

# Revue de presse



*Pep's relation presse  
Février 2015*



## Barman Cup 4<sup>ème</sup> édition Immersion dans une profession méconnue

Communiqué de presse, 22 janvier 2015

### Attention, immersion dans une profession méconnue !

Pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive, la Barman Cup prend ses quartiers à La Réunion. La **première formation-concours de l'île auprès des bartenders**, basée sur la mixologie, le flair, avec l'utilisation des produits et ressources de La Réunion aura lieu du 26 au 29 janvier au Coco Beach à Saint-Gilles-les-Bains

Pour cette 4<sup>ème</sup> édition, le CHR Journal, créateur de l'événement, décide d'opérer un retour aux origines avec l'américain Jerry Thomas (1830-1885), pionnier du cocktail et fondateur de la mixologie, et un retour sur la prohibition en 1920 aux Etats-Unis. Préparez vous au come back des années folles !

Cette formation s'adresse aux Barmen de l'île qui découvriront les dernières techniques de flair et de mixology moléculaire. Pour l'occasion, la Barman Cup accueille **cette année deux formateurs de prestige; Germain Canto et Marek Posluszny. Ce dernier n'est autre que le meilleur dans son domaine, le Flair, puisqu'il a été sacré 5 fois champion du monde !** Les formateurs auront pour mission de revisiter les classiques du cocktail, et de les moderniser tout en y intégrant les produits de La Réunion. Vous ne le savez sans doute pas mais il se cache une histoire derrière le verre que vous buvez ...

Les gagnants des années précédentes remettront leur titre en jeu afin d'**élire le barman 974 lors d'épreuve devant un jury de professionnels le 29 janvier de 14h à 17h.** Contrairement aux idées reçues, sur les 20 inscrits pour cette édition 2015, 6 sont des femmes. Barmen attention, les barmaids ont bien l'intention de défendre leur place!

Contact presse : Laure Testart - Pep's : 0692.30.39.36  
Photos HD sur [www.peps.re/reunioneditions](http://www.peps.re/reunioneditions)



#### REPERES

**Le flair bartending**, ou jonglerie de bar, est une discipline pratiquée par certains barmen et consistant à jongler avec des bouteilles, des shakers et des verres, afin de faire des cocktails d'une façon acrobatique et artistique.

**La mixologie** est l'Art du mélange des boissons pour réaliser des cocktails.

A l'occasion de l'événement, le CHR Journal réédite le premier livre de l'histoire concernant la boisson et les alcools publié aux États-Unis par Jerry Thomas. L'ouvrage sera numéroté de 0 à 199 et sera offert lors de la soirée de clôture et de remise des prix, le 29 Janvier au Coco Beach.

*Imazpress est encapsulé dans actu réunion – site d'information d'Orange*

| SAINT-GILLES LES BAINS

## A vos cocktails, prêts, servez !



Posté par IPR le Lundi 26 Janvier à 10H25



**Le Coco Beach de Saint-Gilles les Bains accueille à partir de ce lundi 26 janvier 2015 la Barman Cup. Ce concours est dédié à la mixologie ou l'art du savoir-faire des cocktails.**

Les participants devront montrer leur adresse dans une épreuve de "flair", puisqu'ils seront également jugés sur leur capacité à jongler avec les bouteilles, verres et autres shakers. Evidemment, les produits de La Réunion seront mis à l'avant dans cette quatrième édition de la compétition. Tout au long de l'événement, les barmen de l'île pourront se former auprès de Germain Canto et Marek Posluszny, quintuple champion du monde de "flair".

