



Qu'est-ce qu'être un bartender en 2020 ?



Bartender est un métier qui franchit les époques. Et même si certaines recettes sont là depuis les débuts du bar, le métier en lui-même ne cesse d'évoluer. S'adapter aux consommateurs, aux styles de vie, aux attentes. Le bar traverse les générations.

2020 est une année charnière : nouvelle décennie, mais aussi un coup d'arrêt brutal pour la plupart des établissements. Nous avons profité de l'occasion pour faire un peu d'introspection et interroger 5 bartenders de générations différentes, de style d'établissements différents aussi. Mais tous membre de la famille "The Bartenders Society" sur leur vision : **qu'est-ce qu'être un bartender en 2020 ?**

www.forgeorges.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Pour cela, nous avons interrogé Matthias Giroud, Régis Célabé, Mathieu Gouret, Thomas Fernandez et César Debus.

2020 une année vraiment spéciale pour les bartenders !

Nous avons souhaité recueillir à chaud leur impression sur cette année spécifique, et la façon dont ils la vivent. Pour Mathieu, « 2020 se résume à être barman à temps partiel ».

Un avis partagé par César qui a vu tous ses projets tomber à l'eau : « Mon projet en Thaïlande, puis l'ouverture d'un nouvel établissement. Cette année 2020 n'est que report et report... ».

Mais Bartender, un métier en pleine évolution ?

www.forgeorges.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Matthias Giroud – Président du jury [The Bartenders](#)

[Society](#)

Photo [The Bartenders Society](#)

Matthias est dans le métier depuis plus de 20 ans. Il a côtoyé plusieurs générations et son constat est sans appel : « *La profession a évolué positivement. Elle était déjà professionnelle, mais a évolué dans la façon de faire, dans la façon de proposer des choses. Beaucoup de barmen sont devenus propriétaires. Le bar est aussi sorti des hôtels. J'ai été précurseur avec le Buddha Bar et le Bar Fly car le bar à cocktails à proprement parler n'existait pas alors. Les bartenders ont aussi évolué en bien. Parfois, ils vont trop vite et pensent pouvoir griller les étapes. La profession fait ça. Le bar a tendance à starifier rapidement les gens* ».

Un avis partagé par Régis sur une évolution positive du métier de Bartender : « *Nous n'avons plus cette image seulement du barman dans un bistrot. Nous sommes désormais un vrai métier de service, de création et de savoir-faire.* »

Une évolution du matériel.



Regis Célabé – Vainqueur 2016 [The Bartenders](#)

[Society](#)

Photo [The Bartenders Society](#)

Est-ce que cette évolution est seulement humaine ? Ou également due au matériel à disposition des bartenders ? D'ailleurs, est-il possible d'être un bon barman avec seulement un shaker et un jigger ? Matthias répond positivement : *“ Tu peux toujours être un très très bon barman avec seulement un shaker. Mais le matériel à disposition s'est complètement développé, car le barman s'est intéressé à d'autres univers, et ¾ du matériel qui nous a fait évoluer vient de la cuisine ”*.

De nouveaux outils qui ont permis l'apparition de nouvelles techniques que Thomas nous énumère : *“ entre la clarification, le rotovap”, les cocktails prêts à être embouteillés, et où il ne reste plus qu'à servir. Certains bars ont d'ailleurs passé le pas de ne plus avoir de shaker derrière leur bar, comme Aperture ou Naked à Montpellier ”*.

www.forgeorges.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Thomas Fernandez – Vainqueur 2018 [The](#)

[Bartenders Society](#)

Photo [The Bartenders Society](#)

Mais est-ce obligatoire pour tous les bartenders ? Cesar nous éclaire : “ *Tout dépend de ce que tu veux vraiment faire. Si tu veux pousser plus loin, il faut investir dans du matériel. Tu ne peux plus venir avec juste un shaker et une cuillère à mélange. On voit de plus en plus de bartenders qui achètent des rotovap. Des machines sous vide, aujourd’hui tout le monde en a .* ”

Une course à l’armement que Mathieu relativise : “ *Pour commencer et tenter de devenir un bon barman, une cuillère à mélange, un jigger et un shaker restent le matériel obligatoire. Il faut passer par là !* ”

Des produits qui poussent les bartenders à aller plus loin

www.forgeorges.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Cesar Debus – Vainqueur 2019

Photo [The Bartenders Society](#)

Pour accompagner cette avancée technique et technologique, est-ce que les bartenders n'auraient pas non plus été aidés un peu par les marques ? Mathieu nous éclaire sur la relation entre marques et bartenders :
" Il faut de bons produits pour être un bon barman. Mais aussi des nouveautés, sinon il y a le risque de s'endormir. Il faut innover et tu as beau être le meilleur barman au monde, si tu n'as pas des maisons qui t'aident à apporter de nouveaux produits, c'est compliqué. Il ne faut pas oublier que tout le monde ne sait pas, ou ne peut pas faire des produits maison. Et là-dessus, Caraïbos est précurseur avec ses jus de fruits prêts à travailler. Et Saint James, via l'innovation et leur gamme de produits, ils sont ouverts et apportent des choses nouvelles à chaque fois ."

