

THE BARTENDERS SOCIETY

LA SUITE DE LA TRILOGIE SUR LE THÈME DU TEMPS : LE PASSÉ

The Bartenders Society, 1er concours international de Cocktails et de Soft Cocktails à destination des barmen professionnels, continue sa trilogie sur le thème du TEMPS et entame en 2023 sa 8ème édition. Après une édition 2022 tournée vers les tendances actuelles, le concours a cette année pour objectif de fédérer les **talents du bar** d'aujourd'hui et de demain issus de **18 pays participants**, en valorisant leur créativité et leur savoir-faire autour de la **thématique 2023** :

Twistez un cocktail iconique du passé en y ajoutant une touche locale

Expert des spiritueux et de la mixologie et organisateur du concours, BLMHD voit en cette 8ème édition plus internationale que jamais l'opportunité de mettre en avant les origines des candidats, qui devront intégrer à leurs recettes un élément local.

Les candidats au concours devront faire preuve d'audace, de technique et de créativité pour revisiter à leur manière un cocktail iconique du passé comme le Negroni, le Old Fashioned ou encore le Martini. Il devront proposer 2 créations cocktail : la première **avec alcool** en utilisant les rhums **Saint James**, la seconde **low alcool ou sans alcool** avec les jus **Caraïbos** et les liqueurs **Marie Brizard**.

Expertise, créativité, ambition, transmission des savoirs et convivialité sont les valeurs représentées par The Bartenders Society depuis sa création en 2016. Le **jury d'experts internationaux**, présidé par **Matthias GIROUD**, co-fondateur de l'Alchimiste et chef mixologue de renommée internationale, attend que chaque participant fasse preuve de la plus grande créativité pour explorer l'univers des cocktails du passé et repousser les limites de la création cocktails

Inscriptions : du 17 Mars au 5 Juin sur [BLMHD.COM](https://blmhd.com)

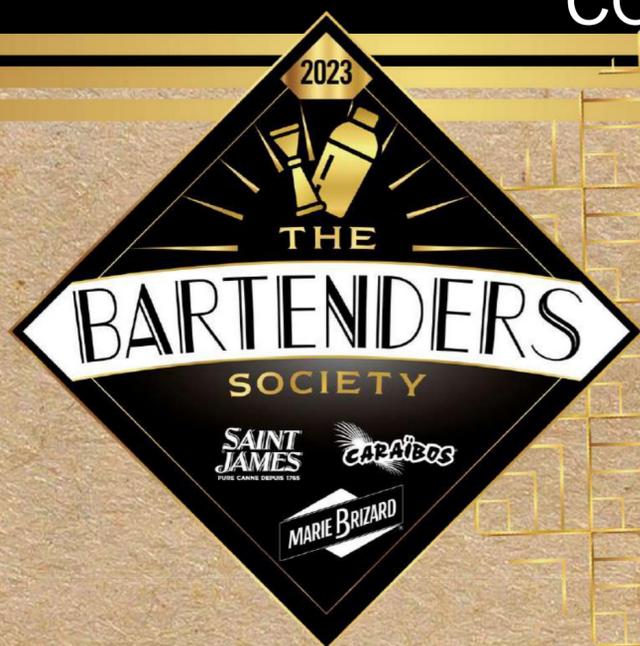


Cocktail iconique du passé avec 0 alcool - Old Fashioned

Après l'ouverture des inscriptions et pour préparer la finale internationale à Paris, l'équipe **The Bartenders Society** se déplacera dans plusieurs villes françaises pour présenter la thématique de l'édition 2023 en

région en compagnie de **Stephen Martin**, brand ambassadeur Saint James et expert de l'histoire du bar, et de **Simon Quentin**, vainqueur France de l'édition 2022.

Tenez-vous prêts pour cette 8ème édition du concours The Bartenders Society !



THE BARTENDERS SOCIETY

THE BARTENDERS SOCIETY 2023 : COUP D'ENVOI DES MASTERCLASSES EN RÉGION !

