RAFAEL BOUGUET ET KENAN MOTTET SACRÉS « UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE » 2026, CLASSE BARMAN

Deux parcours, une même passion : la nouvelle génération de barmen français distinguée à l'issue de la finale nationale organisée au Carré Cointreau, près d'Angers.



De gauche à droite : Christophe Davoine, René Delvincourt, Michel Bellanger, Kenan Mottet, Rafael Bouguet, Alexandra Bernier, Jérémy Lauilhé
©FestinAgency

La nouvelle génération de barmen français compte deux nouveaux talents distingués. À l'issue de la finale nationale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » (uMAF), classe Barman, organisée le mardi 10 novembre 2026 au Carré Cointreau, à Saint-Barthélemy-d'Anjou, **Rafael Bouguet et Kenan Mottet ont décroché le prestigieux titre « Un des Meilleurs Apprentis de France »**.

Une distinction qui vient récompenser plusieurs mois de préparation, de rigueur et d'investissement personnel, mais aussi deux parcours singuliers, animés par une même ambition : faire de leur passion pour les métiers du bar une véritable vocation professionnelle.

DEUX PARCOURS SINGULIERS, UNE MÊME EXIGENCE D'EXCELLENCE

KENAN MOTTET : LA RIGUEUR COMME CLÉ DE LA RÉUSSITE



À 23 ans, Kenan Mottet voit se concrétiser un objectif personnel et professionnel majeur. Formé en Certificat de Spécialisation Bar à la CMA de Mont-de-Marsan, le jeune barman évolue aujourd'hui au sein des Prés d'Eugénie – Maison Guérard, établissement emblématique de l'hôtellerie et de la gastronomie françaises.

Son parcours n'avait pourtant pas débuté derrière un comptoir de bar. Après une première expérience dans l'univers des casinos de jeux, Kenan découvre les métiers du bar à Bordeaux, avant de poursuivre son apprentissage au sein de la Maison Guérard.

« *Je suis très content. C'est l'aboutissement d'un objectif de vie et une excellente passerelle pour ma carrière professionnelle* », confie-t-il à l'issue de sa victoire.
©FestinAgency

Pour cette finale, Kenan a notamment imaginé un cocktail signature à base de rhum, de verjus retravaillé avec différentes épices, de pamplemousse et d'hibiscus. Une création élaborée dans le cadre de l'épreuve du cocktail en « miroir », qui imposait aux candidats de réaliser deux recettes, l'une alcoolisée et l'autre sans alcool, partageant une même identité aromatique et des qualités gustatives comparables.
Un exercice exigeant, qui a nécessité de nombreux ajustements : « *Beaucoup d'essais, car l'équilibre d'un cocktail n'est jamais facile à trouver*. »

Mais au-delà de la maîtrise technique, c'est avant tout la discipline quotidienne que Kenan retient de cette aventure. « *Le plus difficile, c'est la discipline, c'est-à-dire en faire un petit peu tous les jours. C'est le plus important et, selon moi, la clé de la réussite*. »
Une expérience qui lui aura également permis de mesurer sa capacité de résilience et l'importance de la méthodologie dans son travail. S'il évoque les sacrifices nécessaires pour atteindre cet objectif, ce sont surtout les personnes qui l'ont accompagné et soutenu qu'il souhaite retenir.
Quant à la suite ? Le jeune lauréat ne manque pas d'ambition et envisage déjà un nouveau défi : « *Meilleur Jeune Barman de France ? Pourquoi pas !* »

RAFAEL BOUGUET : LA PERSÉVÉRANCE AU SERVICE DE L'AMBITION



©FestinAgency

De son côté, Rafael Bouguet, 20 ans, formé en Certificat de Spécialisation Bar au Campus Pierre Cointreau de la CCI d'Angers et barman à La Cour, à Angers, voit dans cette distinction l'aboutissement d'un investissement de longue haleine.

