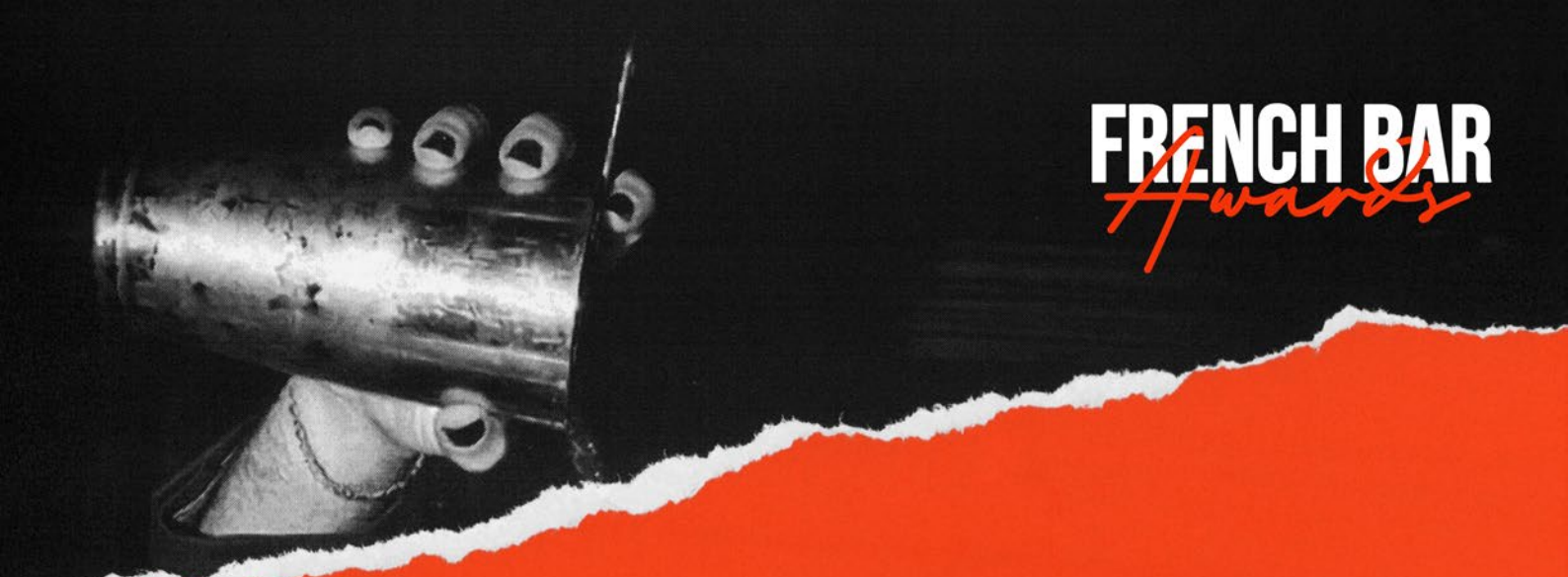
