



CHAMPIONNAT DU MONDE DE COCKTAILS 2026 : LE FRANÇAIS RICHARD MARIE SE HISSE PARMI LES SIX MEILLEURS CANDIDATS À MACAO



Richard Marie lors de la première phase des qualifications à Macao

Champion de France de cocktails 2026, Richard Marie signe un remarquable parcours au World Cocktail Championship, organisé par l'International Bartenders Association (IBA) à Macao, en Chine. Parmi les 66 candidats engagés au début de la compétition, le représentant tricolore s'est distingué en atteignant les demi-finales, intégrant ainsi le cercle très fermé des six derniers compétiteurs en lice. Une performance qui témoigne de son savoir-faire, de sa créativité et de son engagement au service de l'excellence du bar français.

Du 21 au 23 octobre 2026, les meilleurs bartenders internationaux se sont affrontés à Macao lors du Championnat du monde de cocktails IBA. Trois jours de compétition intense, rythmés par des épreuves mettant à l'honneur la maîtrise technique, les connaissances, la créativité et la capacité d'adaptation des candidats. Engagé dans la catégorie « Before Dinner », Richard Marie a su se démarquer dès les qualifications avant de poursuivre son parcours jusqu'aux demi-finales, aux côtés des représentants de la Slovénie, de l'Espagne, de la Finlande, de la Serbie et de la Lettonie.

DES QUARTS DE FINALE MARQUÉS PAR LE PRIX « KNOWLEDGE TEST »

Après avoir franchi les qualifications, Richard Marie a poursuivi la compétition avec les quarts de finale, articulés autour de deux épreuves complémentaires, destinées à tester aussi bien les connaissances théoriques des candidats que leur créativité et leur capacité d'improvisation.

La première épreuve consistait en un test écrit, d'une durée maximale d'une heure, destiné à évaluer les connaissances des compétiteurs sur l'univers du bar. C'est lors de cette épreuve que Richard Marie s'est particulièrement illustré, en obtenant la meilleure note parmi les candidats et en remportant le prix « Knowledge Test ». Une distinction qui vient saluer l'étendue de ses connaissances et son expertise, forgées au fil de plus de 25 années d'expérience dans le métier.

Place ensuite à une épreuve aussi originale qu'exigeante : une chasse au trésor à travers Macao, suivie d'un défi de création de cocktails. Les candidats ont parcouru différents lieux de la ville pour résoudre des énigmes et tenter de remporter des ingrédients susceptibles d'enrichir leurs futures créations.

De retour à l'hôtel, chacun disposait d'un poste de travail équipé, de matériel professionnel et d'une sélection de produits pour imaginer et réaliser un cocktail original. Les créations étaient ensuite présentées et expliquées devant un jury, avant d'être évaluées en dégustation. Des points bonus étaient également attribués aux candidats terminant leur cocktail le plus rapidement.

À l'issue de ces épreuves mêlant connaissances, exploration, technicité et gestion du temps, Richard Marie a décroché son billet pour les demi-finales, rejoignant les six derniers candidats de la compétition.

UNE DEMI-FINALE SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION ET DE LA TECHNICITÉ

Pour cette nouvelle étape, Richard Marie a participé au « Technology Bar Challenge », une épreuve exigeante faisant appel à la créativité, à la précision et à la maîtrise des techniques contemporaines de mixologie.

Les six demi-finalistes disposaient de trois heures pour imaginer et réaliser deux recettes originales : l'une à base de baijiu, spiritueux traditionnel chinois, et l'autre à base de rhum Havana Club.

Au-delà de la création des cocktails, les candidats devaient relever un défi technique imposé : utiliser une centrifugeuse afin de clarifier au moins un ingrédient entrant dans la composition de l'une de leurs recettes. Une sélection de produits était mise à leur disposition pour concevoir leurs créations. La rapidité d'exécution constituait également un enjeu, avec des points bonus accordés aux candidats les plus rapides. Toutefois, la vitesse ne devait pas se faire au détriment de la rigueur : la propreté et l'organisation du poste de travail faisaient elles aussi partie des critères essentiels de l'épreuve.

À l'issue de cette demi-finale particulièrement disputée, les représentants de la Slovénie, de l'Espagne et de la Finlande ont décroché leur place pour la Super Finale.

C'est finalement l'Espagne qui s'est imposée au terme de cette ultime épreuve, décrochant le titre de champion du monde de cocktails 2026. La Finlande monte sur la deuxième marche du podium, suivie de la Slovénie, qui complète le trio de tête.

Si l'aventure s'arrête aux portes de la finale pour Richard Marie, le Français peut se féliciter d'avoir intégré le top 6 de cette compétition internationale, au terme d'un parcours qui reflète sa détermination, son expérience et sa fidélité à sa vision du métier.

