prix à Jennifer Le Nechet (Cafe Moderne, Paris).