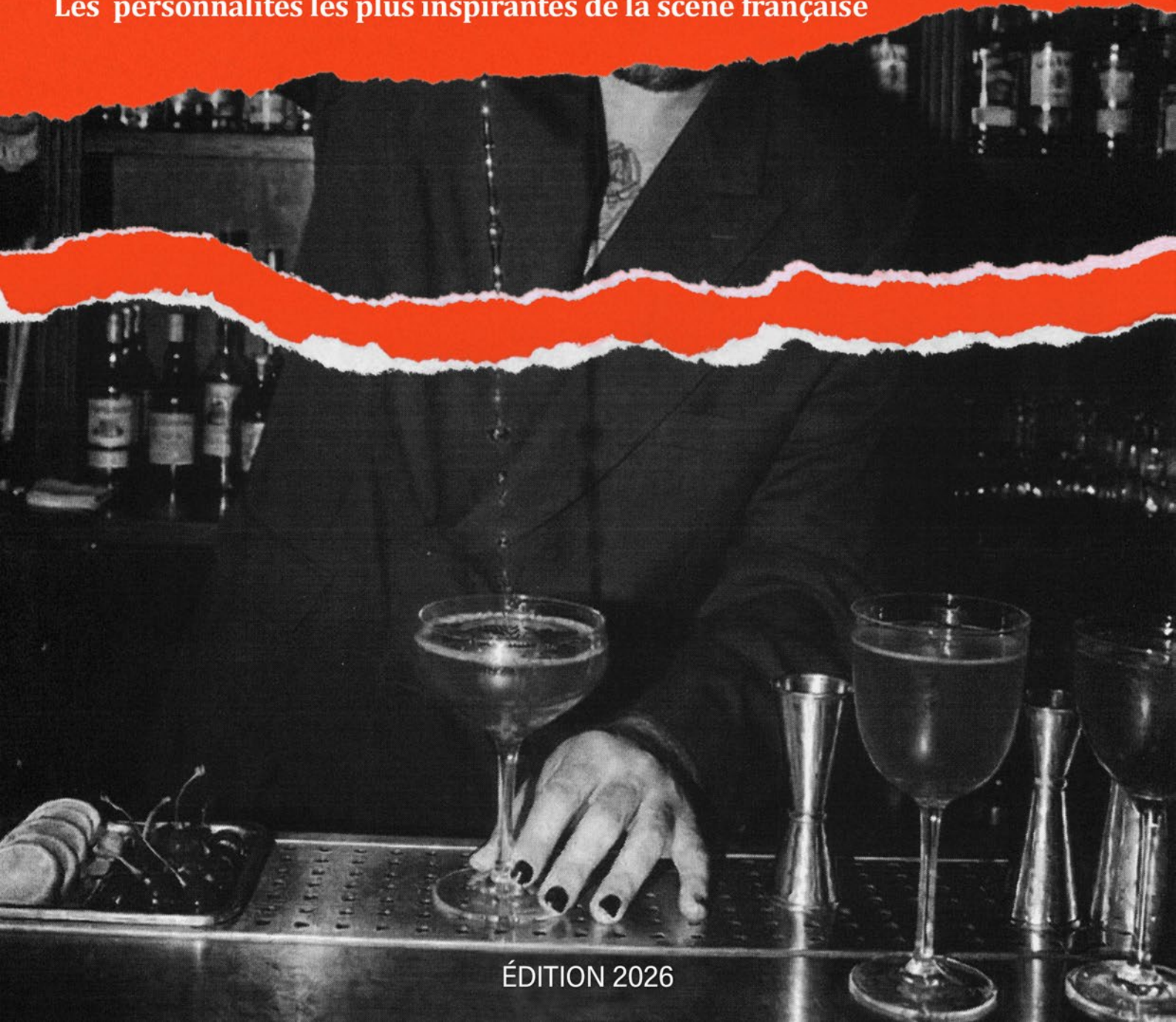




