

A R M A G N A C

Darroze

ARTISAN D'EXCELLENCE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

le 16 mars 2026

Les Armagnacs Darroze dévoilent la finale du concours Barman Mixology !

La Maison Darroze organise la finale de son concours à l'école Ferrandi campus de Bordeaux le 27 avril prochain. Les finalistes devront présenter deux cocktails originaux à base des armagnacs de la gamme Mixology en s'inspirant des valeurs de la Maison. Ils devront également montrer leur capacité à manager une équipe de commis, tout en étant évalués par deux jurys.



Après trois épreuves de sélections régionales organisées en décembre 2025 à Toulouse, Bordeaux et Biarritz, les meilleurs candidats du sud-ouest s'affronteront le **lundi 27 avril** prochain à l'école *Ferrandi campus de Bordeaux*, lors de la finale.

Pour cette ultime épreuve, les candidats devront s'inspirer des **valeurs de la Maison Darroze : authenticité, respect, indépendance et plaisir** pour créer deux cocktails à base des armagnacs de la gamme Mixology.

À l'occasion de cette finale, les candidats devront relever **deux défis**.

Le premier consistera à **manager une équipe de deux commis**, spécialement mis à disposition pour les accompagner sur la réalisation et le service des cocktails. Ces deux commis seront issus, pour l'un du *Certificat de Spécialisation Monde du Bar*, et pour l'autre du *Bachelor 1^{ère} année Management Hôtelier et Restauration de l'école Ferrandi campus de Bordeaux*. Ce challenge mettra en lumière leur capacité d'organisation et de transmission.

Le deuxième défi portera sur **l'évaluation des créations par deux jurys complémentaires**.

- **Le jury initial professionnel** (identique à celui qui a jugé les épreuves régionales) composé d'experts du monde du bar et de l'Armagnac représentera 70% de la notation. Il évaluera les cocktails selon plusieurs critères : la mise en valeur de l'Armagnac, l'équilibre gustatif et la maîtrise technique, le respect du thème, le storytelling, l'utilisation des commis et l'organisation du barman.
- **Un jury de professionnels et d'amateurs**, (sélectionné pour la finale) composé d'une trentaine de personnes (tonneliers, producteurs de spiritueux, spécialistes du bar, journalistes...), comptera pour 30% de la note finale. Il apportera un regard de consommateur sur les cocktails.

À la clé ? Un séjour d'exception à Londres comprenant un repas au restaurant 3* Michelin, *Hélène Darroze at the Connaught*, une nuit dans un hôtel et la rencontre avec *Agostino Perrone*, "Director of Mixology" de l'établissement.

À travers cette finale, la Maison Darroze souhaite mettre en valeur le métier de barman et affirmer la place de l'Armagnac comme spiritueux d'avenir du bar.