

Aix-en-Provence

Zéro gaspi et moins d'alcool les cocktails se mettent au vert

L'association issue du groupe La Martiniquaise-Bardinet a présenté son concours international aux barmen du département. Inscriptions ouvertes!

Purées de fruits, jus, émulsions de lait, épices, spiritueux... Les ingrédients étaient réunis pour permettre aux barmen rassemblés hier après-midi au restaurant La Pinède, situé à quelques pas du Cours Mirabeau, de réaliser un cocktail d'exception. Les jeunes mixologues ont assisté à une Masterclass afin de découvrir le concours The Bartenders society et s'inscrire à cet événement annuel qui se tient à Paris.

Les organisateurs, issus du groupe de vins et spiritueux La Martiniquaise-Bardinet, qui détient entre autres les marques Old Nick, Saint-James et Label 5, proposent des concours internationaux de barmen à Paris depuis 2016. Les candidats sont invités à participer à des phases de sélection dans la capitale durant l'été. Sur 100 dossiers reçus, seules 12 personnes sont retenues et le candidat qui élaborera l'elixir le plus esthétique et raffiné sera choisi pour participer à la grande finale nationale, prévue en novembre. Une finale internationale est également organisée dans la foulée, offrant l'occasion au vainqueur de l'épreuve française, de se mesurer à des professionnels issus de 18 pays différents. Le gagnant de chaque édition remporte, lui, un voyage en Martinique et une visite de la distillerie Saint-James, à Sainte-Marie, ainsi qu'une certaine notoriété auprès des clients.

Triomphe du "mocktail"

Chaque année, un thème est imposé aux concurrents. Pour cette édition, ces derniers devront se creuser les méninges pour donner naissance à une création en rapport avec l'intelligence artificielle, les nouvelles



Les barmen conviés à la Masterclass de présentation de la bartenders society ont pu participer à un atelier de création sur les thèmes "nouvelles technologies" et "tendances durables, zéro gaspi" hier après-midi. /PHOTO STEPHANE DUCLET

technologies, ou le "zéro-gaspi". Après le succès du *dry January* (mois sans alcool) suivi par 17 millions de personnes en France selon un sondage IFOP, les *mocktails* et breuvages aux faibles degrés continuent de s'inviter en terrasse. Cette mode du cocktail sans alcool devra aussi être une source d'inspiration pour les barmen. "Depuis sa création, la *Bartenders society* met sur un

piéd d'égalité les cocktails et les mocktails", assure Fanny Krebser, organisatrice de l'événement. Grand gagnant de l'édition précédente, Benoît Baillard, du bar Monsieur Moutarde à Dijon, observe en effet cette tendance chez ses clients. "L'un de ses trois best sellers de notre carte est d'ailleurs un mocktail à base de miel et de paprika. Les jeunes se dirigent vers des solutions sans alcool car leur pouvoir d'achat a baissé et qu'ils font plus attention à leur santé", observe-t-il. Soucieux également de réduire le volume de matières premières: "dans un de nos cocktails par exemple, nous utilisons du sésame et pour ne pas le gâcher, nous confectionnons une tuile avec ses restes", conclut-il.

Le mocktail du jour

Benoît Baillard, gagnant de la dernière édition du concours de la Bartenders society vous livre son cocktail bestseller, le *mocktail* oriental et *healthy* avec:

- Jus d'orange
- Jus de carotte
- Paprika
- coriandre fraîche et sirop de miel.

“
Les jeunes se dirigent vers des solutions sans alcool „
BENOÎT BAILLARD GAGNANT DU CONCOURS BARTENDERS SOCIETY

A.M.