The Bartenders Society fait le tour de France pour présenter le thème 2023

Pour sa 8ème édition, le **concours international** de Cocktails & Soft Cocktails « The Bartenders Society » signé **Saint James, Carabos et Marie Brizard** est de retour sur le thème « **Twistez un cocktail iconique du passé en y ajoutant une touche locale** ». **Matthias Giroud, président du jury**, regroupera un jury d'experts internationaux triés sur le volet pour désigner le meilleur bartender 2023, lors de la finale qui se tiendra à Paris en septembre.

Pour préparer les candidatures françaises, l'équipe de The Bartenders Society donne rendez-vous à la communauté du bar dans **4 grandes villes de France : Cannes, Nantes, Paris et Dijon** pour présenter le thème de cette nouvelle édition et les modalités d'inscriptions au concours.

Au programme cette année

Découverte du thème, de techniques expertes de bar, d'ingrédients locaux et exploration des savoir-faire incontournables pour préparer les candidatures des participants à The Bartenders Society 2023.

Stephen Martin, Brand Ambassadeur **Saint James**, ainsi que les anciens gagnants des éditions précédentes du concours animeront ces Masterclasses régionales pour accompagner et challenger les participants sur le thème de cette édition 2023 !

Les informations clés

CANNES - Lundi 27 mars / 14h-15h30

Avec Simon Quentin, gagnant The Bartenders Society France 2022
CANNES KARTING, 4 rue de la Praderie, 06 150 Cannes-la-Bocca

NANTES - Lundi 17 avril / 14h-15h30

Avec Matthieu Gouret, gagnant The Bartenders Society France 2017
KARTING NANTES, 27 rue Bobby Sands, 44800 Saint-Herblain

PARIS - Lundi 15 mai / 14h-15h30

SPARKLING VR, 6 rue de la Pépinière, 75008 Paris

DIJON - Lundi 22 mai / 14h-15h30

Avec César Debus, gagnant The Bartenders Society France 2019

221B BAKER STREET ESCAPE GAME, 20 rue Monge, 21000 Dijon



@thebartenderssociety

#TBSFAMILY #TBS2023 #RHUMSAINTJAMES #CARAÏBOS #MARIEBRIZARD

À PROPOS DE :



En 1755 à Bordeaux, l'audacieuse MARIE BRIZARD établit la recette de sa fameuse liqueur Anisette qui rencontre un véritable succès. Elle décide de fonder sa propre enseigne et de diversifier sa production avec d'autres recettes qui deviendront des références. Aujourd'hui la plus ancienne Maison française de liqueurs et de sirops appartenant au Groupe MARIE BRIZARD Wine & Spirits est distribuée dans plus de 100 pays et propose une gamme large et variée avec plus de 120 références. Son savoir-faire unique de plus de 260 ans est souvent récompensé lors de concours internationaux de vins et spiritueux. L'arrivée de MARIE BRIZARD dans le concours offre de nouvelles opportunités créatives et un nouveau challenge avec le No-Low.



Depuis 1765, les Plantations SAINT JAMES produisent des rhums d'une rare qualité au sein de l'univers prestigieux de l'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, rhums ambrés 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 au plus élaborés. Saint James est également une marque écoresponsable puisque la distillerie affiche un bilan énergétique positif. Elle produit davantage d'électricité qu'elle n'en consomme grâce à un fonctionnement en circuit fermé. Chaque étape de la production est pensée de façon à minimiser l'impact sur l'environnement.



CARAÏBOS, expert des cocktails et marque historique des barmen. Depuis sa création dans les années 1970, CARAÏBOS s'applique à sélectionner les meilleures origines et variétés de fruits, pour produire des jus et nectars d'une grande qualité, développés pour un usage en cocktail, avec et sans alcool. Les produits CARAÏBOS offrent 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.



BARDINET LA MARTINICAISE HORS DOMICILE

BLMHD est la division hors domicile du groupe Bardinet La Martiniquaise. BLMHD se positionne comme un pure 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