Habitué des compétitions professionnelles, Rafael n'en est pas à son premier concours. Plusieurs fois passé tout près de la victoire, il a su transformer ses expériences précédentes en autant d'occasions de progresser. « *J'ai appris qu'il ne faut rien lâcher ! Ce n'est pas mon premier concours et j'ai souvent été aux portes de la victoire. C'est aussi dans les échecs que l'on tire le meilleur pour avancer et que l'on apprend sur soi-même*. »

Pour cette finale, Rafael a notamment imaginé deux cocktails signatures en « miroir », l'un alcoolisé et l'autre sans alcool, construits autour d'une même identité aromatique associant shrub de pamplemousse, thé au jasmin, baies roses et vinaigre de cidre. Deux créations pensées pour offrir des profils gustatifs comparables, tout en répondant aux exigences techniques de l'épreuve.

Pour lui, la principale difficulté ne résidait pas tant dans les épreuves elles-mêmes que dans les mois de préparation qui les précédaient. Entre entraînements, investissement personnel et accompagnement de son entourage et de son entreprise, cette aventure a nécessité une discipline constante et la capacité de faire du concours une véritable priorité.
Mais au-delà du résultat, Rafael retient avant tout la richesse des rencontres et l'esprit collectif qui ont marqué cette expérience. « *Nous sommes entourés du début à la fin par les enseignants, les proches, les partenaires, les organisateurs et les autres candidats. Ce que je retiens, c'est l'entraide et le partage entre nous*. » Une dimension humaine qui illustre pleinement les valeurs de transmission et de solidarité portées par le concours.
Déjà tourné vers l'avenir, Rafael souhaite désormais voyager, poursuivre son parcours dans les compétitions professionnelles et, à plus long terme, tenter le prestigieux concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (uMOF).

UNE FINALE NATIONALE POUR RÉVÉLER LES TALENTS DE DEMAIN

Organisée conjointement par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF), l'Association des Barmen de France (ABF) et l'Association des Professeurs Enseignant en Bar (APEB), cette finale nationale 2026 a réuni les jeunes talents qualifiés à l'issue des sélections départementales et régionales organisées à travers la France.

Pour prétendre au titre, les finalistes ont dû démontrer l'étendue de leurs compétences à travers trois épreuves complémentaires, reflétant les différentes facettes du métier de barman.

La première, consacrée à la maîtrise technique, invitait les candidats à concevoir une préparation maison sans alcool, mettant à l'épreuve leur précision, leur organisation et leur connaissance des équilibres aromatiques.

La deuxième, intitulée « Le chef-d'œuvre », faisait place à la créativité avec la réalisation de deux cocktails signatures, l'un alcoolisé et l'autre sans alcool, en « Miroir », imaginés autour d'une même identité aromatique,

Enfin, lors du Grand Oral, les candidats devaient concevoir et défendre un projet événementiel autour du lancement fictif de « Cointreau Spicy », intégrant notamment concept, scénographie, animations et budget prévisionnel.

Trois exercices exigeants permettant au jury d'apprécier aussi bien les compétences techniques des candidats que leur créativité, leur capacité d'organisation et leur aisance à défendre un projet professionnel.

UNE DISTINCTION QUI CÉLÈBRE AUSSI LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE

Accueillie cette année au Carré Cointreau, à Saint-Barthélemy-d'Anjou, la finale nationale a une nouvelle fois mis en lumière l'importance du lien entre formation et monde professionnel.

La compétition s'est déroulée sous l'encadrement d'une commission permanente réunissant Christophe Davoine et Jérémy Lauilhé, tous deux Meilleurs Ouvriers de France, classe Barman-Barmaid, Responsable métier du concours, et co-vice-présidents de l'ABF, ainsi qu'Amélie Boulanger et Marc George, en charge des partenariats et auteurs des sujets, représentants de l'Éducation nationale et de l'APEB.

À travers les parcours de Kenan Mottet et Rafael Bouguet, cette édition 2026 rappelle que l'excellence professionnelle se construit au quotidien, à travers l'apprentissage, la persévérance et le partage des connaissances.

Deux distinctions qui récompensent autant le talent et l'engagement de ces jeunes professionnels que l'accompagnement de leurs enseignants, maîtres d'apprentissage et de l'ensemble des acteurs mobilisés pour faire grandir les talents de demain.

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.