



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2024

THE BARTENDERS SOCIETY RÉVÈLE LA DATE ET LE LIEU DE SA FINALE INTERNATIONALE

Le **1er concours international de Cocktails et Soft Cocktails**, porté par les marques **Saint James**, **Caribos** et **Marie Brizard**, dévoile la date ainsi que le lieu de la finale internationale !

UN LIEU MAGIQUE ACCUEILLERA LA FINALE 2024

The Bartenders Society est fier d'annoncer que sa grande finale internationale se tiendra à l'**Aquarium de Paris**, le

MARDI 19 NOVEMBRE 2024

La finale française se déroulera la veille, le **lundi 18 novembre** au sein de ce même lieu. Cette 9ème édition, basée sur le thème du futur, promet d'être mémorable puisqu'elle mettra en lumière les talents les plus créatifs de la scène de la mixologie.



POURQUOI CE LIEU ?

Construit en 1867, l'Aquarium de Paris sensibilise à la préservation des écosystèmes marins grâce à ses expositions et animations, avec des bassins spectaculaires, dont un dédié aux requins, alliant beauté naturelle et engagement environnemental.



Le choix de ce lieu reflète parfaitement l'un des volets de cette édition sur le thème du futur : **durabilité et préservation des ressources**. En effet, l'aquarium de Paris incarne à la fois la beauté et la fragilité de l'écosystème marin, rappelant l'importance de protéger notre planète. Ce lieu fait le lien entre la créativité des bartenders et la préservation des ressources naturelles. Chaque cocktail créé lors de la compétition sera une expression artistique mais aussi un engagement pour un avenir plus durable.

Idéalement situé entre le Trocadéro et la tour Eiffel, l'aquarium de Paris tisse un lien subtil et puissant entre l'art de la mixologie et **l'importance primordiale de l'eau**, un élément fondamental dans la création des cocktails. En effet, l'eau intervient à chaque étape du processus créatif des bartenders : que ce soit à travers la forme sculptée et la transparence cristalline des **glaçons**, les **infusions** délicates qui révèlent des arômes subtils, ou encore les techniques de **dilution** qui équilibrent les saveurs pour obtenir la perfection en bouche. Au-delà de son rôle technique, l'eau symbolise une ressource précieuse, dont la gestion consciencieuse et responsable est devenue incontournable.

Dans cette optique, The Bartenders Society 2024 mettra l'accent sur des **pratiques écoresponsables** : utilisation de **produits locaux**, **minimisation des déchets** et **économie d'eau**. Ce cadre permettra également de sensibiliser les participants et le public aux enjeux environnementaux, en montrant comment l'industrie de la mixologie peut jouer un rôle actif dans la préservation des ressources naturelles.

Cette soirée sera une invitation à un voyage sensoriel, où le public aura l'occasion d'élire son candidat *coup de cœur* tout en savourant des créations audacieuses. Un univers immersif, entre expériences futuristes, saveurs inédites, et une vision renouvelée du cocktail, de quoi rendre cette soirée encore plus **magique**.

Ce lieu spectaculaire, qui depuis longtemps est associé à la conservation et à la sensibilisation environnementale, offrira le cadre idéal pour mettre en valeur le talent de nos bartenders français et internationaux !

Découvrir le reveal en vidéo



@thebartenderssociety

À PROPOS DE :



En 1755 à Bordeaux, l'audacieuse MARIE BRIZARD élabore la recette de sa fameuse liqueur Anisette qui rencontre un véritable succès. Elle décide de fonder sa propre enseigne et de diversifier sa production avec d'autres recettes qui deviendront des références. Aujourd'hui la plus ancienne Maison française de liqueurs et de sirops appartenant au Groupe MARIE BRIZARD Wine & Spirits est distribuée dans plus de 100 pays et propose une gamme large et variée avec plus de 120 références. Son savoir-faire unique de plus de 260 ans est souvent récompensé lors de concours internationaux de vins et spiritueux. L'arrivée de MARIE BRIZARD dans le concours offre de nouvelles opportunités créatives et un nouveau challenge avec le No-Low.



Depuis 1765, les Plantations SAINT JAMES produisent des rhums d'une rare qualité au sein de l'univers prestigieux de l'A.O.C en rhum au monde. Cette distinction traduit leur typicité et le lien intime entre terroir et savoir-faire. N°1 mondial des rhums A.O.C et N°1 en Martinique, SAINT JAMES est aujourd'hui une référence dans l'univers des rhums avec une grande variété de rhums pure canne : rhums blancs frais et fruités, rhums paille aux légers reflets dorés, rhums ambrés au bouquet original, rhums vieux et hors d'âge subtils, riches et harmonieux. Les rhums SAINT JAMES s'associent parfaitement à tous types de cocktails, des plus simples au plus élaborés. Saint James est également une marque écoresponsable puisque la distillerie affiche un bilan énergétique positif. Elle produit davantage d'électricité qu'elle n'en consomme grâce à un fonctionnement en circuit fermé. Chaque étape de la production est pensée de façon à minimiser l'impact sur l'environnement.



CARAÏBOS, expert des cocktails et marque historique des barmen. Depuis sa création dans les années 1970, CARAÏBOS s'applique à sélectionner les meilleures origines et variétés de fruits, pour produire des jus et nectars d'une grande qualité, développés pour un usage en cocktail, avec et sans alcool. Les produits CARAÏBOS offrent une forte résistance aux glaçons et se marient parfaitement avec les spiritueux. CARAÏBOS propose aujourd'hui la gamme de jus de fruits la plus large du marché avec plus de 40 références. Les candidats au concours peuvent donc laisser libre cours à leur créativité en réalisant des associations multiples et originales grâce aux nombreux jus de fruits CARAÏBOS.



BLMHD est la division hors domicile du groupe Bardinet La Martiniquaise. BLMHD se positionne comme un pure player de l'univers CHR grâce à son portefeuille de marques qui couvre toutes les catégories de spiritueux et de jus. BLMHD veut accompagner ses partenaires dans l'usage pour sublimer le cocktail. La division hors domicile est partenaire des associations de barmen telles que le MOF, l'ABF ou encore l'APEB. Plus d'informations sur le site www.blmhd.com