



FINALE A PARIS POUR LA PREMIERE EDITION DE **L'AMERICAN MULE CUP SIGNEE JIM BEAM**

Après un mois de mai riche en rencontres et en créativité, l'American Mule Cup entre dans sa dernière phase. Imaginée par **Jim Beam** pour mettre en lumière une nouvelle génération de bartenders français, cette première édition s'achèvera le 16 juin à Paris, avec une finale nationale organisée sur le rooftop du Generator Hostel à Colonel Fabien. Les cinq finalistes, sélectionnés à l'issue des étapes régionales de Paris, Lyon, du Sud-Est et du Sud-Ouest, se retrouveront pour une dernière épreuve face à un jury composé de trois professionnels : Benjamin Flavigny, Brand Ambassador Bourbons chez Suntory ; Frédéric Roginska, rédacteur en chef de DistilNews ; et Christophe Davoine, meilleur ouvrier de France Barman, Brand Ambassador House of Suntory et vice-président de l'Association des Barman de France.

L'AMERICAN MULE : COCKTAIL PHARE DE LA COMPETITION

Au centre de la compétition, un cocktail estival proposé par Jim Beam : **l'American Mule**. Réalisé avec du bourbon Jim Beam, de la Ginger Beer Fever-Tree et un trait de citron jaune, il séduit par son équilibre entre fraîcheur, intensité et douceur. La rondeur du bourbon apporte un contraste à la puissance du gingembre, tandis que l'acidité du citron vient souligner l'ensemble. Simple à préparer, ce cocktail accessible invite à redécouvrir le bourbon dans une version moderne et rafraîchissante, sans pour autant en trahir l'authenticité.

LES CINQ FINALISTES DE LA GRANDE FINALE DEVOILES

Après plusieurs étapes régionales riches en talent, cinq bartenders se sont qualifiés pour représenter leur région lors de la grande finale. Parmi eux, Justine Thomas du bar *Cornichon*, bistrot contemporain du 11^e et Marvyn Lange du *Hasard Ludique*, lieu culturel et festif du 18^e, tous deux qualifiés à l'issue des finales parisiennes. Côté Rhône-Alpes, Xavier Garcia du bar *Momento* à Lyon, bar à cocktails tendance du centre-ville. Le Sud-Est sera représenté par Chloé Borho, barmaid au bar *Ruines* à Nice, bar-restaurant atypique et vivant. Enfin, Alex Riehl représentera le bar *Le Re* à Bordeaux, spot au design affirmé et à l'esprit créatif.

LEUR PROPRE INTERPRETATION DE L'AMERICAN MULE

Avec **l'American Mule Cup**, Jim Beam met en lumière une nouvelle génération de bartenders : des profils créatifs, passionnés et déterminés à faire entendre leur voix dans l'univers du cocktail. À travers ce concours, la marque soutient l'émergence de ces jeunes talents et les accompagne dans chaque étape. Le point de départ : l'American Mule, revisité par chaque candidat à partir de deux ingrédients imposés – le bourbon Jim Beam et la Ginger Beer – auxquels s'ajoute un ingrédient d'origine française, pensé comme un trait d'union entre le caractère américain du produit et le contexte français du concours. Les bartenders sont libres de proposer un twist audacieux, une interprétation narrative ou un clin d'œil à l'univers de Jim Beam, en lien avec son histoire, ses valeurs ou avec leur propre parcours. Les créations seront évaluées selon quatre critères : le goût (équilibre, fraîcheur, accessibilité), la créativité, l'histoire ou l'inspiration qui guide la recette, et enfin la technique et la présentation.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

A PROPOS DE JIM BEAM

Fondée en 1795, Jim Beam est l'une des plus anciennes et emblématiques distilleries de bourbon au monde. Transmise de génération en génération au sein de la famille Beam, la marque incarne depuis plus de deux siècles le savoir-faire traditionnel du Kentucky. Élaboré à partir d'une recette fidèle aux origines, avec un vieillissement minimum de quatre ans en fûts de chêne neufs brûlés, Jim Beam se distingue par son profil accessible et équilibré, ce qui en fait une référence reconnue dans l'univers du bourbon. Aujourd'hui encore, c'est Fred Noe - 7e génération de la famille - qui perpétue l'héritage de la maison, tout en insufflant un esprit d'innovation à travers de nouvelles expressions et éditions limitées à l'international. Apprécié pur, sur glace ou en cocktail - notamment dans un American Mule - Jim Beam incarne une certaine idée de la convivialité à l'américaine : simple, authentique et généreuse.

James B. Beam
NONE GENUINE WITHOUT MY SIGNATURE

FEVER-TREE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.