



**IDÉES EN FORME**  
RELATIONS PUBLICS

## **Bartenders Society 2017 : La liste des 26 finalistes vient d'être dévoilée**

Catégorie : Evènements à venir

Communiqué de presse publié le 30-05-2017

Publié par la société Idées en Forme



*Logo Bartenders Society*

Plus de 120 bartenders, connus et moins connus, ont participé cette année à la compétition. Les 26 finalistes sélectionnés, provenant de France, d'Italie, du Bénélux, du Liban et de République tchèque, s'affronteront les 12 et 13 juin, sous la houlette d'un jury constitué des meilleurs experts cocktails, présidé par Matthias Giroud, Executive Bar Manager

Worldwide Buddha Bar, alias The Alchemiste.

**Depuis l'été dernier, les soft cocktails envahissent les bars. Alors que le degré d'exigence des clients ne cesse d'augmenter, les soft cocktails sont devenus un terrain d'expression privilégié des bartenders.**

The Bartender Society 2017 a décidé de mettre cette tendance à l'honneur : la moitié des cocktails de la compétition sera réalisée sans alcool, à partir de jus Caraïbos, marque des bartenders depuis sa création dans les années 70. Façon vintage ou en mode sour, tendance tiki ou spicy, le cocktail au rhum est la seconde star du Bartender Society 2017. Le jury compte parmi les meilleurs experts au monde du rhum, à l'instar du célèbre mixologue (et rappeur) anglais Ian Burrell ou de Stephen Martin, brand ambassador de la marque Saint James.

« Notre souhait est de mettre en place une atmosphère propice aux échanges et aux partages entre les finalistes et les membres du jury. Nous voulons créer des liens forts et durables entre les participants, pour initier une communauté qui ait plaisir à se retrouver au fil des années », explique Mélinna Gérin-White, Directrice Category Management & responsable de l'événement, entourée de son équipe, Noémie Billaud (Category Manager) et Julie Bouttaga (community manager).

La seule compétition ouverte aux soft cocktails, avec la marque CARAI BOSOS  
Le rhum sous toutes ses coutures, avec SAINT JAMES

## **Le street art pour fil rouge**

Art de contourner les codes et d'imaginer les alliances improbables : les artistes du street art et de la pop culture pourraient bien être les cousins germains des mixologues. C'est en clin d'oeil à ce « cousinage » que The Bartender Society a choisi le street art comme thématique de sa seconde édition. Avec en point d'orgue l'atelier tatouage proposé par Ink Riders lors de la soirée de gala.

## **Le jury : la crème des mixologues et experts cocktails**

Matthias Giroud, président, Executive Bar Manager Worldwide Buddha Bar, alias The Alchimiste.

Ian Burrell, Global Rum Ambassador

Marian Beke, The Gibson, Londres

Vicky Milon, Bar Manager "Le Qu4tre" Buddha Bar Hotel, Paris

Sullivan Doh, co-fondateur du « Syndicat » et de la « Commune » (Paris)

Stephen Martin, brand ambassador Saint James, créateur du bar « A la Française»

Régis Célabé, gagnant The Bartender Society 2016, Chef Barman au Jules&Jim, Paris

René Delvincourt, Senior Manager Restauration, bars et restauration Disneyland Paris

Luca Gargano, créateur, distributeur et passionné de Rhum, Italie

Emily Baylis, bartender voyageuse, du Zeta bar (Sydney), à L'Expérimental Cocktail Bar (Paris), en passant par le Potato Head (Bali, Djakarta)

**Bardinet la martiniquaise hors domicile BLMHD** Service on trade du Groupe La Martiniquaise créé en 2010, dirigé par Jean-Louis Denis. BLMHD est un pure player cocktail avec un porte-feuille unique qui mixe des spiritueux ( Saint James, Poliakov, Gibson's, Aguacana, Dillon, Bushmills, José Cuervo... ) , des jus & nectars de fruits (Caraïbos) & des Sucres ( Saint James, Dillon, Canadou)

## **PROGRAMME**

### **LUNDI 12 JUIN**

**14 H 30 Première épreuve (25 finalistes)** Présentation des 50 cocktails retenus lors des préselections

**17 H 30 Masterclass SAINT JAMES** par Stephen Martin, brand ambassador Saint James et membre du jury Invitation à la découverte des 250 ans d'histoire de la marque Saint James. Découverte des différents types de cocktails au rhum : sour, vintage et tiki.

### **MARDI 13 JUIN 9 H Workshop « épices »**

en présence de Ewann de Kerros, découvreur d'épices, voyageur et président de Terre Exotique

**9 H 30 Deuxième épreuve (10 finalistes)** Street art cocktail challenge

**13 H Lunch Flow Plage (restaurant en face de la péniche)** Annonce des cinq derniers finalistes

**14 H 30 Masterclass soft cocktail** par Matthias Giroud, président du jury et et Jean-

Charles Sommerard, « aromagitateur », président de Sevessence et auteur de nombreux ouvrages sur les huiles essentielles. Nouvelles inspirations, nouveaux ingrédients, nouvelles matières : ce masterclass propose une séquence pédagogique et créative sur les nouvelles tendances soft cocktails.

**16 h Master class Pure Creation** par Marian Beke, membre du jury et bartender au Gibson, Londres Expériences visuelles et gustatives : séquence sur les dernières expérimentations Pure Creation, avec des cocktails réalisés à partir de rhum Saint James et de soft Caraïbos. Avec et sans alcool.

**21 h Remise des prix et soirée de gala « street art »** DJ set de Nico de Andrea, résident à l'ARC. Atelier tatouage en partenariat avec Ink Riders.



[Site internet de la société émettrice de ce communiqué de presse]