

# Le SHAKER

**Open Bar**

## Solera : l'esprit libre

**Anvers et les Flandres**  
**Les bars du**  
**plat pays**

**Palaces**

SHANGRI-LA : le bar Botaniste

RENAISSANCE RÉPUBLIQUE : le Martin

**Cognac**

Retour d'un spiritueux historique du cocktail

**Concours**

Diageo World Class : Jennifer Le Nechet, championne du monde

# THE BARTENDERS SOCIETY UNE COMPÉTITION BY SAINT JAMES & CARAÏBOS



Mathieu Gouret (2<sup>e</sup>) et Régis Célabe (1<sup>er</sup>) entourent Jennifer Le Nechet (3<sup>e</sup>)

C'est dans un lieu mythique, la piscine Molitor, inaugurée en 1929 par deux nageurs médaillés olympiques américains, Aileen Ruggin Soule et Johnny Weissmuller (« Moi, Tarzan... »), et, depuis 2014, transformée en complexe hôtelier de grand luxe (hôtel Molitor Paris, Mgallery Collection Accor) que s'est déroulée, les 11 et 12 avril dernier, la première édition du concours de cocktails signé The Bartenders Society, organisé par les rhums martiniquais Saint James et les jus de fruits Caraïbos. Un événement qui marque bien la volonté du groupe Bardinet La Martiniquaise de s'adresser, chaque jour davantage, au monde du



Édith Cayard et le vainqueur, Régis Célabe



CHR en général, et du bar en particulier. Les inscriptions étaient ouvertes sur la page Facebook dédiée du 15 octobre 2015 au 15 janvier 2016 et près de cent trente dossiers ont été enregistrés en provenance de toute la France, mais aussi de Belgique, du Luxembourg et de Monaco. Un succès de taille pour un lancement ! Chaque candidat proposait deux recettes de cocktails, l'un alcoolisé à base de rhum Saint James et d'au moins un jus ou nectar Caraïbos, l'autre, « soft », devant comporter au moins deux jus ou nectars Caraïbos. Un jury composé de professionnels, de journalistes spécialisés et de personnalités de la société se chargeait du dépouillement et finissait par sélectionner trente dossiers. Trente heureux élus qui étaient invités, début avril, à passer deux jours de rêve dans le fameux resort de la porte Molitor. Au programme, une nouvelle sélection *in live* pour ne garder que dix finalistes, des master class sur Saint James et les produits Caraïbos dispensées par des mentors du circuit, comme

## 1<sup>er</sup> prix

Régis Célabe

Hôtel Jules et Jim à Paris

« James Fashionned »

- Rhum Saint James Ambré 7 cl
- Jus de pamplemousse rose Caraïbos 3 cl
- Sucre cassonade 2 cuillères à café
- Grains de poivre de Sichuan
- Jus de combawa 1/2

Faire infuser quelques minutes à chaud, laisser reposer le mélange. Dans un verre à mélange rempli de glace, verser 7 cl du rhum infusé et remuer. Verser dans un verre old fashioned rempli de glace.

## « Jito Boss »

- Menthe fraîche 10 feuilles
- Bitter Monin 1,5 cl
- Jus de pamplemousse rose Caraïbos 3 cl
- Soda de litchi Caraïbos infusé aux boutons de rose

Réaliser directement au verre sur glace pilée.

Matthias Giroud (groupe George-V-Buddha Bar) ou Ian Burrell (ambassadeur rhum international), mais aussi des moments de détente et d'animation avec DJ. Le mardi 12, les dix finalistes s'exécutaient à nouveau devant de nombreux supporters et les responsables de la société Bardinet La Martiniquaise : Cyril Cahart, directeur général opérationnel, Jean-Louis Denis, directeur commercial CHD, Anna Luc, directrice marketing La Martiniquaise, Isabelle Dubois, directrice marketing Bardinet, Séverin Bayle, chef de groupe alcools modernes La Martiniquaise, sans oublier Mélinda Guérin-White, responsable category management réseau hors domicile, maître d'œuvre du concours. Une lourde tâche... couronnée de succès.

## Jury prestigieux

La créativité était le mot d'ordre de la compétition et les concurrents en firent preuve, réalisant leurs mélanges avec toute sorte de matériel inattendu et d'ingrédient souvent fait maison. Un jury prestigieux (Pierre Boueri, barman conseil La Martiniquaise, Ian Burrell, ambassadeur rhum international; Mido Yahi, copropriétaire du Café moderne à Paris; Yann Daniel, chef barman du Park Hyatt Vendôme à Paris; René Delvincourt, senior manager beverage and restauration Disneyland Paris; Matthias Giroud, du groupe George-V-Buddha Bar; Stephen Martin, ambassadeur Saint James et propriétaire du bar À la française; Christophe Sichanh, copropriétaire du Calbar à Paris) les notait sur la technique et en dégustation.

Le palmarès était annoncé en fin de journée en présence d'Édith Cayard, directrice générale de La Martiniquaise : Régis Célabe, chef barman de l'hôtel Jules et Jim à Paris l'emportait devant Mathieu Gouret du Santeuil Café de Nantes et Jennifer Le Nechet du Café moderne à Paris. Trois concurrents habitués des podiums mais qui ne cachaient pas leur joie. Régis Célabe reçut un chèque de 2000 euros et un billet pour un séjour à La Martinique alors que les finalistes étaient récompensés par un magnum de rhum Saint James Cuvée Excellence. En 2017, The Bartenders Society va à nouveau faire parler d'elle, la deuxième édition du concours est déjà annoncée. ■



Régis Célabe, vainqueur de la première édition

# BIÉROLOGIE HEINEKEN MARIE CABARET LAURÉATE



Marie Cabaret (1<sup>re</sup>), entourée d'Elsa Rigal (2<sup>e</sup>) et de Jocelyn Coudivat (3<sup>e</sup>)

Créé en 2005 par Heineken sous l'impulsion d'Hervé Marziou, biérologue distingué, le concours de biérologie est devenu, au fil des temps, une référence dans le monde brassicole français ainsi que dans l'univers du CHR. Depuis plus de dix ans, 8000 étudiants ont été concernés et, cette année, 65 lycées hôteliers étaient sollicités, ce qui représente pas moins de 700 candidats. Après une sélection par QCM, un étudiant par établissement était retenu pour les épreuves régionales qui comportaient service parfait d'un demi, dégustation commentée d'une bière,

réalisation d'un cocktail à base de bière, accords mets-bières... Le 19 mai, dix finalistes étaient réunis à Paris pour tenter de devenir le meilleur jeune biérologue de France. Après avoir à nouveau fait leurs preuves dans les différentes épreuves, le palmarès était annoncé par Michael Mas, du Gravity Bar, parrain de la promotion 2016 : Marie Cabaret en mention complémentaire bar au CFA Médéric à Paris l'emportait devant Elsa Rigal en mention complémentaire bar au lycée de Marseille et Jocelyn Coudivat en mention complémentaire bar au lycée de Souillac. ■