



LILLE

Lille joue son Joker Bar entre grande cuisine et cocktails

LILLE. « Un pont est en train de se construire entre le bar et la grande cuisine. » Pour y arriver, une quarantaine de barmen étaient conviés ce lundi dans les locaux du Joker Bar, place Louise-de-Bettignies, afin de découvrir les grandes lignes du concours international Bartenders Society. Le thème de cette édition 2021 est d'accorder gastronomie et cocktails. « C'est maintenant que les choses peuvent changer pour notre profession », poursuit Stephen Martin, expert et membre du jury. « Qui aurait pu imaginer qu'un jour les barmen seraient associés à la grande cuisine ? » Le défi posé est de composer deux

cocktails, l'un alcoolisé et le second sans alcool, en parfaite harmonie avec une recette tirée de l'univers d'un grand chef et l'autre à partir d'un seul ingrédient. Dix-huit candidats issus de toute la France et dix autres venus du monde entier seront sélectionnés sur la base de photos, de recettes et de leurs explications concernant celles-ci. Ils disputeront ensuite le titre de meilleur « bartender » les 4 et 5 octobre à Paris.

TESTER LA CRÉATIVITÉ

« Cette étape lilloise, après Marseille, permet de mettre en avant des hommes et des femmes de bar talentueux », affirme Sarah Chambr-

lan, chargée de l'organisation du concours. Ce dernier offre aussi la possibilité de gagner en visibilité et en savoir-faire.

Au Joker Bar, la masterclass a débuté par la présentation du concours et des enjeux. « La finalité est de tester la créativité des professionnels du bar, leur respect des consignes et du thème. Dans un esprit de convivialité, ils peuvent échanger avec des experts afin d'avoir de nouvelles idées. » Luc Degroux, le gagnant de la précédente édition et membre du jury, était présent pour donner des conseils et faire une démonstration avant de se jeter dans le grand bain. ■ A. M.



Luc Degroux, gagnant de l'édition 2020 et membre du jury s'est déplacé pour prodiguer ses conseils. PHOTO PIB