



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - NOVEMBRE 2024

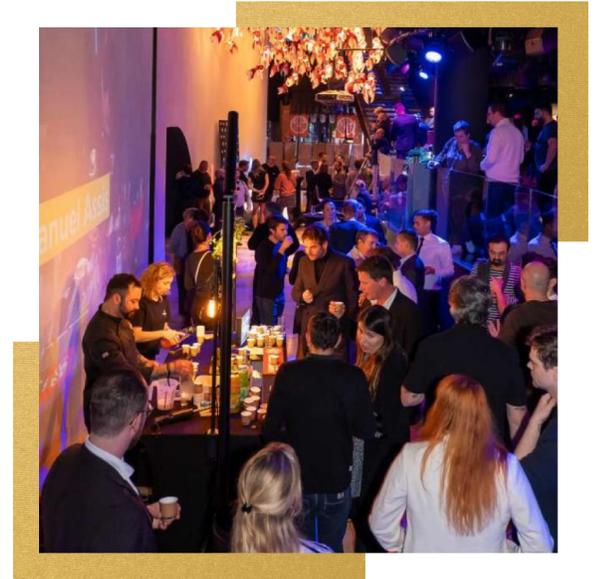
THE BARTENDERS SOCIETY RÉVÈLE LE PALMARES DE L'ÉDITION 2024 !

Le **1er concours international de Cocktails et Soft Cocktails**, par les marques **Saint James**, **Caraïbos** et **Marie Brizard**, dévoile le palmarès de sa neuvième édition ! Venus de 16 pays, les 18 candidats internationaux de la finale de The Bartenders Society se sont affrontés le 19 Novembre à l'**aquarium de Paris** lors d'une finale riche en émotions.

THE BARTENDERS SOCIETY 2024 : FINALE INTERNATIONALE A PARIS

Pour cette édition exceptionnelle sur le thème du futur, 16 pays ont envoyé leurs champions en finale : France, Espagne, Portugal, Italie, Belgique, Allemagne, Suisse, Royaume Uni, Danemark, Grèce, Côte d'Ivoire, Ghana, USA, Canada, Pologne et la Martinique dont c'était la deuxième participation et qui concoure indépendamment de la France métropolitaine.

Les candidats ont relevé un défi de créativité unique : après avoir tiré au sort une enveloppe associée à l'un des quatre éléments – **feu, air, eau ou terre** – ils ont dû exprimer l'essence de cet élément à travers **deux créations cocktails**. Chaque réalisation devait incarner les sensations et caractéristiques propres à l'élément choisi. Cette épreuve s'est inscrite dans le thème de l'édition 2024, "**le FUTUR**", avec un **focus particulier sur la durabilité et la préservation des ressources**. Les candidats disposaient de deux heures pour créer **deux cocktails, avec, sans alcool, ou low-alcool**, en s'inspirant de l'élément tiré au sort. Grâce à notre partenaire 100% Chefs, ils ont bénéficié de matériel d'expert qui leur a permis de repousser les limites de leur créativité : centrifugeuses, Girovap, machines sous vide, smoking gun, et bien d'autres outils de pointe étaient à leur disposition. Ils avaient également accès à une sélection variée et de qualité de fruits, légumes, herbes et épices, ainsi qu'à l'ensemble des gammes de rhums **Saint James**, de **liqueurs Marie Brizard**, et de **jus Caraïbos**. Leur créativité et leur expertise ont été jugées par un jury présidé par **Matthias Giroud**.



Soirée de gala du mardi 19 novembre

En fin de journée, après leur passage face au jury d'experts internationaux réunis pour l'occasion, quatre finalistes ont été sélectionnés pour présenter leurs créations devant un public de 200 professionnels du bar réunis à l'Aquarium de Paris, **un lieu enchanteur et immersif en lien avec le thème de l'édition 2024**. Ce public a ensuite voté pour élire son coup de cœur. Le gagnant est devenu l'ambassadeur international du concours pour 1 an. Il est invité à visiter la distillerie Saint James en Martinique avec un accueil privilégié et remporte une dotation de 2000€.

LE GAGNANT INTERNATIONAL



De gauche à droite : Matthias Giroud, président du jury, co-fondateur de l'Alchimiste et chef mixologue de renommée internationale, et Ned Ratcliffe, bartender à The Rhum Tavern à Londres et gagnant international 2024.

