

Bonjour à tous,

Le 1er concours international de Cocktails et Soft Cocktails, The Bartenders Society signe? Saint James, Caraïbos et Marie Brizard, revient cette année avec un nouveau thème : "**Inspirez les futurs bartenders, imaginez la mixologie de demain**"

**Benoît Bouillard, gagnant France The Bartenders Society 2023, vous partage sa création "Eco Rumba", réalisée avec les marques Saint James, Caraïbos et Marie Brizard, exprimant ainsi sa vision du futur du monde de la mixologie, en lien avec le thème de cette 9ème édition.**

« *À mon sens, le barman de demain devra être plus vigilant sur les aspects écologiques et les enjeux climatiques. Il devra conjuguer les notions de bien-être et d'éco responsabilité. Aidé des outils numériques et d'ustensiles de plus en plus avancés, le barman de demain saura utiliser de façon optimale les fruits que la nature lui donne.* » **Benoît Bouillard**



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2024

### UN COCKTAIL ESTIVAL SOUS LE THÈME DE CETTE 9<sup>ME</sup> ÉDITION : LE FUTUR

The Bartenders Society, 1er concours international de Cocktails et de Soft Cocktails à destination des barman professionnels, propose cette année aux candidats de travailler et proposer deux créations cocktails qui expriment leur vision du futur. Pour les aider dans leurs recettes, les candidats peuvent s'inspirer de l'un de ces 4 volets ci-dessous :

Intelligence artificielle et nouvelles technologies

Durabilité et préservation des ressources

Santé et bien-être

Expériences et nouveaux modes de dégustation

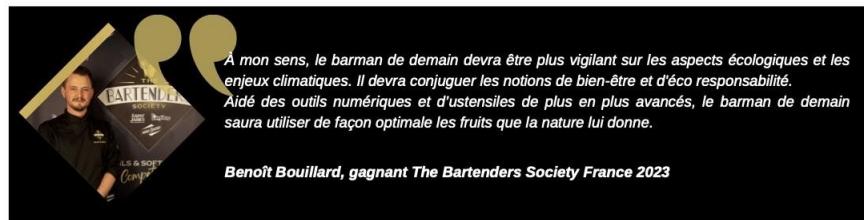


Benoît Bouillard, gagnant France The Bartenders Society 2023, vous partage sa création "Eco Rumba", réalisée avec les marques Saint James, Caraïbos et Marie Brizard, exprimant ainsi sa vision du futur du monde de la mixologie, en lien avec le thème de cette 9ème édition.

- ◆ 2.5cl de rhum Saint James blanc bio 40°
- ◆ 1.5cl de liqueur de fleur de sureau Marie Brizard
- ◆ 1.5cl de crème de mûre Marie Brizard
- ◆ 3cl de jus de fraise Caraïbos rectifié
- ◆ Top tepache

Pour cette création, Benoît a souhaité exprimer sa vision du futur à travers l'aspect **écologique et environnemental** du cocktail.

Pour se faire, il a notamment utilisé du rhum **Saint James biologique** qui pour lui, est un produit avec un gage de respect de la nature. Benoît a aussi utilisé de la **crème de mûre Marie Brizard** qui reprend l'idéologie que ses ancêtres Bourguignons avaient, puisqu'ils transformaient les baies en crème ou en confiture afin de minimiser les pertes et ainsi valoriser leur récolte tout au long de l'année. Le choix d'un ingrédient de saison était aussi primordial pour lui. Il a donc opté pour la fraise et a utilisé un **jus Caraïbos** qu'il a préalablement rectifié, de façon à minimiser son impact carbone. En s'appuyant sur l'intelligence artificielle, il a également pu trouver une façon de convertir des écorces d'ananas, fruit utilisé plus tôt dans la journée, en soda maison appelé "tepache\*" pour compléter son cocktail. Pour terminer, le **gagnant français 2023** a garni sa création d'une tête de menthe et d'un sachet de graines de fleurs mellifère\*\* à planter chez soi, afin que ses convives perpétuent ce cycle, sur leurs bords de fenêtres, aidant ainsi les insectes pollinisateurs.



\*Boisson fermentée mexicaine traditionnelle issue de la fermentation de l'ananas ou d'un autre fruit.

\*\*Les plantes mellifères produisent de bonnes quantités de nectar et de pollen de bonne qualité et accessibles par les abeilles. Certaines abeilles mellifères transforment le nectar en miel.

Tenez-vous prêts pour cette 9ème édition du concours The Bartenders Society !

Inscriptions jusqu'au

10 JUIN INCLUS  
sur [BLMHD.COM](http://BLMHD.COM)

