12 ET 13 JUIN

FINALK DU **« BARTENDERS SOCIETY 2017** ¥

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







sation en charge. Une fois encore en 2017, ce concours « Cocktail & Soft Cocktails » va récompenser les meilleurs mixologues. Ce Mélinda Guérin-White – directrice Category Management BLMHD (Saint James, Caraïbos) – et Noémie Billaud ont pris toute l'organicontest, 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 ond sans alcool, avec Caraibos. L'une des deux recettes devra eter la thématique « Street Art ». alcool, à base

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



Un jury international

Matthias Giroud, président – Executive Bar manager world-wide du Buddha Bar Dubai ;

Stephen Martin - Ambassadeur de la marque Saint James; lan Burrell - Global Rum Ambassador UK;

Luca Gargano – Créat René Delvincourt – **Régis Célabe** – Chef barman au Jules & Jim, Paris; **Luca Gargano** – Créateur et distributeur de Rhum en Italie Senior Manager bars et restauration

Disneyland Paris;

Marian Beke – Bartender Gibson's UK, Londres;

Emily Baylis – Pollen Room, Londres;

Vicky Milon – France Bar manager « le Qu4tre » Buddha Bar Hotel Paris;

Sullivan Doh – Co-fondateur du Syndicat et de la Commune Paris

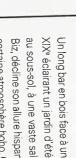




FLASH BACK SUR 2016

franço-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 cette année, partie du jury 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 joute mixologiste a été Régis Célabe qui fait. La première édition de la Bartenders Society était franco-française. La sélection s'effectuait déjà





PARS # 124

Un long bar en bois face à une galk XIXº éclairant un jardin d'été, un e au sous-sol, à une vaste salle et : LE BIZ propositions aussi rapides pour le soir. Des atmosphères music bruschettas, salades, potages certaine atmosphère bobo. Côté