"Les gagnants des années précédentes remettront leur titre en jeu afin d'élire le barman 974 lors d'épreuves devant un jury de professionnels le 29 janvier de 14h à 17h. Contrairement aux idées reçues, sur les 22 inscrits pour cette édition 2015, 6 sont des femmes. Barmen attention, les barmaids ont bien l'intention de défendre

SAINT-GILLES

## Les rois du Mojito

*Depuis hier et jusqu'à demain, les meilleurs barmen de l'île participent à Saint-Gilles à la 4<sup>e</sup> Barman Cup.*

Aujourd'hui, pas un établissement hôtelier, pas un restaurant qui se respectent ne peuvent se passer d'un vrai barman. D'un professionnel doté du savoir-faire nécessaire à la réalisation des cocktails de base ou en mesure de créer ses propres compositions.

Yannick, le barman du Palm à Petite-Île, l'affirme. A son bar, près de 80% des consommations sont des cocktails, « avec ou sans alcool ». Autant dire que l'acquisition, le perfectionnement de ces techniques sont incontournables pour les professionnels de la place.

La 4<sup>e</sup> édition de la Barman

cup organisée au Coco Beach à Saint-Gilles par le CHR journal s'inscrit dans ce contexte. Cette formation s'adresse à une vingtaine de barmen réunionnais, dont six filles, en fonction dans les plus grands établissements de l'île (Hôtels Palm, Lux, Saint-Alexis, Iloha, etc).

Sous l'égide de Germain Canto, barman globe-trotter et Marek Poslusny, cinq fois champion du monde de « flair » (jonglerie avec bouteilles et shakers), les barmens réunionnais vont parfaire leurs connaissances en mixologie moléculaire et s'ouvrir à la pratique du « Flair ».

Car si la réalisation de cocktails équilibrés, frais, goûteux est l'essence du métier, le barman ne peut se limiter à la seule composition du breuvage. Sa réalisation, plutôt longue, souvent plusieurs minutes, doit s'accompagner d'une « mise en scène ».

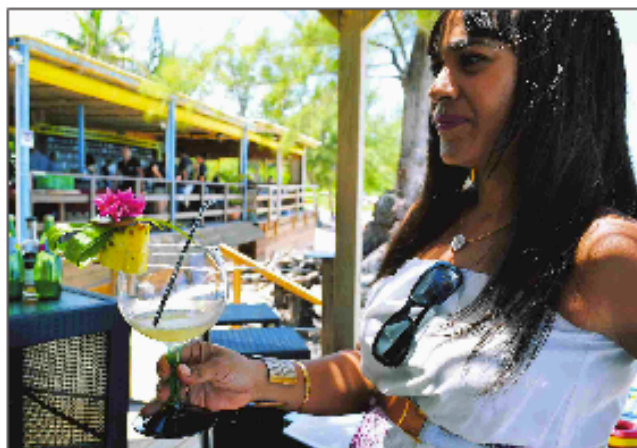
Le « flair », popularisé à l'écran en 1988 par le film *Cocktail*, avec Tom Cruise, nourrit ce spectacle, « ce show », ajoute Germain Canto. Sans prétendre à la même dextérité que leur mentor, Marek Poslusny, les barmens réunionnais bénéficieront également d'une formation théâtrale. « Le barman doit vivre

sa composition, son cocktail. Une démarche qui passe par des attitudes, une gestuelle », confirme Germain Canto.

En moyenne, les cocktails représentent 60% des consommations au bar dans les établissements d'un certain rang. « Et le Mojito dont les variantes sont multiples, l'essentiel des demandes », soulignent les professionnels.

A Saint-Gilles, les barmens réunionnais dont l'excellence sera testée jeudi dans le cadre du concours travailleront quant à eux avec des fruits et légumes locaux.

M.B.



Préparer un cocktail, tout un art. (Photo M.B)



L'incontournable Mojito.



## Le cocktail, tout un art

La Barman Cup bat son plein au Coco Beach où une vingtaine de professionnels affûtent leurs techniques pour devenir irréprochable dans la réalisation de cocktails.

Le cocktail connaît un engouement sans précédent. Au Lux par exemple, le barman Yannick nous confiait hier que ce type de boisson pouvait représenter jusqu'à 90 % des consommations, mojito en tête. Mais force est de constater que la déception l'emporte encore trop souvent. La qualité n'est pas tout le temps au rendez-vous, loin de là. C'est pourtant ce que le client est en droit d'attendre quand il débourse huit euros pour un verre.

