



le magazine des entrepreneurs de la restauration

Aurélien Peyramaure | 03 Nov 2020

Renouveau | La finale de la 5e édition du Bartenders Society aura lieu

La finale du Bartenders Society, organisée par Bardinet La Martiniquaise Hors domicile (BLMHD), qui devait se tenir à Paris le 2 novembre, a finalement été annulée, du fait du confinement.

La finale du Bartenders Society, organisée par Bardinet La Martiniquaise Hors domicile (BLMHD), qui devait se tenir à Paris le 2 novembre, a finalement été annulée, du fait du confinement. Néanmoins, les organisateurs comptent terminer l'édition 2020, la cinquième. *« On va aller au bout de cet événement. On a une portée extrêmement forte pour la distribution CHR, les établissements, les bartenders. The Bartenders Society est accroché autour de principes fondateurs qui sont avant tout l'esprit de famille et de partage autour de la communauté du bar d'un côté, et de l'autre la créativité. On a toujours souhaité que la personnalité de chacun puisse s'exprimer à l'intérieur d'un cadre qui est donné chaque année »*, justifie ainsi Jean-Louis Denis, directeur commercial de BLMHD.

« Les dix finalistes qui devaient être là, on va les contacter et on va leur demander de se filmer pour réaliser leurs deux créations sur lesquelles ils ont été sélectionnés. On va en choisir trois uniquement sur vidéo. On va reproduire leurs créations pour juger sur le goût. De cette partie, le gagnant 2020 sera annoncé, fin novembre. Ce n'est pas la finale qu'on aurait imaginé, mais cela en reste une et on reste quand même en lien avec les barmans, les participants », détaille Matthias Giroud, président du jury et cofondateur de WM Signature. Malgré les perturbations actuelles, la prochaine édition est déjà pensée. *« On devrait avoir un troisième partenaire, en plus de Caraïbos et Saint James. Une marque qui intègre la catégorie du low alcool pour stimuler la créativité du bartender »,* annonce Jean-Louis Denis, sans en dire davantage, tout comme pour la thématique du concours : *« L'année dernière la pâtisserie, cette année la street-food. Pour l'année prochaine, ce sera encore sur un autre univers qu'on ne va pas encore développer. »*

Le sans alcool va exploser

« La partie sans alcool va se développer de plus en plus, prédit Matthias Giroud, j'en suis convaincu. Un chef m'a dit, "le sans alcool chez les barmans, c'est comme le végétarien en cuisine il y a dix ans. C'est une évolution de notre métier." Le low alcool va y participer. Les chefs de cuisine vont nous aider là dedans ; je pense que la catégorie va se développer d'abord sur la partie étoilée car ils ont plus de personnel, mais aussi au sein de la bistronomie. Les barmans vont entrer en cuisine car les chefs vont leur ouvrir la porte. »

Les cartes à cocktail vont évoluer

« Concernant les cartes, je pense que les produits français et européens vont prendre une place importante. Il va y avoir une rationalisation des cartes, avec la problématique de stocks à court terme. Cela va amener à avoir des cartes plus créatives et plus courtes, avec une offre de produits locaux et régionaux », avance Melinda Guérin White, cofondatrice de WM Signature, pour qui la période actuelle va induire des changements sur l'offre de cocktails dans les bars et restaurants.