NED RATCLIFFE



BELOVED

Saint James Impérial Blanc
Marie Brizard Anisette
Marie Brizard Sirop de coco
Jus de mangue **Caraïbos**
Bitter Bittermans Burlesque



EMBER

Jus de pomme **Caraïbos** infusé au bois de pommier brûlé
Infusion de chocolat blanc **Marie Brizard**
Jus de pomme **Caraïbos**
Lait d'amande infusé

Ned a reflété l'élément du **FEU** à travers ses deux créations cocktails. "Beloved" combine des ingrédients exotiques et épicés, créant une boisson chaleureuse qui évoque la chaleur intense et la passion du feu. "Ember", quant à lui, associe des saveurs fumées et réconfortantes, avec une profondeur qui rappelle les braises et la puissance du feu. Ensemble, ces cocktails ont parfaitement incarné la chaleur, l'intensité et la richesse de l'élément **feu**.

LE PODIUM DE LA FINALE INTERNATIONALE



2ème place **JUSTIN LEVAUGHN - USA** Otto's High Dive, Orlando

Justin Levaughn a interprété l'élément de l'**EAU** dans ses cocktails à travers des ingrédients frais, légers et équilibrés. "Place of Flowers", avec du **Saint James** Fleur de Canne, du **Marie Brizard** Falernum, du **Caraïbos** Aloe Si, du Key Lime Acid ainsi que du sirop de jasmin, crée une boisson élégante et fluide, qui reflète la pureté et la légèreté, caractéristiques de l'eau. De son côté, "Water Maccasim", un cocktail sans alcool, associe une infusion d'épices à froid qui a pour but d'imiter le profil aromatique d'un rhum agricole Saint James, avec du **Caraïbos** Calamansi, du thé à la fleur d'oranger, du jus de lime et un **rinçage à l'anisette Marie Brizard**, offrant une expérience rafraîchissante et subtile. Ces créations capturent l'essence de l'élément de l'eau par des saveurs délicates et harmonieuses.

3ème place **FILIFE MANUEL ASSIS SUSTELO - PORTUGAL** The Argo Cocktail Bar, Quarteira

Dans ses deux cocktails, Filife a mis en avant l'élément de l'**AIR** à travers des ingrédients légers et aériens. "The Three", avec **Saint James** Impérial Blanc, **Marie Brizard** Aperitivo, du sirop de fraise **Marie Brizard** et du sirop de poivron rouge, crée une boisson rafraîchissante et fluide, symbolisant la légèreté de l'air. "The Two", combinant **Caraïbos** Aloe Si, de l'eau de concombre et de fleur d'oranger ainsi que du lait citrique, offre une expérience subtile et aérienne, capturant la fraîcheur et la fluidité de l'air.



Coup de cœur du public **BENOIT GUERIN, FRANCE** Santeuil Café, Nantes

Benoit Guerin a représenté l'élément de la **TERRE** dans ses cocktails en utilisant des ingrédients riches et ancrés dans la nature. "Walk in the Forest", avec du **Saint James** VSOP infusé à la Muira Puama, du sirop de poivre blanc Penja, du Bittermens Scarborough et d'un hydrolat de pin, évoque la richesse boisée et herbacée de la terre, apportant profondeur et complexité. Ces cocktails capturent l'essence de la Terre à travers des saveurs robustes et naturelles. "Walk in the Orchard", un cocktail sans alcool, associe du jus de pomme **Caraïbos** infusé au bois de pommier brûlé, du sirop de gingembre **Marie Brizard**, de l'eau de carotte centrifugée, ainsi qu'une huile aux fanes de carotte et au gingembre, créant une boisson terreuse, douce et végétale.

Benoît appartient à l'équipe de bar de [Matthieu Gouret](#), vainqueur international 2017, qui l'a poussé et aidé à se préparer au concours. Une vraie histoire de filiation !



Fun fact

GAGNANT FRANCE 2024 **YOANN PEFFER** Saint-Raphaël

Le lundi 18 novembre 2024 avait lieu à Paris la **finale France de The Bartenders Society**.

Sur les 10 finalistes français, 3 ont été sélectionnés pour intégrer la finale internationale le lendemain mardi 19 novembre.

C'est Yoann PEFFER, basé à Saint-Raphaël, qui remporte cette édition France. Il devient ainsi l'**ambassadeur de The Bartenders Society France** pour la prochaine édition et intégrera le jury en 2024. Il aura également la chance d'aller visiter la distillerie Saint James en Martinique et remporte la somme de 2000€.

Découvrez la préparation de ses créations en vidéo !



De gauche à droite : Matthias Giroud, président du jury, co-fondateur de l'Alchimiste et chef mixologue de renommée internationale, et Yoann Peffer, chef de bar au Café des Bains à Saint Raphaël (83), gagnant France 2024.



@thebartendersociety

#TBS2024 #MARIEBRIZARD #RHUMSAINTJAMES #CARAIBOS

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