

CONCOURS COCKTAIL

GROS PLAN SUR LEURS VAINQUEURS

Dès la saison printanière, les compétitions se succèdent à rythme échevelé. Voici les 4 plus prestigieuses, avec pour focus les vainqueurs et leurs cocktails gagnants.

Laurence MAROT > Texte

THE BARTENDERS SOCIETY THOMAS FERNANDEZ, DU PARFUM (MONTPELLIER)

Organisé par le rhum agricole Saint James et les jus de fruits Caraïbos, The Bartenders Society 2018 bouclait sa trilogie sur le *street-art* avec le thème « Green » avec 26 candidats venus de 11 pays. Grâce à son sens très créatif, Thomas Fernandez, de Montpellier, a remporté le shaker d'or.

« Je suis barman au Parfum à Montpellier depuis 10 mois. Ce concours est très complet, d'abord pour ses épreuves dont celle de la réalisation de cocktails face au client, ensuite pour ses ateliers et masterclass très instructifs, animés par de grands noms du bar.

Dans cette finale, j'ai apprécié de jouer avec des produits naturels (pousses et légumes). Mon cocktail gagnant sans alcool, le « Jungle Wood », très aromatique, est composé de jus de fenouil frais, de *kâfir*, de sirop d'agave, de jus d'ananas infusé au fût de chêne français ayant servi à faire vieillir du cognac pendant 30 ans. Pour le cocktail au rhum, le « Green Pandan »,

je l'ai imaginé comme un plat boosté par un bouquet garni : produits exotiques avec de la citronnelle, shiso vert et gingembre accompagné d'une infusion dans un alcool neutre de shiso purple et de pousse de roquette, de jus de yuzu Caraïbos infusé au thé Earl Grey impérial ainsi que du jus de citron vert Caraïbos, du sirop de pandan maison, et bien sûr du rhum fleur de canne Saint James. »

