



## THE BARTENDERS SOCIETY

### The Bartenders Society dévoile la liste de ses 15 finalistes français !

The Bartenders Society, 1er concours international de Cocktails et de Soft Cocktails à destination des barmen professionnels signé Saint James, Caraïbos et Marie Brizard, dévoile les noms de ses 15 finalistes français 2023. De Paris à Calvi, en passant par Rennes, Dijon, Bordeaux, etc. Les candidats sont plus déterminés que jamais à prouver leur expertise et leur créativité.

#### EN ROUTE VERS LA FINALE FRANÇAISE

La finale française aura lieu mi novembre à Paris\*. Les 15 candidats français sélectionnés reproduiront et présenteront les recettes réalisées lors de leur inscription au concours. Un jury d'experts présidé par **Matthias GIROUD**, cofondateur de l'Alchimiste et chef mixologue de renommée internationale, désignera le vainqueur The Bartenders Society France 2023, successeur de Simon Quentin, gagnant français de l'édition 2022, ainsi que les deux autres candidats se plaçant à la deuxième et troisième place de la finale française.

**À remporter pour le vainqueur** : un voyage pour 2 personnes en Martinique avec visite de la distillerie Saint James et le statut d'ambassadeur du concours en France pendant 1 an.

#### LA FINALE INTERNATIONALE REGROUPERA 18 PAYS PARTICIPANTS

Le lendemain de la finale France, les trois finalistes français se verront affronter les 18 candidats internationaux venus des 4 coins du monde, à Paris. Ils seront mis à l'épreuve sur un thème mystère, réalisé par Matthias Giroud. À la suite de cette épreuve, les membres du jury désigneront le grand gagnant The Bartenders Society 2023, qui remportera un chèque de 2 000€. Un public de professionnels du CHR sera également invité à voter pour son candidat favori afin d'élire le coup de cœur du public.

#### THÉMATIQUE 2023 : COCKTAIL ICONIQUE & TOUCHE LOCALE

Le concours continue sa trilogie sur le thème du **TEMPS** et a entamé en 2023 sa 8ème édition. Après une édition 2022 tournée vers les tendances actuelles, The Bartenders Society a actionné le retour en arrière en proposant aux candidats une thématique 2023 autour du passé :

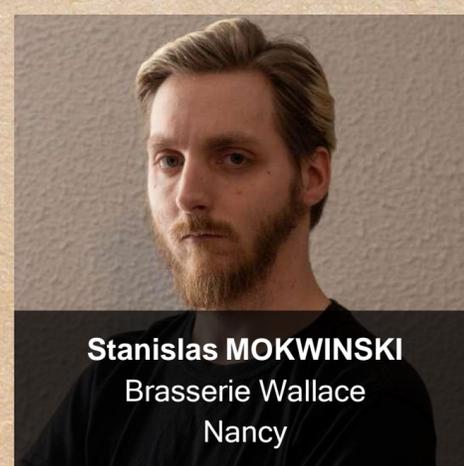
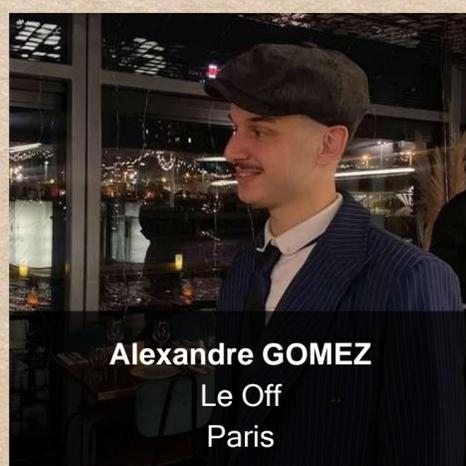
**Twistez un cocktail iconique du passé en y ajoutant une touche locale.**

*\*Les dates exactes des finales ainsi que le lieu et les membres du jury seront dévoilés ultérieurement.*



*Quelques finalistes français - 2022*

## LES FINALISTES FRANÇAIS



@thebartenderssociety

#TBSFAMILY #TBS2023 #RHUMSAINTJAMES #CARAÏBOS #MARIEBRIZARD

## À PROPOS DE :



En 1755 à Bordeaux, l'audacieuse MARIE BRIZARD élabore 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.



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](http://www.blmhd.com)