Dans ce contexte, la quatrième édition de la Barman Cup prend tout son sens. L'organisateur Emmanuel Robert, à la tête du CHR journal, explique vouloir "professionnaliser cette activité". Et pour cause, la mission d'un vrai barman ne s'arrête pas à la simple action de servir des verres. C'est un vrai spectacle auquel les plus passionnés aiment se livrer. Ils recourent ainsi au flair bartending, technique consistant à faire virevolter bouteilles et verres de manière spectaculaire dans le but de créer une attente agréable au consommateur.

Les 22 barmen réunis au Coco Beach jusqu'à demain soir pour une formation de quatre jours se perfectionnent également dans l'art du mélange des boissons, une discipline appelée mixologie. Un art sans cesse renouvelé par



Germain Canton vit grâce à sa passion pour le cocktail.



La technique du flair bartending ou jonglerie de bar.

une meilleure accessibilité des produits et de la créativité. Régulièrement, les cartes s'enrichissent de cocktails inédits, qui vont trouver leur place de façon durable.

### ATTENTION AU DOSAGE

Exemple : le mojito concombre, lancé il y a quelques années à la Réunion, a toujours ses adeptes. Au programme de cette Barman cup également : l'apprentissage des caractéristiques gustatives des spiritueux et des liqueurs. Cette année, la formation s'appuie sur l'héritage laissé par Jerry Thomas (1830-1885), pionnier du cocktail. Sa plus célèbre création : le "Blue Lazer" ou comment enflammer du whisky et le mixer en le faisant passer d'un verre à un autre et créant ainsi un arc de flammes.

Cette Barman Cup qui verra élire vendredi soir le "Barman 974", est animée par deux grands spécialistes,

Marek Posluszny, sacré cinq fois champion du monde de flair, ainsi que Germain Canto. Passionné de bar, entièrement dévoué à l'art de la mixologie, ce dernier insiste particulièrement sur l'importance des proportions, dont la justesse est primordiale pour obtenir un cocktail réussi. C'est souvent un point qui fait défaut dans les préparations. Pour autant, Germain Canto se dit "surpris par la qualité du travail des barmen de la Réunion". Un niveau pas toujours récompensé à sa juste valeur. Dans sa quête de reconnaissance, cette profession bute sur la rigidité des patrons de bar. Autant talentueux soit-il, cet employé dépasse rarement le salaire minimum. Une ingratitude pas forcément gagnante car un barman performant sachant réaliser de savoureux cocktails va en toute logique booster l'activité. Le contraire fonctionne aussi ...

D.F.B

Clicanoo est encapsulé dans le site DomTomNews

## SOCIÉTÉ

# Le cocktail, tout un art

Réagir | Clicanoo.re | publié le 28 janvier 2015 | 06h47



**Le Journal**  
de l'île de la Réunion

La technique du flair bartending ou jonglerie de bar.



**La Barman Cup bat son plein au Coco Beach où une vingtaine de professionnels affûtent leurs techniques pour devenir irréprochable dans la réalisation de cocktails.**

## C ONCOURS

Le cocktail connaît un engouement sans précédent. Au Lux par exemple, le barman Yannick nous confiait hier que ce type de boisson pouvait représenter jusqu'à 90 % des consommations, mojito en tête. Mais force est de constater que la déception l'emporte encore trop souvent. La qualité n'est pas tout le temps au rendez-vous, loin de là. C'est pourtant ce que le client est en droit d'attendre quand il débourse huit euros pour un verre.

