



LES RENDEZ-VOUS RHUM 2017

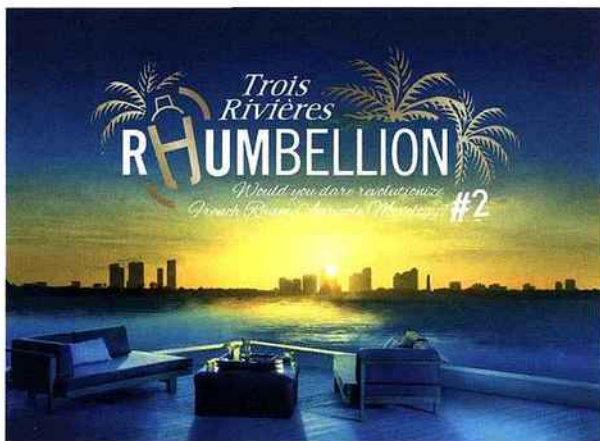
Amateurs de rhum et professionnels du bar, voici un tour d'horizon des événements à ne pas rater cette année. À vos agendas !

Laurence MAROT > Texte

TROIS RIVIÈRES RHUMBELLION SESSION 2 UNE DEMI-FINALE ÉTOILÉE

En 2017, Trois Rivières poursuit sa fameuse « Rhumbellion », une compétition de haut niveau pour révolutionner le rhum agricole dans le monde de la mixologie. Après une sélection serrée parmi 190 candidats du monde entier, 20 barmen exerçant leur talent en France, Belgique, Nouvelle-Zélande, Canada, Émirats arabes unis... ont été choisis d'après une recette au style « Chic et Décontracté ». Le 21 février, dans le cadre verdoyant de l'Alcazar, les candidats relèveront le défi autour d'accords mets et cocktails avec des assiettes mijotées par le doublement étoilé Michel Roth. Le jury international sera composé d'experts, de journalistes et de barmen dont le vainqueur de Rumbellion #1, le talentueux Nicola Battafarano aujourd'hui à Mio Posto.

www.troisrivieresrhumbellion.com



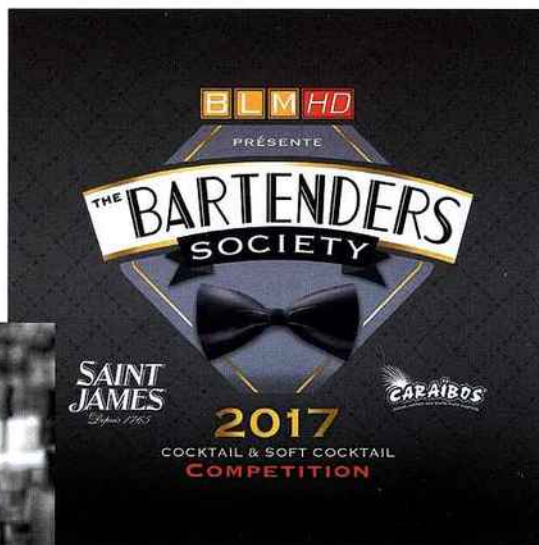
BARTENDERS SOCIETY UNE NOUVELLE ÉDITION INTERNATIONALE

Fort du succès de sa première édition, le concours Bartender Society organisé par BUMHD réitère l'expérience en 2017. En prime il y aura une extension sur l'international avec la Belgique, les Pays-Bas, le Luxembourg, l'Italie et le Liban.

La *battle cocktail* s'annonce encore plus rude ! Les 12 et 13 juin s'affronteront 25 candidats de 6 pays dans un haut lieu de la nuit parisienne autour de 2 recettes de cocktail avec et sans alcool, armés de rhum Saint James et des jus de fruits Carabos. Une compétition jugée par l'élite du bar et animée de plusieurs masterclasses : « L'expérience des cocktails sans alcool et le lien avec la nature », par Matthias Giroud et Jean-Charles Sommerard ; « St James & l'expérience Tiki », par Stephen Martin ; et « le process de création de cocktails et les inspirations culinaires », par Marian Beke.

À noter : une pléiade de masterclasses et de guest bartending programmés avec Stephen Martin et Régis Célabé du 20 février au 27 mars dans toute la France. Fin des inscriptions le 27 mars.

www.bartenders-society.com





TI'PUNCH CUP UNE FINALE MONDIALE ANNONCÉE POUR DÉBUT 2018

C'est officiel ! La Ti'Punch Cup de Rhum Clément repart de plus belle pour dénicher le meilleur breuvage aux couleurs des Antilles. La bonne nouvelle : pour cette seconde édition, la compétition de cocktails certifiée 100% Martinique verra son nombre de pays participants augmenter. Amis candidats, pas de stress ! La finale française est prévue au second semestre 2017 et la grande finale début 2018 à la Martinique. Tous les détails seront annoncés lors du salon Rhum Fest.

tipunchcup.com



Nicolas Munoz, Matthieu Pluta et Sullivan Doh

BACARDI LEGACY GLOBAL COCKTAIL COMPETITION LA CRÈME DES BARMEN FRANÇAIS POUR LA FINALE EUROPE DU SUD

Pour la prochaine compétition Bacardi Legacy, qui succédera au bartender américain Gn Chan, du speakeasy Angel'Share à New York ? Une de nos *startenders* françaises peut-être ? En attendant la finale mondiale le 23 mai, le 21 février aura lieu la finale de l'Europe du Sud à Madrid. Du côté de la France, 3 pointures de la mixologie seront armées de leurs plus beaux shakers pour affronter leurs confrères : Nicolas Munoz, de Bespoke Bar, avec le « Let's Go Bananas », un breuvage aux notes d'anis, de banane et de citron vert à base de Bacardi Carta Blanca ; Matthieu Pluta, du Puzzle Bar, avec l'insolite « El Mariposa » à base de Bacardi Carta Blanca, Bénédictine, jus de pamplemousse et citron vert ; et enfin Sullivan Doh, de la Commune, avec son « Valkyrie », d'inspiration du Nord, composé de Bacardi Carta Blanca, de sirop d'aquavit, de citron vert et d'absinthe. Une compétition bigarrée pour décrocher une place à la finale de Berlin.

RHUM FEST LE RENDEZ-VOUS DU RHUM BAT SON PLEIN

Notez bien ces dates : du 22 au 24 avril aura lieu une édition de Rhum Fest, la grande manifestation autour du rhum dans une ambiance tropicale au cœur du Parc floral. Au menu : 40 exposants, 150 références, des pépites du bout du monde à déguster, des masterclasses... À marquer en gros dans votre calendrier, la grande nouveauté pour 2017 : Alexandre Vingtier, l'expert en spiritueux et rédacteur en chef de *Rumporter*, et son compère Cyril Mald proposeront des cours de dégustation. Avis aux néophytes !

