



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



Edition : **Novembre 2021 P.18**

Journalistes :

Nombre de mots : **425**

Valeur Média : **2900€**

Le Londonien Rory Sorrell remporte le concours de cocktails The Bartenders Society devant Joris Legouez du Mabel



Rory Sorrell, du Murder Inc. à Londres, vainqueur de The Bartenders Society 2021.

Ils étaient 18 Français et 9 étrangers à participer à la finale 2021 du concours international de cocktails et soft cocktails The Bartenders Society organisé par Saint James et Caraïbos. Les 27 candidats se sont retrouvés à Paris pour participer à des épreuves et des masterclass. 4 d'entre eux ont été sélectionnés pour être départagés par le jury d'experts mené par Matthias Giroud (L'Alchimiste & WM.Signature), et par les 150 professionnels de l'industrie invités à la soirée de gala du 5 octobre. C'est lors de cet événement qu'a été annoncé le nom du vainqueur de The Bartenders Society 2021 et successeur de Luc Degroux : **Rory Sorrell**, du **Murder Inc.** à Londres, qui a remporté 1 000 €, un voyage en Martinique et le statut d'ambassadeur du concours

pendant 1 an. Rappelons que, parrainée par Mauro Colagreco, cette édition avait pour thème « La créativité inspirée des grands chefs cuisiniers », et mettait en avant les liens entre haute gastronomie et techniques expertes du bar. Le Français **Joris Legouez**, du **Mabel** à Paris, est sur la 2^e marche du podium. **Victoire Spanneutn** de Saint-André-lez-Lille est arrivée 3^e. Les autres finalistes français 2021 étaient : **Ludovic Bretel** (Le Mabilay, Rennes) ; **Donovan Brié** (Fouquet's Barrière, Paris) ; **Romain Iacovella** et **Quentin Monnier** (Les Sources de Caudalie, Martillac), **Mégane Larue** (Le Bistro des Sales Gosses, Avignon), **Benjamin Matton** (Somnus Bartender, Fretin) ; **Emmanuel Metivier** (Ici et Là, Morlaix) ; **Russell Morales** (Bar 8, Mandarin Oriental, Paris) ; **Alexandre Nicolas** (Le Trait d'Union, Vézac) ; **Frédéric Paolini** (Ogata, Paris) ; **Niels Pasquereau** (Le Bain Rouge, Nantes) ; **Benjamin Patureau** (Rehab Hôtel Normandy, Paris) ; **Paul Pérennes** (Nîmes) ; **Adrien Purat** (Gentlemen 1919, Paris) ; **Enzo Roger** (Félicie Restaurant, Loos) ; et **Anthony Teyssier** (Mimo, Lyon).

Les 2 cocktails du gagnant

- **Time To Chill** : 75 ml de Caraïbos Pêche ; 50 ml de Caraïbos Crème de coco ; 20 ml de jus de citron frais ; 20 ml de sirop d'agave ; 15 ml de confiture maison de fruits à noyau ; basilic et estragon.
- **Time to Party** : 40 ml de Saint James Bio 40° ; 20 ml de Caraïbos Pêche ; 25 ml de jus de citron frais ; 15 ml de sirop d'agave ; 10 ml de confiture maison de fruits à noyau ; poivre de Timut ; blanc d'œuf.