Une vraie vague que Matthias voit en France et dont il prédit même son accentuation : " Il y a un gros boom depuis 3 ans en France. Il y a encore des vagues qui vont arriver. Les bartenders ont évolué en s'intéressant aux produits. Le bio, le whisky français. Idem sur le sans alcool, que [The Bartenders Society](#) met en avant. "

Est-ce qu'un bartender peut rester derrière son bar ?



Mathieu Gouret- Vainqueur 2017 –

Photo [The Bartenders Society](#)

Régis nous livre son point de vue sur l'évolution du métier de bartender : *“ Pour moi, le métier de bartender est basé sur trois axes : le côté technique avec la réalisation d'un cocktail. Puis la partie hospitalité. Et maintenant le côté communication. Tu dois savoir un minimum communiquer à travers les réseaux sociaux. Mais il faut faire attention, car avec ce côté communication, on peut vite se perdre et être moins focus sur notre métier en étant plus axé sur son image, et son ego “.*

Une anecdote que Thomas nous explique avec une balance à trouver entre créativité et envie du client : *“ la plupart des cocktails que l'on voit sur les réseaux sont faits avec des colorants pour faire plus beau. C'est pareil en gastronomie et en pâtisserie. Le client voit ça sur les réseaux sociaux, il faut lui proposer des choses qui le touchent, mais aussi qui l'attirent. Une fois, j'étais parti dans une création assez farfelue, mais aucun client n'a commandé, alors que ce cocktail était très bon “.*

Un client qui n'a plus les mêmes besoins

Un bartender n'est pas grand-chose sans ses clients. Et eux aussi se sont métamorphosés avec l'arrivée des réseaux sociaux. Matthias les a vu évoluer : *“ Le cocktail s'est démocratisé auprès du client, qui s'y connaît de plus en plus, grâce notamment aux réseaux sociaux. Dans notre milieu, la communication à cause de l'alcool est très bridée. Les réseaux sociaux ont permis de faire du visuel, de faire parler. Après c'est toujours quitte ou double : ça peut te mettre Up et ça peut te mettre Down si tu n'assures pas derrière. ”*

Pour Régis, cette exigence du client est également fonction du prix des cocktails : *“ Le client est devenu un peu plus exigeant. Mais au moment où tu paies ton cocktail 12 -13€, sans parler des prix dans les palaces, le client s'attend à quelque chose de qualitatif, ce qui me semble normal “.*

Une évolution qui peut amener à une attention accrue et parfois des abus pour Mathieu : *“ Trip Advisor, je n'en veux pas. C'est trop facile de critiquer derrière un écran, où l'on peut mettre tout et n'importe quoi. En bon français, on a plus la facilité de critiquer que de mettre en avant. Mais aujourd'hui, quand nous sortons*

[Visualiser l'article](#)

un cocktail, nous faisons attention à tous les détails, car ce cocktail peut se retrouver sur différentes pages, et tu ne sais pas à qui tu as à faire en face de toi. ”

Des barmen qui doivent devenir aussi touche à tout pour garder le lien avec leurs clients. Cesar : “ Avec cette période de Covid, les barmen ont besoin de l'outil informatique pour communiquer et exister avec nos consommateurs. Je te parle, mais j'étais juste avant en train de configurer un Facebook live que je fais ce soir avec Destination Cocktails. Ce sont des choses qui font partie du métier de barman, mais que tu fais en dehors de ton bar. Quand tu es au bar par contre, il faut être à 100% avec le client. ”

Cette crise, va-t-elle encore faire évoluer le métier de bartender ?

Une crise qui change pour Mathieu l'essence même du métier de barman et le contact humain : ” Nous n'avons plus personne au comptoir en face de nous avec les nouvelles règles COVID. Alors que l'on fait ce métier-là pour le contact humain. C'est que tu aimes les gens et la convivialité. Avec les masques, tu ne vois pas non plus les sourires. Psychologiquement, toute cette période est compliquée. Mais si les gens viennent chez nous, c'est pour passer un bon moment, et malgré cette période, on doit garder le sourire, innover et garder les bons points d'accroches pour repartir de l'avant . “

Matthias essaie de voir les choses positives de ces changements : “ La crise a fait beaucoup de mal. Mais j'ai vu des barmen, des chefs barmen, des propriétaires qui se sont remis en question et qui ont innové pour proposer des choses. Je ne pense pas que le bar va complètement changer. Il y a des processus qui ont été mis en place avec la crise, les cocktails en bouteille. “

Une crise qui peut avoir un côté bénéfique pour les établissements selon Thomas avec un retour aux sources : ” Revenir à des expériences uniques et de pouvoir découvrir des produits que les clients n'ont pas l'habitude de déguster. Profiter de cela pour mettre en avant des spiritueux français par exemple et de saison. Peut-être une des leçons retenues du COVID, ça nous a appris à consommer local ! Il faudrait mettre cela dans le milieu du bar, ne pas consommer un cocktail à base de pomme alors qu'on est en plein printemps, cela existe pour la restauration, pourquoi pas pour les cocktails ? ”