



CONCOURS

Aujourd'hui les barmen peuvent laisser libre cours à leur créativité dans un panel de concours de cocktails à base de whisky, de vodka... et récemment de rhum agricole. Tour d'horizon de ces compétitions qui mettent en lumière les grands talents.

Laurence MAROT > Texte

RHUMBELLION DE TROIS RIVIÈRES À LA CONQUÊTE DU RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE

Première édition sous le soleil de Martinique pour Trois Rivières, qui a embarqué du 10 au 14 avril ses 6 candidats et son jury de 6 experts pour la grande finale. Une belle brochette de barmen internationaux issus d'établissements prestigieux : à Paris, l'Anglaise Kelly Ballet de Lulu White, les Français Ben Taylor de Little Red Door, Thomas Girard de l'Hexagone, et l'Italien Nicola Battafarano qui intégrera bientôt un bar secret ; à Prague, le Tchèque Filip Stránský, d'Anonymous Coffee ; et au Luxembourg, la Française Cathy Mutis, de Kjub Cocktail Bar.

Le jour J, les finalistes ont présenté 3 créations twistées avec 3 différents rhums agricoles de la plantation sur le thème « chic et décontracté ». Au menu : verre en noix de coco, apéro pique-nique, tour de magie... c'est Nicola qui a conquis, par son élégance et sa créativité, les papilles des jurés dont Nathalie Guillier-Tual la présidente de BBS, avec ses breuvages exotiques. Son Dark Sip, un élixir mis en bouteille avec une infusion autour la cuvée du Moulin, est à siroter avec des verres déshydratés. Une sacrée compétition qui témoigne de la place imposante du rhum agricole dans la mixologie.



LES TROPHÉES DU BAR UNE 13^E ÉDITION DE HAUTE FACTURE

Pour leur 13^e édition, c'est au Bastille Design Center que les Trophées du Bar ont posé leurs shakers. Une compétition fondée par Fernando Castellon, devenue une institution en France. Le 11 avril, étaient réunis 10 candidats triés sur le volet dans 7 villes de l'Hexagone pour être jugés par la crème des spécialistes : le président du jury Mauro Mahjoub, propriétaire du Mauros Negroni Club ; Marian Beke, fondateur de The Gibson à Londres, et Julien Escot propriétaire du Papa Doble et associé au Baton Rouge.

Le programme 2016 ? Un QCM sur les cocktails et spiritueux, des questions sur un ouvrage référent du bar (Le Barman moderne, ses cocktails, de René Bresson), une dégustation à l'aveugle et l'étape mixologie autour d'un cocktail classique et d'une création selon 2 thématiques : « L'invitation au voyage » et « Le savoir-faire ». C'est Stanislas Jouenne, fondateur du Tiger qui a remporté le premier prix avec son French Flair (Citadelle Gin, Bonal, Giffard Curaçao Triple Sec, Pernod Absinthe, Suze Bitters Orange, Essence of Cuba Aromatic Leaf et Solution Saline). En seconde et troisième position : Alexandre Girard, de la Queue du Coq à Annecy, et Mathilde Jolly, du Vieux Bistrot à Nice.





FINALE FRANCE DU GRAND PRIX HAVANA CLUB 2016 DIRECTION CUBA POUR LE PAPA DOBLE

Lundi 4 avril flottait une douce musique cubaine au bar du club électro Badaboum, mais surtout un parfum exotique de canne à sucre à l'occasion de la finale France du Grand Prix Havana Club 2016. 10 postulants sélectionnés parmi les meilleurs bars à cocktails de l'Hexagone se défiaient autour de 2 créations à base des rhums Havana Club 3 ans et Havana Club 7 ans. Une compétition inspirée de la culture cocktail cubaine et jugée par les plus hauts experts de la mixologie. C'est Rémi Bataillé, du Papa Doble à Montpellier, qui s'envolera vers La Havane où se tiendra du 30 mai au 4 juin la finale mondiale de cette 11^e édition du Grand Prix. Le concept de son cocktail gagnant ? « Ma démarche créative fut de m'appuyer sur les saveurs dominantes du Havana Club 7 ans en les accentuant avec harmonie et finesse. J'ai imaginé un cocktail à la fois corsé et frais, aux notes torréfiées et confites », explique Rémi. Son cocktail Gallo Negro : Havana Club 7 ans - réduction de Pedro Jimenez, vinaigre balsamique et grains de café torréfiés - liqueur de noix Denois - Suze Red Aromatic Bitters. Jennifer Le Nechet du Café Moderne à Paris a terminé sur la 2^e marche du podium avec son cocktail « La Bayamesa ». Joseph Biolatto est en 3^e position avec son cocktail « Hospenalidad cocktail ».

