



The Bartenders Society 2018 : Thomas Fernandez décroche le shaker d'or



La compétition de mixologie, cocktail et soft cocktail **The Bartenders Society 2018** (cocktail sans alcool) organisée par Saint James et Caraïbos, marques de BLMHD (Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile), s'est achevée mardi 29 mai au Kube Hôtel, à Paris.

magazinediscotheque.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Après deux journées intenses placées sous le signe de la mixologie, de la créativité et de la bonne humeur, **Thomas Fernandez**, du Parfum à Montpellier, décroche le shaker d'or.



Le jury d'exception, présidé par **Mathias Giroud**, Executive Bar Chief Monde du groupe Buddha Bar, et les invités qui participaient au vote final, ont désigné le vainqueur parmi les 26 finalistes.

magazinediscotheque.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Thomas a livré deux créations autour des thématiques du vert et de l'urbanisme : soft cocktail « Green Pandan » et Rhum cocktail « Jungle Wood ».



Green Pandan

8 dash bitter (shisho purple / roquette)

magazinediscotheque.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

2 feuilles de citronnelle
½ feuille de shiso
1 rondelle de gingembre
2 cl de jus de Yuzu Caraïbos infusé au thé Earl Grey
3 cl de sirop pandan
3 cl de fleur de canne Saint James
3 cl de jus de citron vert Caraïbos



Jungle Wood

2 cl de fenouil frais
6 cl de jus d'ananas Caraïbos infusé au bois recyclé
1 feuille de Kaffir
1,5 cl de sirop d'agave

Angeline Le Strat et **Antony Bertin** sont également montés sur le podium respectivement à la 2ème et 3ème place. César Debus a reçu le coup de cœur du jury.



Les candidats devaient présenter 2 recettes cocktails dont 1 sur le thème du « Street Art/Green » : une recette de cocktail alcoolisé avec un Rhum de la marque **Saint James** et une Recette de cocktail sans alcool avec un parfum de la marque **Caraïbos**.

Des masterclasses se tenaient dans 7 villes de France : le 20 Février à L'Antiquaire – Lyon / Le 27 Février au Joker – Lille / Le 6 Mars au Santeuil café – Nantes / Le 13 Mars au Cancan – Bordeaux / Le 16 Mars à La Commune – Paris / Le 20 Mars au Carry Nation – Marseille / Le 27 Mars à l'Aedaen Place – Strasbourg.

Lors de la finale, 3 masterclasses étaient organisées : sur le rhum animée par Stephen Martin ; « Soft Cocktails Experiences & Nature World » animée par Matthias Giroud et JC Sommerard ; « Cocktails Création Process & Kitchen inspiration » animée par Marian Beke.

Suite à deux premières éditions réussies sur la thématique du Street Art, cette année marque la fin de cette trilogie avec un angle green. The Bartenders Society contest a été fortement marqué par l'imagination et l'audace des candidats et s'est aujourd'hui élargi à 11 pays à travers le monde (16 candidats français et 10 candidats internationaux). Rendez-vous donc en 2019 autour d'une nouvelle thématique.

© Gilles Petipas, Loran Dhérines