

NIKKA PERFECT SERVE 2026

DONOVAN CHOUARI REMPORTE LA FINALE FRANCE ET DÉCROCHE SON BILLET POUR TOKYO

Paris, le 7 juillet 2026 — C'est au sein de Superfine, bar du 11^e arrondissement récemment sacré Meilleur bar aux *Tales of the Cocktail* et Meilleur nouveau bar aux BCA, que s'est tenue hier la grande **Finale France du Nikka Perfect Serve 2026**. Dix finalistes, un thème :

« *Inspiré par le client. Guidé par Nikka.* », et une seule place pour Tokyo. C'est **Donovan Chouari**, bar manager du bar 1802 à Paris, qui a su convaincre le jury par son sens de l'écoute, sa créativité et sa maîtrise du service. Il représentera la France lors de la Finale Mondiale à Tokyo, du 28 au 30 novembre 2026.

UNE FINALE SOUS LE SIGNE DE L'HOSPITALITÉ JAPONAISE

Créé en 2010 par Nikka Whisky, le **Nikka Perfect Serve** célèbre une forme d'excellence : celle des *bartenders* qui placent l'humain au cœur de leur métier. Chaque édition est guidée par deux principes fondateurs de la philosophie japonaise: *Ichigo, Ichi-e* (« *un moment, une rencontre* ») et *Omakase* (« *je vous fais confiance* »), qui rappellent que chaque échange derrière un bar est unique, et mérite d'être vécu pleinement.

Pour l'édition 2026, le thème « *Inspiré par le client. Guidé par Nikka.* » invitait chaque candidat à explorer ses propres souvenirs : une rencontre marquante, une conversation inattendue, un client qui a laissé une trace. L'enjeu ? Créer un cocktail original à base d'un produit Nikka Whisky, tout en partageant l'impact de ce moment fort sur leur parcours de bartender.

Les 10 finalistes retenus se sont réunis hier à Paris, où la journée s'est ouverte par un atelier de 90 minutes animé par Stanislav Vadrna, figure incontournable de la scène *bartending* internationale, avant le début de la compétition officielle.

Après la France, 6 autres finales régionales se dérouleront d'août à octobre, dans plusieurs pays répartis en Europe et Australie.

La finale a notamment été présidée par :

- **Vincent Pinceloup (Superfine)**, dont l'établissement vient d'être sacré Meilleur bar aux *Tales of the Cocktail* et Meilleur nouveau bar aux BCA
- **Charlie Williams, cofondatrice de Botanical by Alfonso**, bar distingué parmi les *50 Best Discovery* et classé dans le Top 10 Europe 2026 aux *Tales of the Cocktail* et *Content Lead Creator* pour Thomas Henry à Berlin.
- **Seth Shezi, membre du prestigieux jury du World's 50 Best Bars (W50B)** et célèbre vainqueur de MasterChef

DONOVAN CHOUARI :

LE GRAND GAGNANT DU NIKKA PERFECT SERVE FRANCE 2026

Bar manager au 1802 à Paris, Donovan Chouari s'impose cette année comme le **lauréat du Nikka Perfect Serve France 2026**. Près de dix ans de carrière derrière le bar et une passion de longue date pour l'univers de Nikka Whisky nourrissent **Third Date, une création qui a séduit le jury** par son équilibre entre maîtrise technique, sens de l'hospitalité et créativité.



Donovan Chouari, ©Audrey Carpentras

Après des études de chimie, il découvre l'univers du bartending, un métier qui lui permet de conjuguer précision scientifique, créativité et sens du contact. Au fil de son parcours, il enrichit son expérience dans des établissements aux identités variées, des pubs aux restaurants, en passant par des hôtels cinq étoiles, avant de rejoindre 1802 il y a deux ans et demi. Dans ce temple parisien dédié aux spiritueux, il affine une approche où la technique n'a de valeur que lorsqu'elle est mise au service de l'hospitalité et de l'expérience vécue par chaque client.

Passionné de longue date par Nikka Whisky, **Donovan participe cette année à son troisième Nikka Perfect Serve**. Une fidélité qui fait naturellement écho au nom de **son cocktail signature, Third Date**, imaginé comme une métaphore de la relation qui se construit entre un bartender et ses invités.