RICHARD MARIE, L'ART DU COCKTAIL ENTRE PASSION, TRANSMISSION ET DÉPASSEMENT DE SOI



Pour Richard Marie, le métier de barman est avant tout une histoire de passion, de rencontres et de curiosité.

Son parcours débute en 1999, lorsqu'il obtient sa Mention Complémentaire Barman. Très vite, il se distingue dans les concours professionnels : deuxième au Shaker des Écoles et vainqueur par équipe, il remporte la Coupe Scott en 2000, avant de décrocher la deuxième place lors de sa première finale d'un concours de marque, le Dolfi Challenge.

Mais pour Richard Marie, l'apprentissage dépasse largement les frontières du comptoir. Désireux de découvrir de nouveaux horizons et de perfectionner son anglais, il part travailler dans un bar d'hôtel à Bristol, au Royaume-Uni, avant de poursuivre son expérience professionnelle en Martinique. Des voyages et des rencontres qui nourrissent progressivement sa vision du métier. Au fil des années, il multiplie les expériences et les compétitions. Candidat à quatre

reprises au prestigieux concours de Meilleur Ouvrier de France, dont il atteint trois fois la finale, il poursuit sa quête d'excellence avec une détermination intacte.

En 2024, il devient vice-champion de France de cocktails, avant de se distinguer sur la scène internationale en 2025 en décrochant la troisième place du BOLC Challenge (Bartender OnLine Challenge), dont il termine premier Français. En 2026, il franchit une nouvelle étape en remportant le titre de champion de France de cocktails, synonyme de qualification pour le Championnat du monde IBA à Macao.

Cette participation mondiale en tant que représentant tricolore vient ainsi récompenser un parcours construit avec patience, persévérance et passion.

Au-delà des distinctions, Richard Marie cultive trois valeurs fondamentales : le partage, la découverte et l'envie de toujours apprendre. Une philosophie qui guide son approche du métier, où la transmission des savoir-faire occupe une place aussi importante que la maîtrise du geste.

Quant à son style, il se définit volontiers comme « Old Fashioned » : un attachement profond aux fondamentaux et aux traditions du bar, associé à une curiosité constante pour les évolutions de la profession. Une signature qu'il aura su défendre jusqu'aux demi-finales du Championnat du monde 2026.

UNE DOUBLE PERFORMANCE QUI FAIT RAYONNER LE BARTENDING FRANÇAIS

Demi-finaliste du World Cocktail Championship 2026 et lauréat du prix « Knowledge Test », Richard Marie signe une performance qui met à l'honneur aussi bien la maîtrise technique que les connaissances théoriques des professionnels du bar français.

Cette distinction individuelle vient récompenser une expertise construite au fil de plus de deux décennies de pratique, de compétitions et de transmission, et souligne l'importance du savoir dans un métier en constante évolution.

Cette performance s'inscrit également dans la continuité du sacre de Pierre Munier, champion du monde de cocktails IBA 2025, qui a cette année rejoint le jury international de la compétition.

Pour l'Association des Barmen de France (ABF), qui accompagne et valorise les talents français, ce parcours illustre l'engagement et le professionnalisme des bartenders tricolores.

Au-delà du résultat, Richard Marie repart de Macao avec une nouvelle expérience internationale, une distinction individuelle et la satisfaction d'avoir défendu les couleurs françaises jusqu'aux demi-finales. Une aventure à l'image de son parcours : exigeante, passionnée et résolument tournée vers le dépassement de soi.

À PROPOS DE L'ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE (ABF)

Fondée en 1938, l'Association des Barmen de France (ABF) est l'organisation de référence représentant les professionnels du bar sur l'ensemble du territoire. Elle œuvre à la promotion des métiers du bar et à la valorisation de la profession auprès du grand public comme des acteurs de l'hôtellerie-restauration.

L'ABF est présidée par René Delvincourt, également président de la classe « Barman-Barmaid » de l'examen Un des Meilleurs Ouvriers de France. Membre de l'International Bartenders Association (IBA), l'ABF accompagne les professionnels tout au long de leur parcours en favorisant le partage d'expériences, le perfectionnement technique et la découverte des évolutions du secteur. Elle organise également de nombreux événements et actions de formation destinées à encourager l'excellence et à révéler les talents de demain.

À PROPOS DE L'INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION (IBA)

L'International Bartenders Association (IBA) est une organisation internationale dédiée à la promotion et à la valorisation du métier de bartender. Réunissant des associations nationales de plus de 65 pays, elle œuvre au développement des standards professionnels et à la transmission des savoir-faire dans l'univers du bar. Son événement phare, le World Cocktail Championship, rassemble chaque année des compétiteurs venus du monde entier afin de célébrer l'excellence de la mixologie.