Dans ce contexte, la quatrième édition de la Barman Cup prend tout son sens. L'organisateur Emmanuel Robert, à la tête du CHR journal, explique vouloir "professionnaliser cette activité". Et pour cause, la mission d'un vrai barman ne

**Journal télévisé du 27 janvier**  
**19H00**



Sujet : 2mn





## Barman Cup 4<sup>ème</sup> édition Les Résultats !

Communiqué de presse, 02 février 2015

### Et le meilleur barman 2015 de La Réunion est.....

Pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive, la Barman Cup a pris ses quartiers à La Réunion. La première formation-concours de l'île auprès des bartenders, basée sur la mixologie, le flair, avec l'utilisation des produits et ressources de La Réunion a eu lieu du 26 au 29 janvier au Coco Beach à Saint-Gilles-les-Bains.

Pour cette 4<sup>ème</sup> édition, le CHR Journal, créateur de l'événement, avait invité deux pointures de la profession en la personne de Germain Canto, spécialiste de la mixologie et de Marek Posluszny quintuple champion du monde de flair.

Les deux professionnels aguerris ont constaté avec plaisir que le niveau des barmans réunionnais est excellent, au point même que Marek Posluszny, habilité à faire passer des niveaux de flair, a regretté de n'avoir pas eu le temps de mettre d'examen en place (comme en judo, la discipline comprend plusieurs «ceintures»). Rendez-vous est pris pour l'année prochaine ou la formation dispensera donc une reconnaissance professionnelle supplémentaire.

A la suite d'une épreuve devant un jury de professionnels, le lauréat du prix 2015 du meilleur barman de la Réunion est :

- **Remy Bourdon** du LUX\*

Suivi de :

- **Yannick Combot** du Palm hôtel & Spa et de

- **Germain Bouley** du Saint-Alexis hôtel & Spa.

Les récompenses ont été remises lors de la soirée de clôture jeudi soir au Coco beach.

Contact presse : Laure Testart - Pep's : 0692.30.39.36

Photos HD sur [www.peps.re/reunion-editions](http://www.peps.re/reunion-editions)



Rémy Bourdon du Lux\*

#### REPÈRES

**Le flair bartending**, ou jonglerie de bar, est une discipline pratiquée par certains barmen et consistant à jongler avec des bouteilles, des shakers et des verres, afin de faire des cocktails d'une façon acrobatique et artistique.

