



# THE BARTENDERS SOCIETY 2020

**LUC DEGROUX : GRAND GAGNANT  
FRANCE DE CETTE 5ÈME ÉDITION !**

L'année 2020 aura été marquée par de nombreux rebondissements dus à la crise sanitaire. Dans ce contexte inédit, cette 5ème édition de The Bartenders Society ne ressemble à aucune autre, et pourtant, elle nous a réservé son lot de surprises savoureuses.

Au rythme des différentes annonces officielles, ce concours professionnel de cocktails et soft cocktails a su s'adapter et c'est finalement Mardi 1er Décembre que s'est déroulée la finale française lors d'une cérémonie digitale.

Luc Degroux, issu du Joker Bar à Lille, est le grand gagnant de la finale française de The Bartenders Society 2020.



BARTINET LA MARTINOISIAISE HORS CONCOURS



## Une édition 2020 au goût particulier

La covid-19 n'aura pas eu raison de la **5ème édition** de **The Bartenders Society**, mais le contexte sanitaire a nécessité une réorganisation afin de maintenir le concours dont les enjeux restent les mêmes depuis 5 ans : **faire rayonner le métier de barman** en France et à l'international et **réunir une communauté de talents du bar**, d'aujourd'hui et de demain. Là est la vocation de The Bartenders Society : créer un **réseau d'entraide entre les barmen** tout en développant les connaissances sur le rhum agricole **Saint James** et sur l'art de manier les goûts des jus **Caraïbos**.

## Une finale au format original

La finale, habituellement internationale, s'est exceptionnellement limitée à la France cette année. Le jury 2020 a ainsi sélectionné **10 finalistes français** parmi les 68 candidatures reçues. Au total depuis 2016, plus de 400 barmen Français se sont inscrits pour le concours. La finale 2020, reportée sous **format digital**, s'est déroulée en plusieurs étapes.

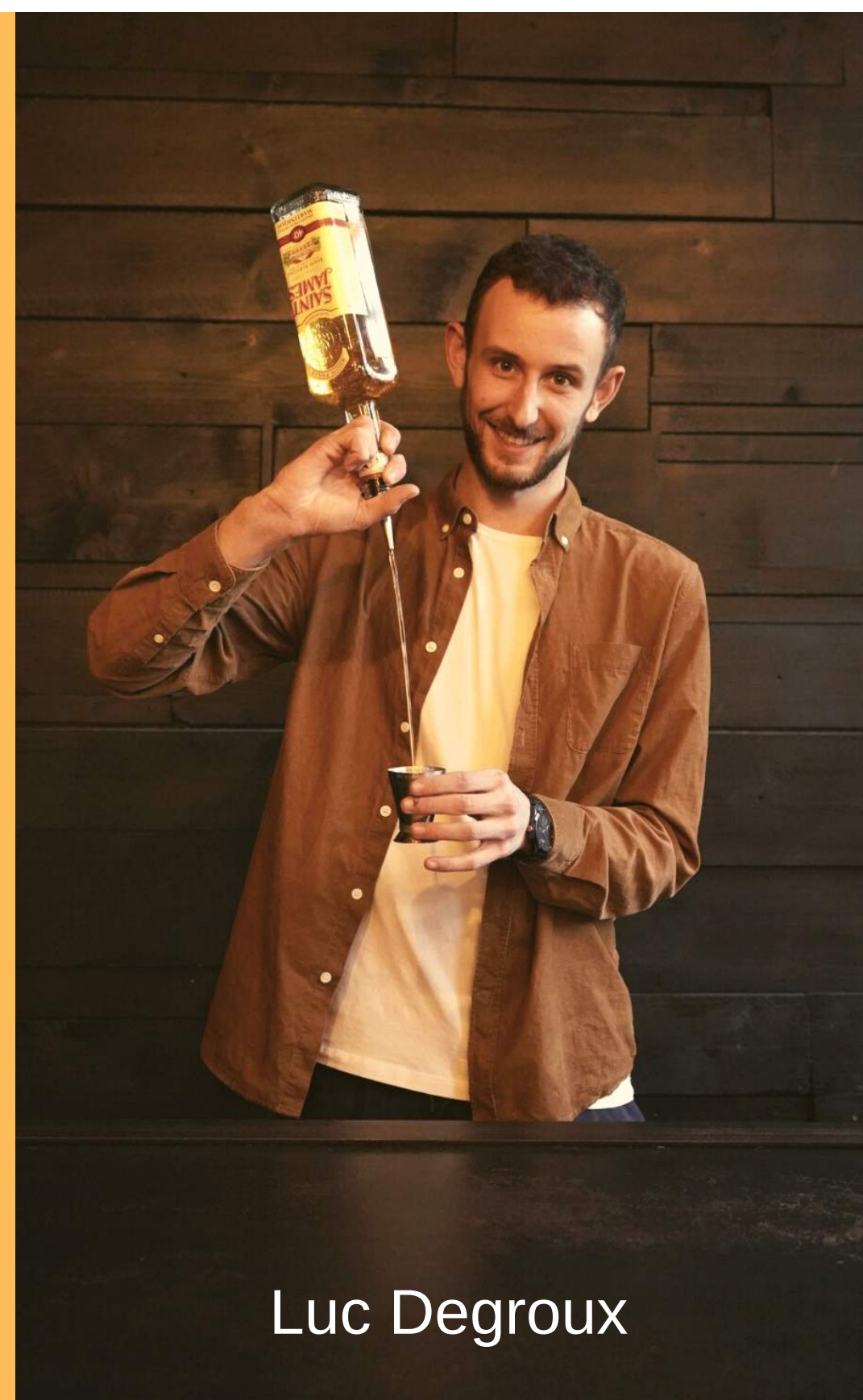
**Epreuve 1** : Chaque candidat a envoyé une **vidéo** dans laquelle il réalise un cocktail alcoolisé à base de **rhum Saint James** et un cocktail sans alcool avec des **jus Caraïbos**. Sur cette base, 4 finalistes ont été sélectionnés par le **jury 2020**, composé de :

