

## EN 2019, LA MIXOLOGIE S'INSPIRE DE LA PÂTISSERIE !



**The Bartenders Society est le 1er concours international du cocktail et soft cocktail signé Saint James et Caraïbos.**



Credit photo : WMSignature

The Bartenders Society est le premier contest qui accorde autant d'importance aux cocktails alcoolisés qu'aux cocktails sans alcool. Le consommer mieux et moins coïncide avec la demande d'une consommation de plus en plus responsable, décomplexée et healthy. Se faire plaisir avec ou sans alcool est devenu un véritable phénomène de société, en France et à l'international.

**« Ce concours a la vocation d'élever la profession aux yeux du public. » Matthias Giroud, Executive world chef du groupe Buddha Bar et président du Jury 2019.**

En préparation du concours, des masterclasses «ateliers expériences» sur le thème de la mixologie seront dispensées à Rennes, Paris, Lyon, Lille, Strasbourg et Marseille entre janvier et février avant la grande finale qui aura lieu à Paris les **20 & 21 mai** prochain.

Chaque année, un jury d'experts désigne le grand gagnant de l'art du cocktail parmi **plus de 200 candidats français et internationaux** – 11 pays seront représentés en 2019. Les participants doivent faire preuve de créativité en réalisant des cocktails. Une condition sine qua non est à remplir par les barmen : utiliser les marques Saint James et Caraïbos et les sublimer dans des créations qui s'accordent à une thématique précise, laquelle parle à l'univers du bar et de la mixologie.



## LANCEMENT DE L'ÉDITION 2019

Après 3 ans autour du thème « Street art », la prochaine trilogie sera axée sur la rencontre de la mixologie et l'art culinaire. Ces univers complémentaires, tous deux en regain de modernité, impliquent des métiers de chefs. The Bartenders Society fera donc le lien entre ces 2 grands univers : « l'art solide » et « l'art liquide ».

## LANCEMENT DE L'ÉDITION 2019

En 2019, les candidats devront s'inspirer de la pâtisserie. Ils seront jugés sur le visuel, la technique et le goût. Leurs créations devront refléter ce que leur inspire la pâtisserie. Des collaborations ont déjà vu le jour en 2018, mettant en lumière le rapprochement de la mixologie avec le milieu de la cuisine, comme Matthias Giroud – président du jury The Bartenders Society – avec les chefs Cordon Bleu Nicolas Houchet et Nick Patterson ou encore Rémy Savage – Jury du Bartenders Society 2018 – avec Anne-Sophie Pic. Le cocktail délivre des saveurs qui semblent aussi variées qu'infinies, tout comme la pâtisserie.

**« The Bartenders Society est certainement le concours de cocktails qui laisse le plus s'exprimer la créativité et la personnalité des bartenders ». Jean Louis DENIS, Directeur commercial Bardinet – La Martiniquaise**

Reconnue comme l'une des lettres de noblesse de la France, la pâtisserie suscite un réel engouement à travers le Monde, diffusé grâce à des marques telles que Ladurée, Pierre Hermé, L'éclair de génie, Popelini ou encore La pâtisserie des rêves, ainsi que des chefs de grande renommée : Cédric Grolet, Christophe Adam, Frédéric Bau, Philippe Conticini... On retrouve des grands chefs pâtisseries dans des émissions de télévision qui se multiplient et pour lesquelles les Français se passionnent comme Le Meilleur Pâtissier ou Les Rois du Gâteau.



Credit photo : WMSignature

## UN JURY INTERNATIONAL

Cette année encore, un jury venu de France mais également de Grèce, d'Italie, d'Angleterre ou encore du Canada viendra juger les candidats finalistes à l'occasion de la finale internationale.



Matthias Giroud  
Chef exécutif du Buddha Bar  
Group



Diego Ferrari  
Fondateur de Cocktail Art - Auteur  
de "Low Alcohol Cocktail"



Johanna Le Pape  
Artiste Chef pâtissière  
Championne du monde des arts  
sucrés 2014



Ian Burrel  
Ambassadeur Rum Monde



Frankie Solarik  
Co-propiétaire du BarChef  
cocktail - Auteur de "The Bar  
Chef"



Stephen Martin  
Ambassadeur du Rhum Saint  
James



René Delvincourt  
Président de l'association  
des Barmen de France (ABF)



Scotty Schuder  
Tiki Bar : Dirty Dick



Thomas Fernandez  
Gagnant TBS 2018



Thomas Prunarus  
Baba au Rum à Athènes

## INSCRIPTION ET SÉLECTION DES FINALISTES

Du 9 janvier au 25 mars 2019, les professionnels du bar peuvent s'inscrire pour participer à la compétition 2019 (inscription France sur [www.blmhd.com](http://www.blmhd.com) rubrique Bartenders Society).