Pour Donovan, le premier rendez-vous est celui de la découverte. Chacun apprend à connaître l'autre, tout comme le bartender écoute, observe et cherche à comprendre les goûts de ses clients. Le deuxième est celui de la confiance, où les échanges deviennent plus spontanés et ouvrent la voie à de nouvelles découvertes. Le troisième rendez-vous marque enfin une étape décisive : les préférences sont connues, la relation est installée et le bartender peut véritablement surprendre en proposant une création pensée sur mesure.

Cette philosophie s'inscrit pleinement dans l'esprit du Nikka Perfect Serve, qui célèbre un service attentif, personnalisé et fondé sur l'écoute.

Avec Third Date, Donovan Chouari imagine un highball à la fois précis, gourmand et particulièrement rafraîchissant, construit autour de Miyagikyo Single Malt. Les notes fraîches et fruitées du whisky s'accordent naturellement avec une eau de fraise clarifiée, tandis qu'un Lustau Oloroso Sherry apporte profondeur et complexité. Un sirop d'ail noir enrichit l'ensemble d'une subtile touche umami, prolongée par les nuances olive du rhum Savanna Trad G. Enfin, une carbonatation intégrale apporte tension, vivacité et élégance à la dégustation, avant qu'une fraise lyophilisée ne vienne signer le cocktail.

Third Date, Cocktail Signature signé Donovan Chouari

Ingrédients

- 35 ml de Nikka Miyagikyo Single Malt
- 15 ml de Lustau Oloroso Sherry
- 10 ml de sirop d'ail noir
- 5 ml de rhum Savanna « Trad G »
- 55 ml d'eau de fraise clarifiée
- Décoration : une fraise lyophilisée

Sirop d'ail noir

- Mixer 500 g d'eau avec 35 g d'ail noir.
- Filtrer le mélange à l'aide d'un filtre à café.
- Ajouter un poids de sucre équivalent au poids du liquide obtenu.
- Mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre.

Eau de fraise clarifiée

- Mixer 1 kg de fraises fraîches avec 20 g de cellulase et 20 g de pectinase pendant 10 minutes à 55 °C.
- Filtrer le mélange à l'aide d'un filtre à café.
- Ajouter 1 % d'acide citrique (par rapport au poids du liquide obtenu) afin d'assurer sa conservation.

CAP SUR TOKYO : LA FINALE MONDIALE EN NOVEMBRE

Les représentants des 7 zones régionales, dont Donovan Chouari, se rejoindront pour la Finale Mondiale à Tokyo, du 28 au 30 novembre 2026.

Au programme : finale internationale de la compétition, immersion dans les meilleurs bars de Tokyo et visite de la distillerie Yoichi, sur les traces du fondateur Masataka Taketsuru. À l'issue de la compétition, le gagnant et le deuxième du concours auront la chance de prolonger l'aventure avec une expérience encore plus exclusive : une visite approfondie de Yoichi et la découverte de la seconde distillerie emblématique de la maison, Miyagikyo.

Kit média



À PROPOS DE NIKKA WHISKY

Né en 1894 au sein d'une famille de producteurs de saké, Masataka Taketsuru est considéré comme le père du whisky japonais. Après une formation de chimiste, il est embauché par la société Settsu Shuzo qui l'envoie en Écosse en 1918 pour y faire son apprentissage. Il se prend de passion pour le whisky et décide de lui consacrer sa vie. En 1934, il construit Yoichi, sa première distillerie, sur l'île de Hokkaidō. Son succès croissant lui permet d'en établir une deuxième en 1969, près de Sendai: Miyagikyo. C'est principalement à partir de ces deux distilleries que le groupe Nikka Whisky décline toute sa gamme de whiskies et de spiritueux. Pour plus d'information, rendez-vous sur le site officiel Nikka Whisky Europe.



À PROPOS DE LA MAISON DU WHISKY

Spécialiste des whiskies et des spiritueux fins depuis 1956, La Maison du Whisky est un acteur majeur du marché des alcools premium en France et à l'international. Importateur, distributeur, exportateur, également détaillant, embouteilleur et producteur, La Maison du Whisky explore toutes les catégories d'eaux-de-vie – whisky, rhum, cognac, armagnac, calvados, tequila, mezcal – mais aussi la bière, le saké et le vin... Son portefeuille rassemble plus de 240 marques exclusives haut de gamme. La Maison du Whisky s'appuie sur une équipe de passionnés pour accompagner l'effervescence du secteur, anticiper ses tendances et éclairer le choix des amateurs, professionnels et particuliers.