



Lancement de la 2eme Edition du Bartender Society Contest



© Bartenders Society

Paris a rendez-vous avec le meilleur de la scène cocktails, au coeur de Paris, sur la péniche FLOW (Pont Alexandre III). Innovante et exigeante : la scène cocktail se réinvente tous les jours. Et les bartenders sont les acteurs de cette créativité. **The Bartender Society 2017 leur rend hommage les 12 et 13 juin**, en organisant l' « une des meilleures compétitions au monde de cocktails », selon Ian Burrell, Global Rum Ambassador.

La liste des 25 finalistes vient d'être dévoilée : Jessica André (Le Fantôme de l'Opéra, Lyon) - Sasha Basmadjian (Yeeels, Paris) - Antony Bertin (Château d'Artigny, Montbazou) - Clément Bodin (Maison Souquet, Paris)

Charles Henri Brun (Rhumerie La Plantation, Nancy) - Jimmy Cassar (Aloha Cocktail Bar, Lyon) - Josselin Dewulf (Le Shamrock, Rennes) - Cedric Esseul (Over the Rainbow, Cenon)

Thomas Fernandez (Cary Nation, Marseille) - Wendy Sengomona (L'Alchimiste, Bordeaux) - Emile Trinquet (La Ferme Saint Simeon, Honfleur) - Mathieu Velmir (Buddha Bar, Paris)

Pierre Gabelle (Joker Bar, Lille) - Giovanni Di Giacomo (Seven Casino, Amnéville) - Mathieu Gouret (Santeuil Café, Nantes) - Nicolas Herluison Casas (Shake It Bartending, Montpellier)

Benda Martin (Brasserie de Monaco, Monaco) - Cesar Debus (Mi Casa es tu Casa, Strasbourg) - Benjamin Patureau (Disneyland Paris, Paris) - Gabriel Pons (Le Calbar, Paris) - Cathy Mutis (Benelux)

Sienna Melani (Benelux) - Pierre Munier (Benelux) - Alain Haddad (Liban) - Domenico Federico (Italie) - Igor Babjak (Slovaquie/ République Tchèque)

« Osez ! », « N'ayez pas peur des alliances inédites ni des audaces visuelles ! », « Quel que soit votre expérience, c'est sur votre inventivité que vous serez jugé » : c'est l'esprit du Bartender Society 2017 by BLMHD, la compétition de bartenders organisée par Bardinnet La Martiniquaise Hors Domicile (BLMHD) qui commercialise les marques Saint-James et Caribbe. Plus de 120 bartenders, connus et moins connus, ont participé cette année à la compétition. Les 25 finalistes sélectionnés, provenant de France, d'Italie, du Bénélux, du Liban et de République tchèque, s'affronteront dans un mois, sous la houlette d'un jury constitué des meilleurs experts cocktails, présidé par Matthias Giroud, Executive Bar Manager Worldwide Buddha Bar, alias *The Alchimiste*.

Depuis l'été dernier, les soft cocktails envahissent les bars. Alors que le degré d'exigence des clients ne cesse d'augmenter, les soft cocktails sont devenus un terrain d'expression privilégié des bartenders. The Bartender



[Visualiser l'article](#)

Society 2017 a décidé de mettre cette tendance à l'honneur : la moitié des cocktails de la compétition sera réalisée sans alcool, à partir de jus Caraïbos, marque des bartenders depuis sa création dans les années 70.

Façon vintage ou en mode sour, tendance tiki ou spicy, le cocktail au rhum est la seconde star du Bartender Society 2017. Le jury compte parmi les meilleurs experts au monde du rhum, à l'instar du célèbre mixologue (et rappeur) anglais Ian Burrell ou de Stephen Martin, brand ambassador de la marque Saint James.

Le 12 juin

14 H 30 Première épreuve (25 finalistes)

Présentation des 50 cocktails retenus lors des préselections

17 H 30 Masterclass SAINT JAMES

par Stephen Martin, brand ambassador Saint James et membre du jury

Le 13 juin

9 H Workshop « épices »

en présence de Ewann de Kerros, découvreur d'épices, voyageur et président de Terre Exotique

9 H 30 Deuxième épreuve (10 finalistes)

Street art cocktail challenge

13 H Lunch Flow Plage (restaurant en face de la péniche)

Annonce des cinq derniers finalistes



14 H 30 Masterclass soft cocktail

par Matthias Giroud, président du jury et et [Jean-Charles Sommerard](#), « aromagitateur », président de Sevensence et auteur de nombreux ouvrages sur les [huiles essentielles](#). Nouvelles inspirations, nouveaux ingrédients, nouvelles matières : ce masterclass propose une séquence pédagogique et créative sur les nouvelles tendances soft cocktails.

16 h Master class Pure Creation

par Marian Beke, membre du jury et bartender au Gibson, Londres

Expériences visuelles et gustatives : séquence sur les dernières expérimentations Pure Creation, avec des cocktails réalisés à partir de rhum Saint James et de soft Caraïbos. Avec et sans alcool.

19 h Dernière épreuve

Pop up bar time : les bartenders finalistes invitent à partager une expérience cocktail inédite et participative, dans le pop up bar qu'ils ont imaginé pour l'occasion. Tous les participants sont invités à voter.

21 h Remise des prix et soirée de gala « street art »

DJ set de Nico de Andrea, résident à l'ARC. Atelier tatouage en partenariat avec Ink Riders.