FRENCH BAR
Awards

FRENCH BAR 101

Les personnalités les plus inspirantes de la scène française



FRENCH BAR AWARDS 2026
FRENCH BAR 101

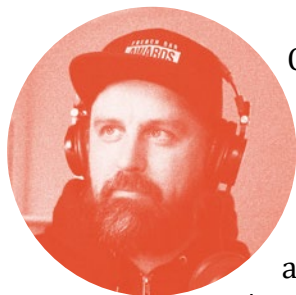


FRENCH BAR 101

LES 101 PERSONNALITÉS LES PLUS INSPIRANTES DE LA SCÈNE BAR FRANÇAISE, ÉLUES PAR LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.

ÉDITO

Célébrer les personnes, PAS SEULEMENT LES BARS.



On connaît les bars français par leurs noms, leurs cartes cocktails, leurs adresses. On les visite, on les commente, on les recommande. Mais un bar, ce sont aussi, et avant tout, des personnes : celles et ceux qui tiennent le comptoir, accueillent, créent, servent, écoutent... et tous les autres qui, à leurs côtés, font exister cette culture, en formant, en écrivant, en portant une marque ou une distillerie, en racontant le métier sur les réseaux.

Au-delà des établissements, les **French Bar Awards** ont donc voulu savoir quelles sont les personnalités les plus inspirantes de la scène bar française. Cette question, nous ne l'avons pas tranchée nous-mêmes : nous l'avons soumise à nos 549 jurés, professionnels répartis dans 59 départements, de la métropole à l'outre-mer. Ce **French Bar 101** est le résultat de leur consultation. Et les 101 noms que vous vous apprêtez à découvrir sont les leurs.

Vous y trouverez des propriétaires de bars et des bartenders, mais aussi des ambassadrices et des ambassadeurs de marque, des formateurs, des journalistes et des créateurs de contenus. Beaucoup sont venus au bar par un autre chemin : la menuiserie, le droit, la chimie, la philosophie, le jeu vidéo, l'aéronautique... C'est aussi cela, le monde du bar : une culture qui attire de tous les horizons.

Reste un mot, le plus important. Merci. Merci à tous nos jurés d'avoir répondu présents dès cette première édition et d'avoir joué le jeu, et aux 101 pour ce qu'ils apportent, chacun à sa manière, à toute la filière.

Frédéric Roginska

FONDATEUR DES **FRENCH BAR AWARDS**

FRENCH BAR 101 : ÉDITION 2026

Publication numérique éditée par
DISTILCUTS SAS

163 rue Montmartre, 75002 Paris
SIREN 903 780 047
ISSN en cours

Directeur de la publication

Frédéric Roginska

Partenariats

Chris Jumentier
partenariats@frenchbarawards.fr

Contact

contact@frenchbarawards.com
frenchbarawards.fr, @frenchbarawards

Direction artistique

Laura Monin
hello@lauramonin.com

Les photographies ont été fournies par les personnes représentées, qui en ont autorisé l'usage dans le cadre de cette publication. Crédits indiqués sur chaque image.

SOMMAIRE

- 4 MÉTHODOLOGIE
- 6 LES 100 MEILLEURS BARS
- 9 BEST HOSPITALITY
- 9 BEST MENU
- 11 LES 101 PERSONNALITÉS
- 62 INDEX DES PERSONNALITÉS

MÉTHODOLOGIE

Comment a été établie la liste ?

LES 101 PERSONNALITÉS
LES PLUS INSPIRANTES DE
LA SCÈNE BAR FRANÇAISE

Une question parmi six

Six questions figuraient au formulaire de cette première édition des **French Bar Awards**. Les meilleurs bars de France, d'abord, dont le **Danico** est sorti en tête. La meilleure hospitalité, remportée par **The Cambridge Public House**. Le plus beau menu cocktail, décroché par **AGRI/CULTURE**, la carte du **Little Red Door**. Les cocktails classiques préférés des professionnels et de leurs clients (ce sera l'objet de notre prochain supplément). Les plus belles toilettes de bar, aussi, dont le titre a été décroché cette année par le **Code Bar**, à Strasbourg.

Et puis celle-ci : les personnalités qui vous ont le plus inspiré en 2025 en France. C'est la compilation de ces réponses qui compose la liste de 101 noms que vous allez découvrir dans les prochaines pages.

Qui a voté

Le jury 2026 des **French Bar Awards** a réuni en mars dernier **549 professionnels**, dont **64% de bartenders, bar managers ou propriétaires de bars**, répartis dans **59 départements**, de la métropole à l'outre-mer.

Ce jury a été constitué organiquement, sans cooptation, sans comité fermé, sans sélection opaque. Ouvert à tous les professionnels du secteur, tous ceux qui souhaitaient y prendre part n'avaient qu'à s'inscrire sur notre site. Puis, au moment des votes, accepter le principe de transparence qui caractérise notre démarche. C'est ainsi que la liste complète des professionnels qui ont participé au vote, les 549 sans exception, est publique et consultable par tous sur **frenchbarawards.fr**. Parce que nous sommes convaincus qu'un classement ne vaut que si chacun peut vérifier qui l'a établi.



