



Un Nîmois en lice pour un prestigieux concours de cocktails

CONCOURS

Barman freelance, le Nîmois Paul Pérennès se rendra à Paris au début du mois d'octobre pour le concours de The Bartenders Society.

« C'est sûrement le plus beau concours que l'on peut trouver en France. » Quand on demande à Paul Pérennès pourquoi il a souhaité participer au concours de The Bartenders Society, les yeux du barman s'illuminent. « Il y a parmi les membres du jury des gens qui sont pour moi l'élite du bar français, voire européen. Ils pourront dire si mes créations tiennent la route ou non. »

Le barman participera à la finale à Paris les 4 et 5 octobre, avec 17 autres concurrents français. « Tous les grands hôtels de France ont envoyé leurs poulains. On y va pour partager nos visions du monde de bar. C'est un échange, je n'y vais pas pour écraser tout le monde. »

Lors de la première épreuve,

Paul Pérennès devra faire goûter aux jurys les deux recettes qui lui ont permis d'être ici. Un premier cocktail, inspiré d'un plat de la cheffe Anne-Sophie Pic, préparé avec des copeaux de noix de coco et du rhum biologique. La deuxième création a pour thème l'orange, avec du jus de fruit de chez Caraïbos et des petites billes parfumées.

Ensuite, lors de la deuxième épreuve, s'il se qualifie, il devra réaliser un cocktail avec bar imposé à tous les candidats. « J'y travaille déjà parce que je sais à peu près ce qu'ils vont nous demander. Je me doute qu'ils vont sans doute proposer des fruits de saison. J'ai envie de voir une vraie cuisine pour que chacun puisse s'amuser. »

En tant que barman freelance, Paul Pérennès a dû investir pour



Paul Pérennès sera opposé à 17 concurrents français. PHOTO VM.

le concours tout en restant dans le bar qu'il a installé chez lui pour s'exercer. « En face, il y aura des gens passionnés avec la même envie de montrer ce qu'ils savent faire. Il faut du courage pour y aller. »

De plus, la crise sanitaire a rendu sa situation compliquée. « Quand le Covid a commencé, je n'étais pas en poste. Je suis allé travailler après sur la Côte

d'Azur. Et puis il y a eu une autre fermeture, ça n'incitait pas les gens à embaucher sur le long terme. Mon poste de responsable barman est remplaçable. Les patrons vont privilégier les serveurs et les cuisiniers. C'est un peu pour ça que j'ai pu participer à ce genre de concours, j'avais un peu de temps. »

Vincent Marche

vmarche@midilibre.com