**La mixologie** est l'Art du mélange des boissons pour réaliser des cocktails.



## RÉMY BOURDON VAINQUEUR DE LA BARMAN CUP

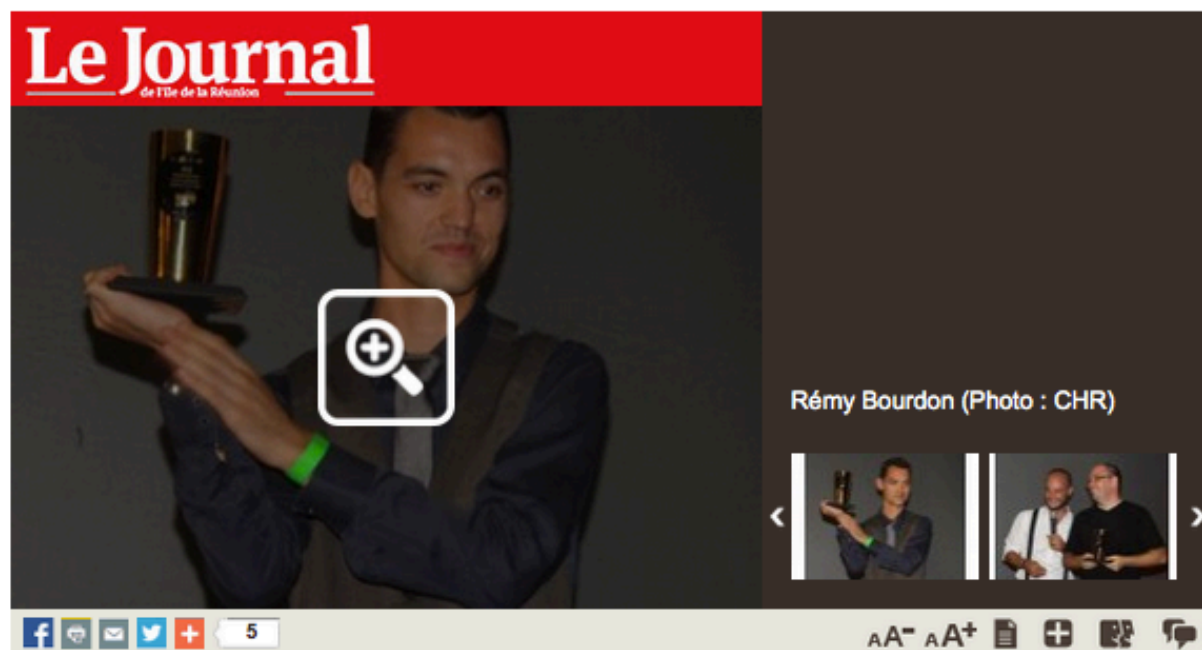
Lundi 2 Février 2015

**LU 115 FOIS**



Pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive, la Barman Cup a élu domicile à La Réunion. La première formation-concours de l'île mise en place pour les bartenders s'est déroulée cette année du 26 au 29 janvier au Coco Beach à Saint-Gilles-les-Bains.

Une compétition a ensuite départagé les barmans et le jury de professionnels a élu meilleur barman de La Réunion, Rémy Bourdon de l'hôtel LUX\*. Yannick Combot du Palm Hôtel and Spa et Germain Bouley du Saint-Alexis Hôtel and Spa complètent le podium.



Rémy Bourdon (Photo : CHR)

**P**our sa 4<sup>ème</sup> édition, la Barman Cup a non seulement formé les barmen, ou "bartenders", mais a aussi élu le meilleur d'entre eux, la semaine dernière au Coco Beach de l'Ermitage.

Le CHR Journal, à qui on doit cet événement, a pour l'occasion invité deux pointures de la profession : Germain Canto, spécialiste de la mixologie et Marek Posluszny, quintuple champion du monde de flair. Pour les non-initiés, le "flair bartending" est l'art de la jonglerie de bar, une discipline consistant à jongler avec bouteilles, shakers et verres, afin de réaliser des cocktails de façon acrobatique et artistique. La mixologie, elle, est l'art de mélanger les boissons dans le but d'obtenir un cocktail.

Les deux barmen professionnels ont constaté parmi les Réunionnais un niveau "excellent", à tel point que Marek Posluszny, expert en flair bartending, a dit regretter de n'avoir pas eu le temps de mettre des examens en place. Examens dont le but est d'attribuer des grades, à l'exemple du système de ceintures en judo. L'année prochaine, ce sera chose faite puisque la formation prévoit d'inclure en 2016 une reconnaissance professionnelle supplémentaire.

Pour cette année, le jury de professionnels a décerné à Rémy Bourdon, barman au Lux, le prix 2015 du meilleur barman de La Réunion. Il était suivi de Yannick Combot, du Palm, et Germain Bouley du Saint-Alexis, ont également été récompensés jeudi dernier au Coco Beach lors d'une soirée de clôture.

## Barman Cup: La victoire revient à Rémy Bourdon, barman au Lux\*



**P**our la 4ème année consécutive, la Barman Cup a pris ses quartiers à La Réunion. La première formation-concours de l'île auprès des bartenders, basée sur la mixologie, le flair, avec l'utilisation des produits et ressources de La Réunion a eu lieu du 26 au 29 janvier au Coco Beach à Saint-Gilles-les-Bains.

Pour cette 4ème édition, le CHR Journal, créateur de l'événement, avait invité deux pointures de la profession

en la personne de Germain Canto, spécialiste de la mixologie et de Marek Posluszny quintuple champion du monde de flair.

Les deux professionnels aguerris ont constaté que le niveau des barmans réunionnais est "excellent", au point même que Marek Posluszny, habilité à faire passer des niveaux de flair, a regretté de n'avoir pas eu le temps de mettre d'examen en place (comme en judo, la discipline comprend plusieurs "ceintures"). Rendez-vous est pris pour l'année prochaine ou la formation dispensera donc une reconnaissance professionnelle supplémentaire.