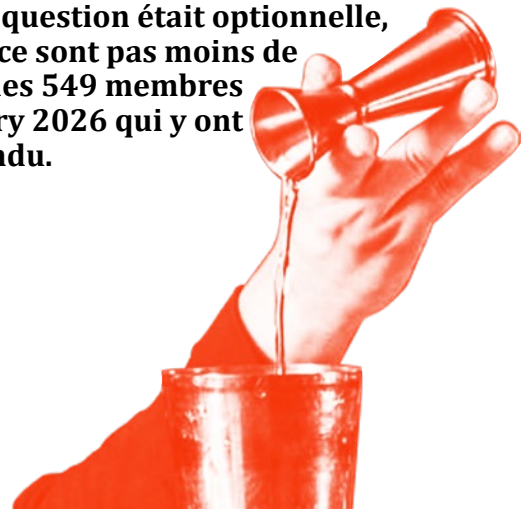
© Audrey Carpentier



© Audrey Carpentras

Aucun critère imposé, aucune grille d'évaluation, aucune pondération sur le métier, la notoriété ou l'ancienneté. Ce que recouvre le mot "inspirante", nous ne l'avons pas non plus défini à la place des votants : chacun l'a compris à sa façon, avec son parcours et ses rencontres. Chaque juré a donc voté librement, en se basant sur son expérience personnelle du terrain et sur sa lecture de la scène.

Cette question était optionnelle, mais ce sont pas moins de 462 des 549 membres du jury 2026 qui y ont répondu.

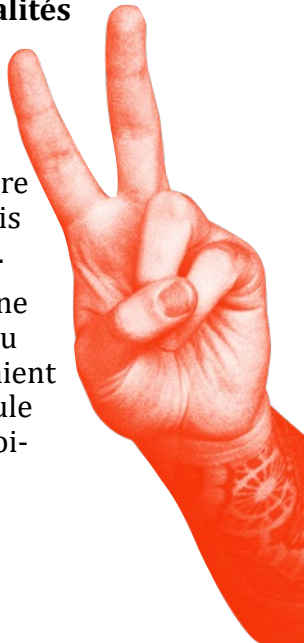


Comment s'est déroulé le vote ?

La consultation s'est tenue à travers un formulaire unique, regroupant les six questions évoquées plus tôt, soumis à chacun des jurés, muni d'un code personnel à usage unique.

Sur cette question, chaque votant pouvait citer **jusqu'à trois personnalités** exerçant en France : bartenders, ambassadeurs de marque, créateurs de contenus, et tous ceux qui font vivre cette culture. L'ordre des citations a ensuite été pris en compte dans le décompte.

Aucune liste prédéterminée ne leur était proposée : ils ont pu écrire les noms qui leur venaient spontanément, avec pour seule règle le fait que voter pour soi-même n'était pas possible.



Rejoignez le jury !

Envie de participer au vote de l'édition 2027 des French Bar Awards ?

