



SHAKE WELL



**CARNET VOYAGE**  
ZURICH SUISSE

**OPEN BAR**  
MAGNIV  
Benjamin Chiche  
Clément Faure

**CONCEPT**  
LOUISE  
GERMAIN CANTO

**ALBUM**  
CHAIS MONNET  
ROXANNE REMMERY

**ICÔNE**  
JEAN MARTELL  
JERSEY COGNAC

**CONCOURS**  
Bartenders Society  
Talents Biérologie  
Trophées du bar

**INTERVIEW** Jean-Pierre Cointreau, président directeur général d'Iconic Nectars

DOSSIER  
**COGNAC**  
L'INVENTION  
SPIRITUEUSE

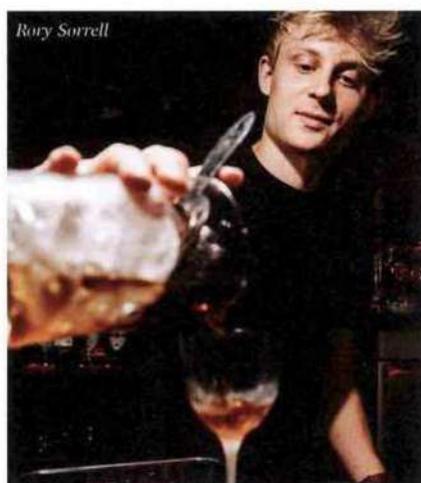


Famille du média : **Médias professionnels**  
 Périodicité : **Trimestrielle**  
 Audience : **N.C.**  
 Sujet du média : **Economie-Services**

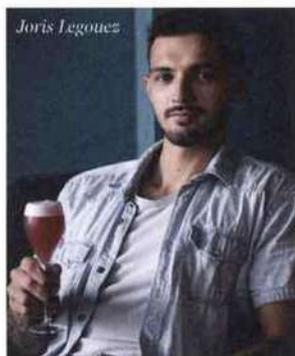


Edition : **Automne 2021**  
 Journalistes : **N.C.**  
 Nombre de mots : **272**  
 Valeur Média : **N.C.**

**CONCOURS**



Rory Sorrell



Joris Legouez

## **BARTENDERS SOCIETY**

### **RORY SORRELL, VAINQUEUR INTERNATIONAL**

The Bartenders Society a couronné le vainqueur de son édition 2021, qui s'est tenue les 4 et 5 octobre derniers à la Halle Quatre, à Paris: Rory Sorrell, du Monster Inc, à Londres, est le grand gagnant. Le premier gagnant français est Joris Legouez, du Mabel, à Paris.

Rory Sorrell endosse pour un an le costume d'ambassadeur du concours international de cocktails et soft cocktails organisé par BLMHD autour des marques Saint James et Caraïbos. Il a aussi remporté un chèque de mille euros ainsi qu'un voyage pour deux personnes à la Martinique, où il visitera la distillerie du rhum Saint James.

The Bartenders Society a rassemblé plus de cinq cents participants, issus de neuf pays, France, Italie, Allemagne, Belgique, Suisse, Espagne, Grèce, Royaume-Uni, et Etats-Unis, avec vingt-sept finalistes. Le thème de la compétition portait sur la cuisine des grands chefs. The Bartenders Society prévoit que les concurrents présentent un cocktail avec alcool et un cocktail sans alcool.

Les cocktails conçus par Rory sont les suivants. Time to Party: 40ml Saint James Bio 40%vol, 20ml Caraïbos Pêche du verger, 25ml jus de citron, 15ml sirop d'agave, 10ml confiture d'érable, de pêche, et d'abricot, 2,5ml poivre de Timut, 1 blanc d'œuf. Time to Chill: 75ml Caraïbos Pêche, 50ml Caraïbos Crème de coco, 20ml jus de citron, 20ml sirop d'agave, 15ml confiture d'érable, de pêche, et d'abricot.