**« Nous avons souhaité à travers ce concours créer une communauté de Bartenders fondée sur des valeurs d'expertises, de créativité, de partage et de transmission. Ce concours est ouvert à tous les professionnels du monde du bar, car le talent existe partout, il ne compte pas le nombre des années, et se trouve dans tous les établissements où l'on shake ! » Précise Melinda GUERIN-WHITE, Co-fondatrice de l'agence WMSignature et créatrice du Bartenders Society pour BLMHD**

Tout au long de l'année, l'équipe du Bartenders Society va à la rencontre des bartenders de France et organise des masterclasses en région où ont lieu des ateliers participatifs.

- Rennes : Le 15 Janvier au Melody Nelson
- Paris : Le 22 Janvier au Harry bar
- Lyon : le 30 Janvier au Buddha Bar
- Lille : le 6 février au Joker
- Strasbourg : le 13 Février au Douanier
- Marseille : le 21 Février au Carry Nation

Après sélection, **20 candidats français et 7 candidats internationaux**

(le meilleur de chaque pays) se qualifieront pour participer à la finale internationale à Paris.

Les pays représentés cette année, outre la France :

- Belgique – Pays Bas – Luxembourg
- Italie
- Canada
- République Tchèque
- Grèce
- Viêt Nam – Singapour
- Israël



## LA FINALE

La finale de The Bartenders Society aura lieu les **20 & 21 Mai 2019** au sein de la prestigieuse école de Cuisine Alain Ducasse à Paris.

Ces deux jours seront ponctués d'épreuves et de masterclasses.

## AU PROGRAMME :

**Masterclass Chef vs. Chef – Inspiration mixologie / pâtisserie by Caraïbos animée par Johanna Le Pape et Matthias Giroud**

**Masterclass Low Alcohol new generation and Image by Cocktails Art - animée par Diego Ferrari**

**Masterclass Bar Chef inspiration & creation - animée par Frankie Solaric**

Après Thomas Fernandez, gagnant de l'édition 2018, Mathieu Gouret (winner 2017) et Régis Célabe (Winner 2016), qui marquera l'histoire de sa signature ?



Credit photo : WMSignature

## SAINT JAMES ET CARAÏBOS, DES MARQUES INSPIRANTES MISES À L'HONNEUR



### Saint James

Depuis 1765, les Plantations SAINT JAMES produisent des rhums d'une rare qualité au sein de l'univers prestigieux de l'A.O.C Martinique, seule A.O.C en rhum au monde. Cette distinction traduit leur typicité et le lien intime entre terroir et savoir-faire. N°1 mondial des rhums A.O.C et N°1 en Martinique, SAINT JAMES est aujourd'hui une référence dans l'univers des rhums avec une grande variété de rhums pure canne : rhums blancs frais et fruités, rhums paille aux légers reflets dorés, rhum ambré au bouquet original, rhums vieux et hors d'âge subtils, riches et harmonieux. Les rhums SAINT JAMES s'associent parfaitement à tous types de cocktails, des plus simples aux plus élaborés.

### Caraïbos

Caraïbos, l'expert des cocktails. Depuis sa création dans les années 70, Caraïbos s'applique à sélectionner les meilleures origines et variétés de fruits, pour produire des jus et nectars d'une grande qualité et développés pour un usage en cocktail. Les produits Caraïbos offrent donc une forte résistance aux glaçons et se marient parfaitement avec les spiritueux.

Caraïbos propose aujourd'hui la gamme de jus de fruits la plus large du marché avec plus de 40 références. Les candidats au concours peuvent donc laisser libre cours à leur créativité en réalisant des associations multiples et originales grâce aux nombreux jus de fruits Caraïbos.

### BLMHD

BLMHD est la division hors domicile du groupe Bardinet La Martinicaise. BLMHD se positionne comme un pur player de l'univers CHR grâce à son portefeuille de marques qui couvre toutes les catégories de spiritueux et de jus. BLMHD veut accompagner ses partenaires dans l'usage pour sublimer le cocktail. La division hors domicile est partenaire des associations de barmen telles que le MOF, l'ABF ou encore l'APEB. Plus d'informations sur le site [www.blmhd.com](http://www.blmhd.com)



**Contact Presse**

Agence Press For You – 01.53.43.85.25  
159 rue Montmartre  
75002 Paris

**Hélène Vindic** – [h.vindic@press4u.fr](mailto:h.vindic@press4u.fr)  
**Maëlys Kada** – [m.kada@press4u.fr](mailto:m.kada@press4u.fr)