



## **RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY (BTA) 2026 :**

### **TOM MAGNIER REMPORTE UNE FINALE DÉDIÉE AU COCKTAIL PRÉ- BATCHÉ**

–

Paris, France - Le 24 juin 2026.

Après plusieurs mois de compétition intense à travers la France, la Rémy Martin Bartender Talent Academy 2026 a désigné son lauréat ce mardi 23 juin à Cognac : Tom Magnier, bartender au sein de l'établissement De Vie à Paris, s'est distingué grâce à sa création Aronia\_V1.

Cette année, le concours a mis à l'honneur le cocktail pré-batché, une approche technique innovante consistant à préparer en amont tout ou partie d'un cocktail. Le défi était de taille pour les candidats : intégrer Rémy Martin VSOP au cœur de leur création, en concevant une recette garantissant fraîcheur et équilibre constants, tout en offrant une exécution précise, rapide et reproductible.

Les ingrédients doivent être mesurés et assemblés dans un seul contenant, à l'exception des éléments sensibles ajoutés au dernier moment (ingrédients gazeux, spiritueux nécessitant une finition spécifique ou garnitures). Chaque bartender devait également présenter un rituel de service en parfaite harmonie avec sa recette, une approche visant à enrichir l'expérience client tout en assurant une qualité irréprochable et constante dans le verre.

**Neuf talents prometteurs de la scène cocktail française ont relevé ce défi**, parmi lesquels :

Tom Magnier (De Vie - 75002 Paris), Rafaël Fosse (Le Syndicat - 75010 Paris), Matteo Grotti (Memento - 75004 Paris) et Thibaud Sauvet (Frivole - 75008 Paris).

Raphaël Lemaitre (Aeadeen Speakeasy - 67000 Strasbourg) et Milo Piccolo (Madame C - 67000 Strasbourg).

Nathan Calvez (Gina - 33300 Bordeaux).

Axel Fouque et Luc Litschgi (Carry Nation - 13006 Marseille).



## **UN CONCOURS PENSÉ EN DEUX ÉTAPES : DU BAR À LA FINALE À COGNAC**

Innovation majeure de cette édition, le BTA Tour a pour la première fois, impliqué directement le palais des consommateurs. D'avril à juin 2026, les finalistes ont présenté leur création au sein de leur établissement à travers une activation dédiée à Rémy Martin VSOP. Chaque bar a ainsi inscrit à sa carte son cocktail signature pré-batché, offrant aux clients l'opportunité de découvrir ses créations et de soutenir leur bartender favori grâce à une plateforme de vote accessible par QR Code.

Cette démarche originale dans l'univers des concours de mixologie a placé l'expérience consommateur au cœur de la compétition, récompensant la capacité des bartenders à faire rayonner leur recette bien au-delà de la seule épreuve technique.

Cette première étape représente une partie importante dans la note finale qui est déterminée à Cognac lors l'épreuve finale ce mardi 23 juin où les candidats ont présenté leur création devant un jury d'experts prestigieux composé de :

- Lillou Laugero (lauréate BTA France 2025 et Bar Manager du Muchacha à Montpellier)
- Germain Canto (Cognac Educator pour le BNIC et Fondateur de Konoisseur, Origins et Savor)
- Alexandre Quintin (Responsable Brand Ambassadeurs Internationaux et Fondateur de la Rémy Martin Bartender Talent Academy).

Le jury a évalué les candidats selon une approche globale, incluant leur capacité à raconter l'histoire de leur cocktail, à justifier le choix de Rémy Martin VSOP par ses arômes, son héritage et sa qualité et à transporter le dégustateur dans un univers singulier. L'exécution technique (maîtrise des techniques de préparation et choix des ingrédients), le design et la présentation visuelle (choix du verre, créativité de la garniture) ainsi que la dégustation - évaluant la capacité à créer une agréable surprise - ont constitué les critères déterminants.

## **L'EXCELLENCE DU COCKTAIL PRÉ-BATCHÉ RÉCOMPENSÉE**

Lauréat de la Bartender Talent Academy Rémy Martin 2026, **Tom Magnier s'est distingué parmi les neuf finalistes**. Ayant grandi entre le Japon, le Sri Lanka, la France, les États-Unis et le Brésil, Tom Magnier a développé très tôt une ouverture sur le monde qui nourrit aujourd'hui son approche du métier de bartender. Au cours de ses études à Newcastle, une année de césure à Porto lui permet de découvrir l'univers du bar et de la mixologie, une expérience décisive qui l'amène à s'orienter vers cette voie.

