

www.mavilleamoi.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

## The Bartenders society pose ses valises à Bordeaux



En 2015, BLMHD (Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile, division de l'activité CHR du groupe La Martiniquaise) a lancé The Bartenders Society Contest autour des marques Saint James et Caribos. C'est le premier concours international de cocktails et de soft cocktails (cocktails sans alcool) dans lequel la moitié des épreuves sont exclusivement sans alcool.

www.mavilleamoi.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Tous les ans, le gagnant du contest est désigné par un jury international d'experts. Ce concours a pour objectif de mettre à l'honneur le métier de barman, en mettant en avant leur créativité, leur savoir-faire et leur diversité. Après une première trilogie axée sur le « street art », la street food du monde est de le second volet de la trilogie « Rencontre de la Mixologie et de l'art culinaire »



The Bartenders Society est très attendu par les bartenders bordelais car c'est une belle opportunité de faire (re)connaître leur métier auprès du grand public. Derrière un cocktail se cache une véritable réflexion. Au-delà de la création, un bartender choisit scrupuleusement ses ingrédients, ses associations.

Il prend également en considération les enjeux sociétaux et environnementaux : moins d'alcool, moins de gaspillage, un sourcing local, la saisonnalité... Finalement, être mixologue s'apparente au métier de cuisinier. Chacun cherche à faire vivre à son consommateur une véritable expérience : l'un autour d'un verre, l'autre autour d'une assiette.

Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si le concours The Bartenders Society a axé, depuis l'an dernier, sa trilogie sur la rencontre entre le monde de la mixologie et de l'art culinaire.

Cette année, les bartenders devront faire preuve d'inventivité puisque le thème choisi sera la street food du monde. La street food (ou cuisine de rue) est un phénomène international qui a révolutionné notre mode d'alimentation. Sa popularité croissante prouve qu'il ne s'agit pas d'une simple tendance mais d'une évolution durable.

Les participants pourront s'inspirer de toutes ces traditions culinaires pour en créer de vraies expériences cocktails et soft cocktails.

**RDV LE 13 FEVRIER DE 14H30 À 16H30 AU CANCAN " COQUETELS & FLONFLONS " POUR UNE MASTERCLASS EXCLUSIVE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA CRÉATIVITÉ.**

**GUEST BARTENDING DE 19H À 2H : ANIMATION DE COCKTAILS PAR DEUX MIXOLOGUES**

www.mavilleamoi.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

CANCAN "COQUELETS&FLONFLONS  
7 RUE DU CERF-VOLANT, 33000 BORDEAUX