

DIPLOMÁTICO ARTISANS OF TASTE 2026 : LE CONCOURS QUI CÉLÈBRE LA MIXOLOGIE ET L'ARTISANAT DU CACAO

**Alvaro Estrella & Nam Goma remportent le concours
célébrant la créativité autour du cacao.**



De gauche à droite : Arnaud Scotty (Bartender Harmony), Aude Surville (Brand Ambassador), Alvaro Estrella (gagnant), Nelson Hernández (Maestro Ronero), Nam Goma (gagnant), Edwin Yansané (Chocolatier) et Laurence Marot (Academy Chair des 50s Best bars)

UN CONCOURS PLACÉ SOUS LE SIGNE DU CACAO ET DU SAVOIR-FAIRE RHUMIER

Lancée à l'automne 2025, cette édition d'Artisans of Taste mettait à l'honneur le cacao. Véritable hommage au Venezuela, le concours célèbre un terroir d'exception en réunissant deux trésors nationaux intimement liés : un cacao de renommée mondiale et le rhum Diplomático, tous deux issus de la même richesse agricole et culturelle.

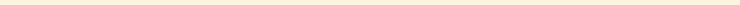
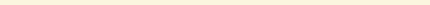
À travers une masterclass itinérante animée par Aude Surville, Brand Ambassador de la marque, les participants ont exploré les liens profonds entre l'élaboration du cacao

et celle du rhum Diplomático. Au-delà de la recette, ils ont travaillé l'intégralité du fruit du cacao — de la cabosse à la fève, en passant par le mucilage et le grué — lors de formations dédiées à l'artisanat du cacao et à son application à la mixologie.

À l'issue de plusieurs semaines de formation, mêlant artisanat du cacao, création visuelle et formats vidéo créatifs, Alvaro Estrella & Nam Goma (bar Dirty Dick, Paris), ont su séduire le jury grâce à une approche à la fois audacieuse, équilibrée et profondément inspirée.

et celle du rhum Diplomático. Au-delà de la recette, ils ont travaillé l'intégralité du fruit du cacao — de la cabosse à la fève, en passant par le mucilage et le grué — lors de formations dédiées à l'artisanat du cacao et à son application à la mixologie.

À l'issue de ces rencontres à Paris, Lyon, Bordeaux, Bruxelles et Cannes, les bartenders étaient invités à se réunir en binômes pour imaginer un cocktail original à base de Diplomático Reserva Exclusiva et de cacao.



Mathilde Olive et Swann Nivet, Bordeaux -
prix du public

UNE FINALE NATIONALE À PARIS

Sélectionnés parmi les meilleurs talents régionaux, les cinq binômes finalistes se sont affrontés lors de la finale nationale à Paris, le lundi 2 février 2026. Ils ont présenté leur création devant un jury de professionnels issus des univers du bar, du rhum et de la gastronomie : Arnaud Scotty (Bartender Harmony), Nelson Hernández (Maestro Ronero), Edwin Yansané (Chocolatier) et Laurence Marot (Academy

Chair des 50s Best bars). C'est Alvaro Estrella & Nam Goma qui se sont distingués grâce à leur

création El Libertador à base de Diplomático Reserva Exclusiva, Soda Cacao-Pandan-Coco,

mousse de coco toasté, bitter maison « Cacao x

Diplomático », garnish : feuille de pandan &

Poudre Cacao & zero waste Chocolate pairing

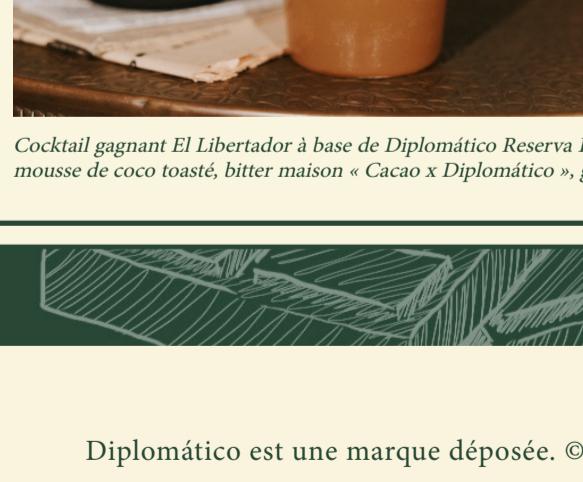
qui incarne parfaitement l'esprit Artisans of

Taste : créativité, exigence et sens du détail.

VALORISER LA CRÉATIVITÉ DES BARTENDERS

En amont de la finale, les finalistes avaient également participé à une session exclusive animée par des réalisateurs et créateurs de contenu, dédiée à la mise en valeur de leur cocktail à travers la vidéo. Un moment clé du programme, soulignant l'importance de la narration visuelle et de l'expression personnelle dans le métier de bartender aujourd'hui.

Avec Artisans of Taste, Diplomático réaffirme son engagement auprès de la scène cocktail et son attachement aux savoir-faire artisanaux, en offrant aux talents une plateforme d'expression et de rayonnement.



Cocktail gagnant El Libertador à base de Diplomático Reserva Exclusiva, Soda Cacao-Pandan-Coco, mousse de coco toasté, bitter maison « Cacao x Diplomático », garnish : feuille de pandan & Poudre Cacao & zero waste Chocolate

Diplomático est une marque déposée. ©2026 Diplomático Branding, Unipessoal LDA.

Plus d'informations sur demande.