Après deux années passées à Londres pour perfectionner sa pratique, il revient en France et rejoint De Vie à Paris, où il évolue depuis un an. Curieux et rigoureux, il puise dans son parcours international et ses expériences professionnelles une source d'inspiration constante pour ses créations derrière le bar.

**Pour cette finale, Tom Magnier a présenté Aronia\_V1**, une création inspirée de l'univers du Harvard et du Negroni. Pensé autour de Rémy Martin VSOP, ce cocktail explore l'amertume naturelle de l'aronia, une baie aux notes intenses qui vient souligner et révéler la fraîcheur, le fruité et les nuances épicées du cognac. Un équilibre subtil entre structure, complexité aromatique et gourmandise, qui a permis au bartender de séduire le jury.



### **LA WELL CARD, PRIX SPÉCIAL DU JURY**

Cette édition 2026 a également été marquée par l'attribution de la Well Card à Matteo Grotti bartender chez Memento à Paris et finaliste arrivé en deuxième position.

Décernée par le jury, cette distinction lui offre l'opportunité de participer aux côtés de Tom Magnier, à la finale mondiale de la Bartender Talent Academy Rémy Martin 2026 qui se tiendra en octobre prochain. Les deux bartenders représenteront ainsi la France sur la scène internationale et porteront les couleurs de la scène cocktail française face aux meilleurs talents de la compétition.

Matteo Grotti est né à Arezzo, en Toscane, avant de grandir à Paris. Passionné par l'humain, l'art et les lieux de rassemblement où s'expriment les émotions collectives, il développe une approche du bar profondément inspirée par les rencontres et les échanges culturels.

Pour lui, le bar est un port, les bartenders des marins et chaque service une invitation au voyage. Une philosophie qui se reflète dans son travail au sein de Memento à Paris, dont la carte s'inspire des mouvements migratoires et des croisements culturels. À travers ses créations, Matteo Grotti cherche avant tout à raconter des histoires et à créer du lien entre les personnes.

Pour cette finale, Matteo a présenté Eau de Nuit, une revisite du Sidecar, l'un de ses cocktails de prédilection. À travers cette création, il a souhaité explorer le thème de la nostalgie, inspiré par ses voyages à Cognac, qui lui rappellent sa Toscane natale.

Pour donner corps à cette histoire, il a associé Rémy Martin VSOP à la poire et au chocolat, un accord gourmand qui met en valeur la richesse aromatique du cognac. Un choix également chargé d'émotion : le gâteau poire-chocolat était le dessert préféré de sa mère, devenu au fil du temps l'un de ses souvenirs gustatifs les plus marquants.



Le podium de cette édition 2026 est complété par Luc Litschgi (Carry Nation, Marseille), qui décroche la troisième place, suivi de Raphaël Lemaître (Aeadaen Speakeasy, Strasbourg), quatrième du classement.

Avec cette 11e édition, la Rémy Martin Bartender Talent Academy confirme son statut de rendez-vous incontournable pour les talents du bar. Année après année, le concours renforce le lien entre Rémy Martin et la communauté des bartenders, en accompagnant l'évolution du métier et en valorisant les savoir-faire, les techniques et les nouvelles pratiques qui façonnent la mixologie de demain.

–

## **À PROPOS DE RÉMY MARTIN**

Depuis 1724, la Maison Rémy Martin poursuit un rêve unique : produire des cognacs d'exception. Cette ambition, s'enracine dans un amour profond de la terre, la continuité d'une propriété familiale visionnaire et un engagement passionné pour l'excellence depuis plus de trois siècles. Grâce à ses assemblages magistraux, à son héritage et à son savoir-faire transmis de génération en génération, la Maison, couronnée de multiples récompenses chaque année, séduit les connaisseurs les plus exigeants à

travers le monde, perpétuant ainsi un héritage d'excellence et d'authenticité inégalé. Rémy Martin est spécialisé dans les Cognacs Fine Champagne, notamment Rémy Martin XO, Rémy Martin Tercet, Rémy Martin 1738 Accord Royal, Rémy Martin CLUB et Rémy Martin VSOP. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site [www.RemyMartin.com](http://www.RemyMartin.com).

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**