LA SCOTT : LE CONCOURS DU MEILLEUR JEUNE BARMAN DE FRANCE REVIENT À PARIS LE 8 DÉCEMBRE 2026

Depuis 1952, une compétition emblématique dédiée à la formation, à la transmission et à l'excellence des nouvelles générations de bartenders.

Le 8 décembre prochain, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), située dans le 17e arrondissement de Paris, accueillera une nouvelle édition de La SCOTT, le concours du Meilleur Jeune Barman de France. Organisée depuis 1952, cette compétition historique réunira douze jeunes talents de moins de 25 ans, venus démontrer leur maîtrise des fondamentaux du métier de barman.

Placée sous le signe de la transmission et de l'excellence professionnelle, cette édition 2026 aura pour parrain Hyacinthe Lescoët, figure reconnue de la scène cocktail française et internationale.

LA SCOTT : PLUS DE 70 ANS AU SERVICE DES FUTURS TALENTS DU BAR

Depuis sa création en 1952, La SCOTT s'attache à valoriser les savoir-faire essentiels du métier de barman et à accompagner les nouvelles générations dans leur parcours professionnel.

À la différence des compétitions principalement axées sur la créativité et l'innovation, La SCOTT privilégie la maîtrise technique, la rigueur et les connaissances fondamentales qui constituent le socle de la profession.

Ouvert aux jeunes professionnels de moins de 25 ans, le concours s'adresse notamment aux jeunes diplômés de la Mention Complémentaire « Barman », devenue le Certificat de Spécialisation « Métiers du bar » depuis la rentrée 2025-2026.
Douze candidats sélectionnés auront ainsi l'opportunité de se mesurer à leurs pairs et de mettre en lumière les compétences acquises au cours de leur formation.

Les inscriptions sont ouvertes directement aux candidats, tandis que les candidats issus des concours Un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) et du Concours National des Jeunes Talents du Bar (CNJTB) bénéficient d'une inscription d'office.

QUATRES ÉPREUVES POUR VALORISER LES FONDAMENTAUX DU MÉTIER

Au-delà de la compétition, La SCOTT se veut un véritable exercice de professionnalisation, permettant aux participants de confronter leurs acquis aux exigences du métier.
Les douze candidats seront évalués sur plusieurs dimensions essentielles :

- **Les connaissances théoriques**, pour mesurer leur compréhension des produits, des techniques et de la culture du bar.
- **Un atelier sensoriel,** afin d'évaluer leur capacité à identifier, analyser et décrire les caractéristiques organoleptiques des produits.
- **La dégustation et la réalisation de cocktails classiques**, au cours de laquelle les candidats devront identifier à l'aveugle un cocktail servi dans un verre noir, avant de le reproduire en respectant les recettes et les exigences techniques du métier.
- **Le Grand Oral**, une épreuve destinée à évaluer la capacité des candidats à présenter leur travail, à mobiliser leurs connaissances professionnelles et à répondre aux questions du jury.

À travers ces épreuves, le concours entend rappeler que l'excellence derrière un comptoir repose autant sur la connaissance et la technique que sur le sens du service et la capacité à transmettre.

HYACINTHE LESCOËT, PARRAIN D'UNE ÉDITION TOURNÉE VERS LA TRANSMISSION



Hyacinthe Lescoët ©Aron Farkas

Pour cette édition 2026, La SCOTT pourra compter sur le parrainage de Hyacinthe Lescoët, personnalité incontournable du bar français, dont le parcours illustre le rayonnement international de la mixologie hexagonale.

Associé à deux établissements reconnus de la scène cocktail parisienne, The Cambridge Public House et Le Syndicat, Hyacinthe Lescoët incarne une génération de professionnels qui contribuent à faire évoluer les métiers du bar tout en accordant une place centrale à la technique, à l'hospitalité et à la transmission.

The Cambridge Public House occupe la 13e place du classement The World's 50 Best Bars, ce qui en fait le bar français le mieux classé de cette édition. Une reconnaissance internationale qui témoigne du dynamisme et de l'excellence de la scène cocktail française.

À travers son engagement auprès de La SCOTT, Hyacinthe Lescoët accompagnera symboliquement une nouvelle génération de bartenders, appelée à porter les savoir-faire et les valeurs de la profession.

UN JURY DE PROFESSIONNELS RECONNUS POUR DÉPARTAGER LES FINALISTES

Pour cette édition 2026, les douze candidats seront évalués par un jury réunissant sept personnalités reconnues de la scène bar française, aux parcours et expertises complémentaires. Meilleurs Ouvriers de France, champions de cocktails, chefs de bar et entrepreneurs mettront leur expérience au service de cette nouvelle génération de talents.

Le jury sera composé de :

- Lucas Gacitua-Petit, lauréat de « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe Barman, 2026 ;
- Mélissa Kose, fondatrice du bar à cocktails Stolen Moon ;
- Pierre Legentil, directeur adjoint du Bar Les Ambassadeurs, à l'Hôtel de Crillon ;
- Sara Moudoulaud, bartender et cofondatrice du Bar Nouveau et d'Abstract Bistrot ;
- Pierre Munier, champion du monde de cocktails IBA 2025 ;
- Aurélie Panhelleux, cofondatrice des bars Copper Bay à Paris et à Marseille ;
- Marion Segarra, cheffe de bar de l'Hôtel Saint James Paris.

À travers la diversité de leurs expériences, ces professionnels auront pour mission d'apprécier la maîtrise technique, les connaissances et le savoir-faire des candidats, tout en portant les valeurs d'exigence et de transmission qui font l'identité de La SCOTT.

RENDEZ-VOUS LE 8 DÉCEMBRE À PARIS

Le 8 décembre 2026, l'EPMT accueillera les douze candidats pour une journée de compétition placée sous le signe de l'exigence, du partage et de la valorisation des métiers du bar.

La presse est invitée à assister aux épreuves dès 14h, avec au programme la dégustation et la réalisation de cocktails classiques, ainsi que le Grand Oral, permettant de découvrir les candidats en pleine compétition et d'échanger avec les professionnels présents.

L'annonce des résultats se tiendra à 19h, suivie d'un cocktail dînatoire réunissant candidats, membres du jury et professionnels du secteur.

Plus de sept décennies après sa création, La SCOTT poursuit ainsi sa mission : révéler les talents de demain et contribuer à la transmission d'un savoir-faire professionnel d'excellence.

Les journalistes souhaitant assister à cette édition et rencontrer les participants, les membres du jury ou le parrain Hyacinthe Lescoët sont invités à confirmer leur présence auprès du contact presse.

INFORMATIONS PRATIQUES

Événement : La SCOTT – Concours du Meilleur Jeune Barman de France 2026

Date : Mardi 8 décembre 2026
Lieu : EPMT – École de Paris des Métiers de la Table, **17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris**
Participants : 12 candidats de moins de 25 ans
Parrain : Hyacinthe Lescoët
Jury : Lucas Gacitua-Petit, Mélissa Kose, Pierre Legentil, Sara Moudoulaud, Pierre Munier, Aurélie Panhelleux et Marion Segarra.

Accueil presse : À partir de 14h, sur invitation
Épreuves de l'après-midi : Dégustation et réalisation de cocktails classiques (14h–17h) et Grand Oral (15h–17h30, en parallèle)
Annonce des résultats : 19h, suivie d'un cocktail dînatoire

Accréditations presse : Léa Delaleu – ldelaleu@painvincompany.com – 06 47 24 04 46

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.