- **Matthias Giroud** : Président du concours, Bar-Chef à l'Alchimiste
- **César Debus** : Gagnant France 2019, Barman-mixologue
- **Stephen Martin** : Ambassadeur Saint James, Expert rhum

**Epreuve 2** : Les **4 finalistes** ont ensuite envoyé leurs créations par la poste afin que les juges puissent déguster et noter leur travail. Certains ont envoyé des bocaux tous prêts, d'autres des **préparations à assembler**, le tout avec des consignes d'assemblage et de dressage.

Après dégustation, les 3 juges ont dressé le **classement final** du concours :

- **Gagnant** : **Luc Degroux**, Joker Bar, Lille
- **2ème** : **Joris Legouez**, Lilly of the Valley, La-Croix-Valmer
- **3ème** : **Gaétan Dupuis**, Monsieur Cocktail, Six-Fours-les-Plages
- **4ème** : **Romain Iacovella**, Les Sources de Caudalie, Martillac



Luc Degroux

La cérémonie de **remise des prix** a eu lieu le Mardi 1er Décembre 2020 via une **réunion Zoom** accessible au public, en compagnie de :

- **Jean-Louis Denis**, Directeur commercial Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile
- Les **10 candidats finalistes**
- Les **3 membres du jury**



## Les cocktails vainqueurs inspirés de la Street Food

Cette année, The Bartenders Society est parti à la conquête des **rues du monde entier** avec son thème « **Street food** ». Cette tendance culinaire à la popularité croissante est une source inépuisable d'inspiration pour recréer des **expériences cocktails et soft cocktails** tant les traditions sont variées. **Luc Degroux, barman au Joker Bar à Lille** et vainqueur de la 5ème édition du concours, s'est ainsi inspiré du sempiternel **sandwich** et du trendy **poke bowl** pour créer ses cocktails originaux qui l'ont mené à la victoire. Ses deux recettes délicieuses nous font voyager avec les rhums **Saint James** et les jus de fruits **Caraïbos**.

### Daïquidwich - Cocktail alcoolisé

- 15ml **Saint James paille** Fatwash jambon fumé
- 30ml **Saint James Blanc** infusé tomate
- 30ml **Jus de yuzu Caraïbos** infusé aux herbes de Provence
- 10ml **Sirop de pain** maison
- 10ml **Jus de citron vert** frais



*"Le sandwich... Ce doux moment de bonheur, mon meilleur ami au quotidien, un allié dans les rues de ma ville, Lille, un petit blister qu'on attrape en vitesse fait aujourd'hui la rencontre du Daïquiri. Le premier cocktail de fin de service que j'ai bu s'associe avec mon repas préféré... Le Saint James paille est la base parfaite pour un fatwash jambon fumé, qui s'associe en bouche avec l'infusion aux herbes de Provence sur le jus de yuzu Caraïbos. Le sirop de pain maison donne des notes gourmandes à l'ensemble. L'infusion de tomate sur le Saint James blanc permet d'apporter un vent de légèreté".*

### Hawai Not ? - Soft Cocktail

- 60ml **Jus de mangue Caraïbos** réduit et infusé au piment
- 30ml **Jus de gingembre Caraïbos** infusé wakamé et sauce soja
- 15ml **Shrub d'avocats** aux oignons rouge et noix
- 10ml **Jus de bergamote**



*"Maintenant, le Poke Bowl c'est aussi un cocktail frais et acidulé ! Le poke bowl a été une découverte gustative que je travaille toujours avec intérêt. Le défi pour moi aujourd'hui est de retransposer les différentes associations que l'on peut retrouver dans ce plat si facile à composer au coin d'une rue. En bouche, un sucre pimenté dans un premier temps, puis, un acidulé végétal vient prendre le dessus pour amener de la complexité au cocktail. L'air marin vient également ajouter une touche d'iode en fin de bouche, qui vous emmènera peut-être à Hawaï... Why not ?"*

**The Bartenders Society reviendra en 2021 pour sa 6ème édition dont le thème sera annoncé très prochainement. Qui succédera à Luc Degroux ?**



## A PROPOS DE :



Depuis 1765, les Plantations SAINT JAMES produisent des rhums d'une rare qualité au sein de l'univers prestigieux de l'A.O.C Martinique, seule 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, rhum ambré 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 aux plus élaborés. Saint James est également une marque éco-responsable 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, l'expert des cocktails. Depuis sa création dans les années 70, Caraïbos s'applique à sélectionner les meilleures origines et variétés de fruits, pour produire des jus et nectars d'une grande qualité et développés pour un usage en cocktail. Les produits Caraïbos offrent donc 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](http://www.blmhd.com)

### CONTACT PRESSE

Agence Press For You - 159 rue Montmartre 75002 Paris - 01 53 43 85 25

Maité Billault - [m.billault@press4u.fr](mailto:m.billault@press4u.fr)