

« Deux jours de moments de création,
de rencontre, et de masterclass. »

12 ET 13 JUIN

FINALE DU « BARTENDERS SOCIETY 2017 »

La deuxième édition
du Bartenders Society
est ouverte à six pays
avec pour vocation
première de mettre en
avant de vrais talents de
mixologues qui, parfois,
n'attendent pas le nombre
des années. La créativité
s'exprime à tous les âges...

Mélinda Guérin-White – directrice Category Management BLMHD (Saint James, Carabos) – et Noémie Billaud ont pris toute l'organisation en charge. Une fois encore en 2017, ce concours « Cocktail & Soft Cocktails » va récompenser les meilleurs mixologues. Ce contest, couronné aux derniers « Infosbar Awards », rassemble cette année les meilleurs professionnels du bar de France, Belgique, Pays-Bas, Luxembourg, Italie, République tchèque et Liban, chaque pays effectuant la sélection de son finaliste.

Vingt-cinq finalistes en lice

Pendant deux jours, les 25 finalistes, sélectionnés sur dossier, vont s'affronter sur le Flow, la luxueuse et magique embarcation amarrée port des Invalides. Ils feront face à un jury international de professionnels du bar (lire encadré).

Chacun d'eux présentera les deux cocktails grâce auxquels il a été sélectionné : le premier avec alcool, à base de Saint James ; le second sans alcool, avec Carabos. L'une des deux recettes devra respecter la thématique « Street Art ».

Le gagnant de cette deuxième édition gagnera 1 000 euros et un voyage pour deux en Martinique. De leur côté, les trois derniers finalistes se verront offrir une sortie en mer sur le trimaran de Gilles Lamiré. Par ailleurs, le cocktail du vainqueur de ce concours sera mis en avant par BLMHD pendant un an, sur les relais du groupe et dans la presse. Le Bartenders Society 2017 se terminera par une soirée de Street Art.

Retrouvez Bartenders Society sur Facebook et Instagram
www.bartenders-society.com



Un jury international

Mathias Giroud – Exécutive Bar manager worldwide du Buddha Bar Dubai ;
Ian Burrell – Global Rum Ambassador UK ;
Stephen Martin – Ambassadeur de la marque Saint James ;
Régis Célabe – Chef barman au Jules & Jim, Paris ;
Luca Gargano – Créateur et distributeur de Rhum en Italie ;
René Delvincourt – Senior Manager bars et restauration Disney/land Paris ;
Marian Beke – Bartender Gibson's UK, Londres ;
Emily Baylis – Pollen Room, Londres ;
Vicky Milon – France Bar manager « le Quatrième » Buddha Bar Hotel Paris ;
Sullivan Doh – Co-fondateur du Syndicat et de la Commune Paris.



FLASH BACK SUR 2016

La première édition de la Bartenders Society était franco-française. La sélection s'effectuait déjà sur dossiers, avec deux recettes à poster, l'une sans alcool, l'autre avec. Le concours a réuni 125 candidatures, confirmées et juniors, dont les représentants du Buddha Bar, Disney, Miss Ko, Café Moderne... -, issues de 40 villes françaises – une vraie satisfaction pour les organisateurs. La finale s'est déroulée à l'Hôtel Molitor, à Paris. Le vainqueur de cette toute mixologiste a été Régis Célabe qui fit, cette année, partie du jury.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Biz



« L

LE BIZ

Un long bar en bois face à une galerie XIX^e éclairant un jardin d'été, un espace au sous-sol, à une vaste salle et à une terrasse, Biz, décline son allure hispanisante, certaine atmosphère bobo. Côté brunch/brunches, salades, potages et propositions aussi rapides pour le soir. Des atmosphères musica

PARIS # 124
NUIT