

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MARS 2025

THE BARTENDERS SOCIETY 2025 : UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE AU FORMAT EXCEPTIONNEL

Depuis 2016, The Bartenders Society, **1er concours international de Cocktails et Soft Cocktails**, par les marques **Saint James**, **Caribos** et **Marie Brizard**, célèbre l'art du cocktail, la créativité et l'audace des bartenders du monde entier. En 2025, le concours emblématique fête ses **10 ans** et vous prépare pour cette occasion une édition exceptionnelle. Une rencontre entre l'héritage du concours, l'innovation et l'avenir de la mixologie.

Pour célébrer cette **décennie** de bartending, replongez dans les **moments forts** du concours :

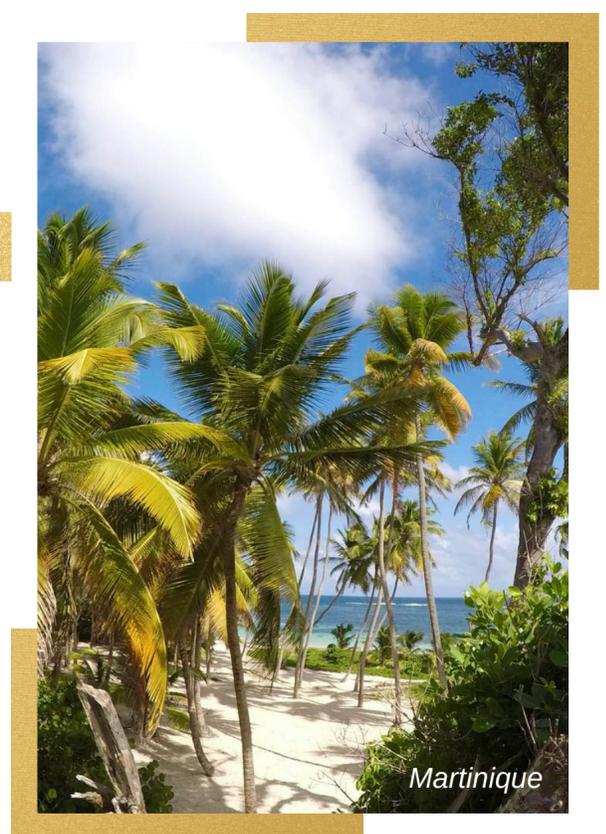
- ◇ Les cocktails qui ont marqué l'**histoire** du concours.
- ◇ Des **interviews** exclusives des anciens gagnants
- ◇ Une rétrospective vidéo inédite pour célébrer **10 ans** d'innovation et de passion

LA FINALE FRANÇAISE HEXAGONALE SE DEROULERA EN MARTINIQUE

Pour la première fois de son histoire, la **finale française hexagonale** du prestigieux concours de mixologie The Bartenders Society se tiendra en **Martinique**, une terre de traditions et d'innovation, en parfaite harmonie avec l'esprit du concours.

Cette édition est d'autant plus spéciale qu'elle coïncide avec :

- les **260 ans de Saint James**, marque emblématique du concours et acteur historique de la culture martiniquaise, reconnue à travers le monde pour son savoir-faire d'exception dans la production de rhum.
- les **270 ans de Marie Brizard**, une autre référence majeure du monde de la mixologie
- les presque **50 ans de Caribos**, qui a su s'imposer comme une marque incontournable dans l'univers des mixers.



Pour cette décennie de créativité, l'organisation du concours sélectionnera 10 finalistes qui auront la chance de participer à la finale française hexagonale qui se déroulera en **Martinique** les **28 et 29 avril prochains** ! Lors de cette 10ème finale, un jury composé d'experts du monde du bar élira le gagnant français hexagonal, qui aura la chance de représenter la France hexagonale lors de la finale internationale, réunissant les participants de 15 pays au total, et qui se déroulera en juillet, en Martinique. Cette édition anniversaire, marquant les 10 ans du concours, promet d'être une véritable célébration festive de l'art du cocktail. Grande nouveauté cette année, le gagnant français hexagonal sera le seul à participer à la finale internationale. Le concours sera aussi très heureux d'accueillir ses **9 anciens gagnants français hexagonaux** qui relèveront ensemble un défi inédit : Créer le **cocktail des 10ans** de The Bartenders Society. Cette année, la 10ème édition du concours s'enrichit de multiples célébrations pour rendre cette année unique autour du **thème** :

"THE ANNIVERSARY :

Célébrez un événement qui vous a marqué ces 10 dernières années."

