

PUNCH CUP

VOIR LE COCKTAIL EMBLÉMATIQUE
MARTINIQUE

ouronné en 2016 le bartender suisse Dirk Hany, le concours international organisé par la
Clément repart à travers le monde à la recherche du meilleur concepteur de Ti-punch.
at les temps forts ? Rencontre avec Audrey Bruisson, Global Marketing Manager chez
t.

POUS PRÉSENTER LA TI-PUNCH CUP, INTERNATIONAL QUI SE TIENDRA EN 2018 ?

organisée par Rhum Clément. L'objectif est clair :
touts du rhum agricole et promouvoir les richesses
travers du Ti-punch. Lors de sa première édition
te compétition originale avait séduit plus de 400
e entier. Cette année, nous espérons toucher encore
compétition a été lancée lors du Rhum Fest Paris,
au 24 avril. Tout bartender professionnel pouvait
en ligne sur notre site www.tipunchcup.com.

seront organisées tout au long du second semestre
participants (la Chine, le Danemark, la Belgique, la
États-Unis, la Suisse, l'Italie...). Pour l'occasion, nous
ent des masterclass dénommées Ti-Punch Academy,
les bartenders en apprendront davantage sur les
ricole, du Ti-punch et des traditions martiniquaises.
e tiendra en mars 2018 à l'Habitation Clément, en

CTIONNEZ-VOUS LES CANDIDATS ?

ons de créer leur propre version du Ti-punch en



respectant la structure du CRS – citron, rhum, sucre –, synonyme du
Ti-punch en Martinique. Ils peuvent ainsi nous proposer des recettes
avec leurs choix de Rhum Clément, d'agrumes et un composant sucré,
plus, s'ils le souhaitent, 2 ingrédients facultatifs. Toutes les recettes sont
ensuite reproduites lors d'une session de dégustation à l'aveugle par
des barmen professionnels pour sélectionner les candidats de chaque
finale nationale. Enfin, chaque gagnant représentera son pays lors de
la finale mondiale en Martinique.

OÙ SE TIENDRONT LES TEMPS FORTS DE CET ÉVÉNEMENT ?

La Ti-Punch Cup sera présente lors des événements majeurs autour du
cocktail. La première finale nationale sera celle des États-Unis et ce
sera pendant Tales of the Cocktail à La Nouvelle-Orléans. Nous serons
aussi présents au Bar Convent Berlin, où nous projetons d'organiser
une Ti-Punch Academy. La London Cocktail Week et l'Athens Bar Show
seront également des salons-clefs pour notre compétition en Angleterre
et en Grèce. Nous profitons de ces échéances phares de l'industrie du
bar pour toucher un maximum de bartenders qui ont l'habitude de se
déplacer sur ces salons. C'est aussi une très belle vitrine pour la Ti-Punch
Cup et notre marque Rhum Clément.

PLUS GLOBALEMENT, EN DEHORS DE CE CONCOURS COMMENT VALORISEZ-VOUS LE TI-PUNCH DANS LE MONDE ET AUPRÈS DES BARMEN ?

Difficile de parler de rhum et de Martinique sans évoquer le Ti-punch !
En tant qu'ambassadeurs de la Martinique, faire sa promotion c'est
aussi faire la promotion de la Martinique et c'est à nos yeux essentiel.
Il s'agit en effet du cocktail emblématique de l'île avec son cérémonial,
ses traditions. C'est d'ailleurs ce qui plaît aux barmen : sa simplicité
et l'histoire qu'il y a derrière, car ils peuvent ensuite la partager avec
leurs clients. Depuis plusieurs années, notre objectif, est d'accroître
la notoriété du Ti-punch en le modernisant. Dès 2013, nous l'avons
décliné en plusieurs versions exotiques pour séduire un plus grand
nombre d'amoureux de cocktails. Puis nous l'avons proposé en kit aux
professionnels du bar, via notre fameuse Ti-Punch Box. Depuis, de plus
en plus de bars le mentionnent à leur carte de cocktails. Notre décision
d'orienter notre compétition mondiale autour du Ti-Punch s'inscrit donc
en droite ligne de cette démarche. Cette année, les meilleurs barmen
de 15 pays vont encore rivaliser de créativité et de talent dans le cadre
de notre Ti-Punch Cup. Même si notre Ti-Punch reste bien moins connu
que son cousin cubain le mojito, nous ressentons une vraie fierté à
voir ce cocktail revenir au goût du jour et apparaître sur les cartes des
meilleurs bars que ce soit en Europe, aux États-Unis ou ailleurs.