NIKKA PERFECT SERVE LE RESPECT DE LA TRADITION JAPONAISE

Le 25 avril le whisky japonais Nikka organisait à Marseille la finale France de son concours Nikka Perfect Serve. Une compétition, sous la houlette de son ambassadeur Stan Vadrna, qui honore l'art du service à la japonaise et, surtout, l'attention portée au client. En lice : des barmen d'envergure venus de Nantes, Nice, Saint-Raphaël et bien sûr Paris. Les 10 finalistes étaient jugés sur leur qualité de service Omakase, face à 3 juges se mettant dans la peau du client indécis, et sur une création cocktail à partir de 5 cuvées Nikka ou sur un service de whisky sur mesure.

La nouveauté pour 2016 : une règle limitait le nombre d'ingrédients utilisés, recentrée sur les essentiels disponibles dans les bons bars à cocktails, sans produit maison ou rare, ni verrerie spéciale. Une vraie philosophie à la japonaise ! Dernière étape pour gagner le grand prix et le voyage au Japon, ainsi que la visite des distilleries, la finale mondiale est prévue le 28 novembre en Italie.

C'est Nicolas Chaumery de la Candelaria qui a brillé par la qualité de son service et de ses deux cocktails dont un Boulevardier à base de vermouth italien Punt e mes et Nikka from The Barrel devant le jury composé de Stan Vadrna, Simon Chollet du Bar Symbiose à Bordeaux et finaliste du Nikka Perfect Serve en 2014 et Diego Araud de la Boutique & Fine Spirits à Paris.

THE BARTENDERS SOCIETY RENCONTRE ENTRE LE RHUM AGRICOLE ET LE STREET ART À L'HÔTEL MOLITOR

Depuis le 15 octobre et l'annonce du concours The Bartenders Society, le groupe Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile a su créer le buzz pour son premier concours de cocktails autour du rhum Saint James, et des jus de fruits Caraïbos. Les 11 et 12 avril à l'hôtel Molitor se sont affrontés 30 participants, avec pour fil conducteur le street art. Un jury de prestige composé de barmen dont Matthias Giroud, du groupe Buddha-Bar, et de spécialistes du rhum comme Ian Burrell ont sélectionné pour le deuxième jour 10 finalistes.

Le jour J les concurrents devaient créer deux cocktails dont un sans alcool à partir d'une « mystery box » renfermant du Saint James, du jus Caraïbos, des fruits frais, des épices, et des accessoires vintage mis à disposition par Stephen Martin d'À la Française. Régis Celabe, chef barman de l'hôtel Jules et Jim, a été proclamé vainqueur avec ses 2 créations : un breuvage fumant, le « James Fashioned » avec du Saint James, des grains de poivre de Sichuan, du jus de pamplemousse rose Caraïbos, de la cassonade, du jus de combava, le tout infusé et présenté sous cloche ; et le mocktail Jito-Boss à base de menthe fraîche, de sirop de bitter Monin, de jus de pamplemousse Caraïbos, de soda, et de jus de litchi Caraïbos infusé aux boutons de rose. Une belle première compétition pour séduire la communauté du bar !





TI'PUNCH CUP 2016 LA COMPÉTITION INTERNATIONALE DES RHUMS CLÉMENT

Autre belle épreuve sur le territoire martiniquais : la première Ti'Punch Cup, dédiée à la boisson emblématique de l'île aux fleurs et organisée par le rhum agricole Clément. Un concours qui a attiré pas moins de 400 barmen venus de 10 pays.