- ◇ **Mission** : S'inspirer d'un souvenir personnel, d'un moment inoubliable ou d'un événement historique, pour créer un cocktail original qui ravive l'émotion de cet instant mémorable.

INSCRIPTIONS
FRANCE HEXAGONALE

Du 3 au 31 mars 2025 sur
thebartenderssociety.com

Image - anciens gagnants français hexagonaux. De gauche à droite : Mathieu Gouret (2017), Thomas Fernandez (2018), Benoît Bouillard (2023), Simon Quentin (2022).

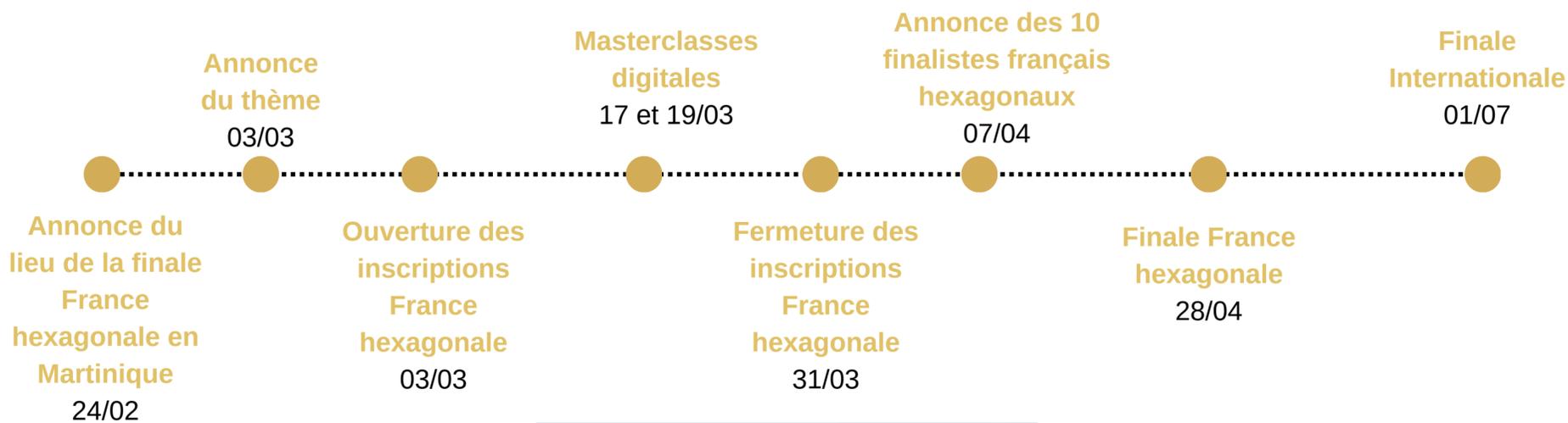




Pendant la période des inscriptions et pour préparer la finale française hexagonale qui aura lieu les 28 et 29 avril en Martinique, l'équipe The Bartenders Society publiera deux masterclasses 100% digitales sur ses réseaux sociaux pour présenter la thématique de l'édition 2025. La première masterclass se fera en compagnie de **Matthias Giroud**, président du jury 2025, co-fondateur de l'Alchimiste Group et chef mixologue de renommée internationale. La deuxième masterclass se fera avec **Yoann Peffer**, gagnant français hexagonal du concours en 2024.

Image - 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 hexagonale 2024.

LES DATES CLES DU CONCOURS



Yoann Peffer, gagnant français hexagonal 2024



Masterclass de Matthias Giroud sur le sans alcool, pendant la finale France hexagonale 2024



Jury France hexagonale 2024 - de gauche à droite : **Nathalie Hobe**, Fondatrice Nomad's Spirits, Brand Ambassadeur Marie Brizard
Matthias Giroud, Président du jury, co-fondateur de l'Alchimiste Group et chef mixologue de renommée internationale
Stephen Martin, Historien du bar, Brand Ambassadeur rhums Saint James
Benoît Bouillard, Chef de bar Monsieur Moutarde, Dijon, Gagnant The Bartenders Society France hexagonale 2023



@thebartenderssociety

#TBS2024 #MARIEBRIZARD #RHUMSAINTJAMES #CARAÏBOS

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