Site internet : www.tipunchcup.com

REPÉRAGE
CONCOURS

THE BARTENDERS SOCIETY

UN SECOND OPUS INTERNATIONAL

Et c'est reparti pour un tour ! Après avoir conquis la profession en 2016, la société du groupe BLMHD
relance la mécanique pour une seconde édition. Tout en reprenant la recette couronnée de succès,
l'événement s'amplifie avec l'internationalisation du concours. État des lieux.



Destiné aux bartenders professionnels talentueux quel que soit leur
expérience, The Bartenders Society se tiendra les 12 et 13 juin au Flow
à Paris. Les 25 finalistes arriveront évidemment de France mais aussi de
Belgique, des Pays bas, du Luxembourg, de l'Italie du Liban ou encore
de la République tchèque. Aussi, depuis le lancement du concours dont
les inscriptions ont eu lieu du 30 janvier au 1^{er} mai, l'événement a été
ponctué par des master class et guest bartending visant à présenter la
manifestation sur tout le territoire français. Des démonstrations animées
par le mixologue et ambassadeur de la marque Saint James Stephen
Martin, flanqué du lauréat de la première édition Régis Celabe.

« De février à mars nous nous sommes rendus à Lyon (l'Antiquaire),
à Lille (le Joker), à Nantes (Santeuil Café), à Bordeaux (le Cancan),
à Strasbourg (Aedaen), à Marseille (Mama Shelter), précise Stephen
Martin. À la différence des autres concours, le Bartenders Society a
l'avantage de durer 2 jours, il permet une vraie rencontre entre les jurys
et les candidats. C'est une compétition, oui, mais il y a de l'échange et
de l'émulation. Il y a là vraiment une occasion de rencontrer des talents,
de créer du réseau et par là même de trouver des sources d'inspiration. »

LE SEUL CONCOURS DONT 50% DES ÉPREUVES PORTENT SUR LES SOFT COCKTAILS

Portée par la thématique du street art, la sélection des candidats
finalistes, annoncée la première semaine de mai, s'est basée sur
l'envoi d'un dossier comprenant une recette de cocktails à base de
Saint James, d'une autre recette de Soft Cocktail avec Caraiibos, le



tout illustré par des photos. « Pour nous, le rassemblement a plusieurs
vocations, explique Mélinda Guérin-White, organisatrice. Déjà, il
s'agit de mettre à l'honneur les talents du bar, le métier de bartender,
véritable chef cuisinier liquide. Ensuite, via notre marque Caraiibos,
nous avons l'ambition de valoriser le Soft Cocktail, devenu aujourd'hui
incontournable sur les cartes cocktails. Le Bartenders Society est le seul
concours dont 50% des épreuves portent sur les cocktails sans alcool.
Un segment qui se veut de plus en plus exigeant en matière de
présentation et de complexité aromatique. Enfin, nous souhaitons créer
une communauté de partage et fédérer les barmen autour de Caraiibos
et de Saint James. »

En ce sens, plusieurs masterclass seront organisées durant la finale : « Soft
Cocktails Experiences & Nature World », animé par Matthias Giroud
et Jean-Charles Sommerard ; « St James & Tiki experience », sous la
houlette de Stephen Martin ; et « Cocktails Création Process & Kitchen
inspiration », par Marian Beke.

Côté finalistes, tous seront confrontés à 3 épreuves. La première
concernera la présentation des créations, la seconde sera une
épreuve freestyle dans laquelle chacun devra créer 2 cocktails avec
puis sans alcool via une liste d'ingrédients. Enfin, des tests olfactifs et
organoleptiques concluront la journée.

Qui succédera à Régis Celabe au palmarès du Bartenders Society
2017 ? Rendez-vous les 12 et 13 juin au Flow, à Paris (4^e port des
Invalides – 7^e arrondissement).

Site internet : www.bartenders-society.com

REPÉRAGE
CONCOURS