Les règles : réaliser un twist autour de la recette classique du Ti'Punch avec en prime une touche de créativité. 17 heureux candidats se sont retrouvés du 9 au 13 mars en Martinique dans l'habitation Clément, face à un jury cosmopolite et un très large public. Au menu : 3 étapes pour appréhender le savoir-faire des candidats. Une première sélection autour de la recette emblématique avec tous les candidats pour choisir les 10 demi-finalistes dont la française Marie Picard, de chez Claude à Paris. Une deuxième épreuve « market place » autour de produits locaux pour mitonner un cocktail en 10 minutes. Et l'ultime obstacle pour les 3 finalistes en lice : réaliser 8 Ti'Punch (4 Blancs et 4 Vieux Clément) pour juger de la rapidité et du talent des barmen. Le Suisse Dirk Hany a remporté la victoire grâce à son cocktail « French Creolian » à base de Clément canne bleue, de Clément Créole Schrubb, de sirop de canne à sucre, de citron vert et d'une touche de vin rouge. Une excellente vitrine internationale pour la maison Clément



MAMONT MISSION III UNE ÉPREUVE RYTHMÉE PAR LE VENT SIBÉRIEN

Mamont Mission est le seul concours en France dont les gagnants montent sur le podium en duo. À l'origine, un chef barman et un chef de cuisine relevaient le défi autour d'un food pairing. Cette année, la donne a légèrement changé : l'équipe se compose de 2 barmen de 2 établissements et imagine 2 créations avec la vodka sibérienne premium Mamont en accord avec un plat réalisé par le chef Juan Arbelaez, lauréat 2015 avec Maxime Hoerth. 8 duos se sont affrontés devant un jury d'experts dont les 2 anciens gagnants le 14 mars au Nomad's : Evelina Gerdzhikova-Doncheva & Jonathan Santarnecchi du El Mercado à Nice ; Paul Carpentier & Pierre Deleume du Prescription à Paris ; Adèle Fardeau & Martinez Lopez du Mandarin Oriental à Paris ; Chloé Gugenheim & Hubert Leurent du Dandy à Lille ; Barbara Si-Dris & Nicolas Brulin du Hyatt Regency & Splendid Hotel à Nice ; Luc Litschgi & Thibault Grinon du Carry Nation & Bar dans les arbres à Marseille ; Matthieu Pluta & Maxime Calmels du Puzzle Bar à Nice. Les chanceux Clément Maucuit de Tiger et Aubin Arhuero d'Arbane à Paris ont été choisis pour la finale en Islande et pour défier les équipes gagnantes de Londres, Saint-Petersbourg, Munich et New York. L'un des 2 cocktails gagnants : Captain Haddock, à base de Vodka Mamont, de shrubb carotte au vinaigre de noix, de lait au haddock infusé de safran, et d'un dash de solution salée. Bonne chance !



BACARDI LEGACY COCKTAIL COMPETITION LA CRÈME DES CONCOURS DE RHUM

5 ans déjà que les shakers frétilent devant le jury de la Bacardi Legacy Cocktail Competition ! Cet événement est plébiscité par tous les barmen internationaux. Le concept : un concours entre professionnels venus de 37 pays, l'un des plus importants jusqu'à ce jour, afin d'imaginer le prochain cocktail qui entrera dans la légende Bacardi. Une première sélection en France est effectuée autour d'une création et d'un Bacardi daiquiri à base de Bacardi Carta Blanca et Bacardi Carta Oro. L'originalité ? Le lauréat devait promouvoir son cocktail pendant 4 mois avant la finale Europe qui s'est déroulée à Lisbonne le 1^{er} mars. C'est Mathieu Henry, du Comptoir de la Bourse à Lyon, qui a porté les couleurs de la France à la finale de San Francisco du 20 au 26 avril avec son cocktail Epicurean (Bacardi Carta Blanca, Maraschino, absinthe, jus de citron vert, sucre en poudre, feuille de basilic) devant 36 autres candidats internationaux.

L'américain Gn Chan succède au français Franck Dedieu avec son cocktail « Venceremos », une réinterprétation de la piña colada à base de rhum Bacardi Carta Blanca, de liqueur de noix de coco, de jus d'ananas, de concombre, de citron vert et d'huile de sésame.