A la suite d'une épreuve devant un jury de professionnels, le lauréat du prix 2015 du meilleur barman de la Réunion est Rémy Bourdon du LUX\*, suivi de Yannick Combot du Palm hôtel & Spa et de Germain Bouley du Saint-Alexis hôtel & Spa.

### En bref:

Le flair bartending, ou jonglerie de bar, est une discipline pratiquée par certains barmen et consistant à jongler avec des bouteilles, des shakers et des verres, afin de faire des cocktails d'une façon acrobatique et artistique.

La mixologie est l'art du mélange des boissons pour réaliser des cocktails.

Lundi 2 Février 2015 - 16:49

## L'ERMITAGE Rémy Bourdon, meilleur barman

Employé au Lux, Rémy Bourdon a remporté le premier prix de la quatrième édition de la Barman cup qui s'est déroulée la semaine dernière à l'Ermitage. Le trio de tête est complété par Yannick Combot (Palm hôtel) et Germain Bouley (Saint-Alexis). Les récompenses ont été remises lors de la soirée de clôture jeudi soir au Coco beach.





## Barman Cup

C'est Rémy Bourdon, barman à l'hôtel le Lux qui a été élu meilleur barman de l'île au terme de la 4<sup>e</sup> édition de la Barman Cup organisée la semaine dernière dans les locaux du Coco Beach à l'Ermitage. Selon Germain Canto et Marek Posluszny, les deux formateurs de ce stage ouvert aux meilleurs barmen de l'île, le niveau des professionnels réunionnais ne

cesse de progresser. Ces derniers étaient évalués sur leur aptitude à créer et composer des cocktails.



VIP

Photos : Jean-Yves H

# Le barman, roi de la mixologie et du flair !



Chaque ambiance au rendez-vous après la proclamation des résultats

Pour la quatrième année, la Réunion a accueilli la Barman Cup. Comprenez la première formation-concours de l'île auprès des bartenders, basée sur la mixologie (l'art du mélange de boissons) et le flair bartending, qui consiste à jongler avec des bouteilles. Aux manettes, Germain Canto et Marek Posluszny, quintuple champion du monde de flair. Au terme de cet apprentissage, le meilleur barman du 974 a été élu lors d'une soirée qui s'est tenue le 29 janvier au Coco Beach à Saint-Gilles.

## St-Valentin Dîner-dansant



### Buffet d'apéritifs

Punch maison, Whisky, Martini, Ricard, Gin, Porto, jus fruits frais (goyavier, mangue, passion) et boissons fraîches accompagnées de petits fours maison au palmiste frais, saur viande, fromage, macarons au foie gras, assortiment de toasts variés - Beignets de songe - Mini-quiches aux brèdes

### Buffet d'entrées

Salade de noix de St-Jacques  
Salade de magret de canard  
Salade de poulet croustillant  
Saumon torsadé au piment d'espelette  
Salade de crevettes aux champignons de Paris frais  
Brochettes de crevettes  
Brochettes de poulet  
Mini brochettes de magret de canard  
Gratin de palmiste frais  
Crevettes à la mayonnaise  
Salade de palmiste frais  
Briochettes au foie gras  
Assortiment de sushis et makis (Spécial St-Valentin)

### Buffet de plats chauds

Carri de poulet pays au palmiste frais  
Carri de camarons  
Poisson sauté aubergines rôties  
Porc brèdes Tom Pouce  
Accompagnés de riz, grains et divers rougails

### Desserts

Assortiment de desserts (Spécial St-Valentin)

**Vins** : Bordeaux rouge et blanc\*  
Eau minérale plate et gazeuse  
Café



Réservations au **0262 200 512**  
ou directement sur place du lundi au vendredi de 9h00 à



Marek Posluszny entouré de Chloé Kee-Soon, Gérard Sinimalé, du restaurant et Meifen Ah-Hu



Danièle Le Normand, directrice générale du Groupe Isautier et son équipe



Meifen Ah-Hu, Nadine Elisabeth et Melissa Touzet



Tiagou Carpanin, étudiant, Nadine Elisabeth, as administrative, Max Boyer, du Carré des Créats Pierre Celeste, étudiant en ingénierie économie financière et Harry Brondin, gérant de Hary B



Farouk Mangrolia, directeur de Lexus et Volvo, Anais Giraud, conseillère entreprises à la BFC-DI et Jonathan Daniel, de la Marine nationale



Florence Malet et Fanny Trap, de Veolia



63 **Loisirs**

VIP



Marek Posluszny entouré de Chloé Kee-Soon, Gérard Simmlé, du restaurant Chez Jacky et Meïlen Ah-Hu.



Anne-Laure Delamotte, de Runconcept, Stéphanie Volsen, journaliste au magazine Est, Amine Cadjee et Chloé Kee-Soon, rédactrice en chef de l'imag'in.



Isaïgo Carpano, étudiant, Nadine Elshabeh, assistante administrative, Max Roger, du Carré des Créateurs, Pierre Calotte, étudiant en ingénierie économique et financière et Harry Grondin, gérant de Rang 6.



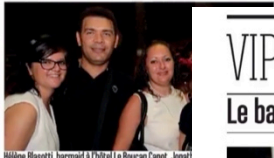
Mylène Stanislas, secrétaire, Laurent Moreau, de la mairie de La Possession, Max Roger et Dominique Horiant, professeur.



Olivier Bonnard et sa co-magasin Marie-Laure Moutien.



Damien Duval et Jean Olivier, barman.



Hélène Blazotki, barman à l'Hotel Le Roucan Canal, Jonati chef barman à l'Hotel Le Saint-Alexis, Vanessa Proust, res à l'Hotel Le Roucan Canal et Marjol Dupuy, gouvernante de



Florence Malet et Fanny Prap, de Veolia.



Meïlen Ah-Hu, Nadine Elisabeth et Melissa Jouzet.



Mirella Paget, chef de bar au Chloé Bleu, Anne-Gaëlle Paget et Séverine Latzon.



Clotun Moura, des 3 brasseries, Lucinda Virassamy-Sacré du Kabur Live.

clicanoo.re | semaine du 14 au 20 février 2015

VIP

Loisirs 62

**Le barman, roi de la mixologie et du flair !**

Photos : Jean-Yves Koss



Chaque ambiance au rendez-vous après la proclamation des résultats.

Pour la quatrième année, la Réunion a accueilli la Barman Cup. Comprenez la première formation-concours de l'île auprès des bartenders, basée sur la mixologie (l'art du mélange de boissons) et le flair bartending, qui consiste à jongler avec des bouteilles. Aux manettes, Germain Cantot et Marek Posluszny, quintuple champion du monde de flair. Au terme de cet apprentissage, le meilleur barman du 974 a été élu lors d'une soirée qui s'est tenue le 29 janvier au Coco Beach à Saint-Gilles.



Marek Posluszny, cinq fois champion du monde de flair en démonstration.



Germain Cantot, formateur mixologue et Emmanuel Robert, éditeur du CRB journal et organisateur de la Barman Cup.



Bruno Bommelas et Magalie Boullery, du service marketing au Palm Hôtel & Spa.



Jeanille Le Normand, directrice générale du Groupe Loucheur et son équipe.



Marek Posluszny et l'équipe du Palm Hôtel & Spa avec Olivier Maurice, Armand Paget, Emilie Bourdaine, Yaneick Combel, Jill Lebon, Magalie Boullery et Marjol Dupuy.



**Pep's Relations presse**

Laure Testart

10 rue des Nautiles

97434 – La Saline Les Bains

Tel : 0692303936

[www.peps.re](http://www.peps.re)