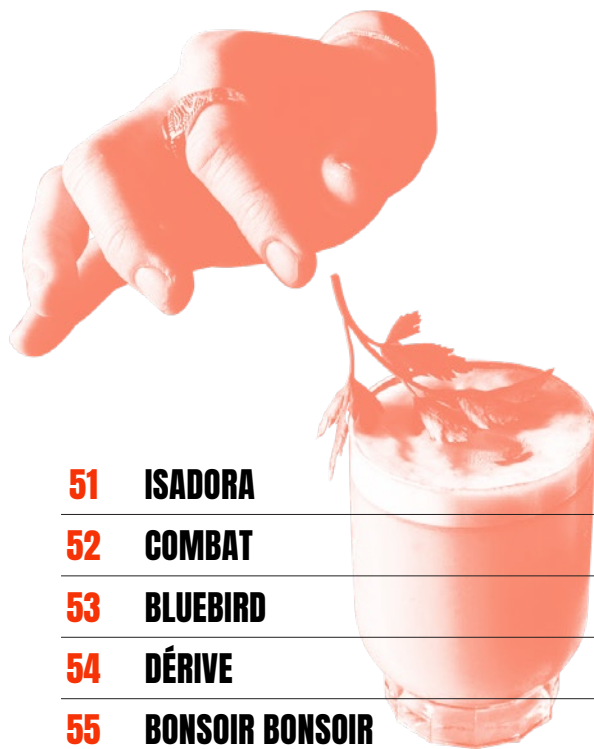
Inscrivez-vous sans plus tarder sur frenchbarawards.fr

FRENCH BAR
Awards

Les 100 meilleurs bars de France

1	DANICO	PARIS	26	BISOU.	PARIS
2	THE CAMBRIDGE PUBLIC HOUSE	PARIS	27	SOEURS CARNAGE	NANTES
3	BAR NOUVEAU	PARIS	28	MOONSHINER	PARIS
4	MADAME PANG	BORDEAUX	29	L'HEURE DU SINGE	TOULOUSE
5	MESURES	PARIS	30	LE FANTÔME DE L'OPÉRA	LYON
6	DE VIE	PARIS	31	CODE BAR	STRASBOURG
7	SUPERFINE	PARIS	32	MEMENTO	PARIS
8	CARRY NATION	MARSEILLE	33	EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB	PARIS
9	ABSTRACT BISTROT	PARIS	34	LE CALBAR	PARIS
10	SYMBIOSE	BORDEAUX	35	PÉPÈRE	MARSEILLE
11	COPPERBAY	PARIS	36	BAR LES AMBASSADEURS	PARIS
12	LITTLE RED DOOR	PARIS	37	NOLA	ST DENIS, LA RÉUNION
13	ABSTRACT HOUSE OF MONOCHROMES	LYON	38	KODOMO	TOULOUSE
14	LE 1802	PARIS	39	MOTTO	BORDEAUX
15	L'ANTIQUAIRE	LYON	40	CANDELARIA	PARIS
16	HARRY'S BAR	PARIS	41	LE CARIBOU	MARSEILLE
17	VIBES	NICE	42	LUCIOLE	COGNAC
18	PALOMA	MARSEILLE	43	HANZO	BORDEAUX
19	LE SYNDICAT	PARIS	44	PINEAPPLE ROOM	LYON
20	POVERA	NICE	45	NUAGE	DIJON
21	HARMONY, BAR DE NUIT	PARIS	46	APERTURE	MONTPELLIER
22	19:33	NANTES	47	FRÉQUENCE	PARIS
23	CLASSIQUE	PARIS	48	DROPS	LILLE
24	LE QUATRIÈME TIERS	MONTPELLIER	49	GENTLEMEN 1919	PARIS
25	DIRTY DICK	PARIS	50	FAT CAT	TOULOUSE





51	ISADORA	PARIS
52	COMBAT	PARIS
53	BLUEBIRD	PARIS
54	DÉRIVE	MARSEILLE
55	BONSOIR BONSOIR	PARIS
56	LE POINT ROUGE	BORDEAUX
57	RITZ BAR	PARIS
58	A COCKTAIL COLLECTIVE	BORDEAUX
59	LE DOUANIER	STRASBOURG
60	AEDAEN SPEAKEASY	STRASBOURG
61	KISSPROOF	PARIS
62	RHUM RUNNER	MONTPELLIER
63	CRAVAN	PARIS
64	BAR CASA	BORDEAUX
65	MONSIEUR MOUTARDE	DIJON
66	LE PARFUM	MONTPELLIER
67	POMPETTE	TOULOUSE
68	BOUBALÉ	PARIS
69	BAR GASPARD	MARSEILLE
70	STOLEN MOON	PARIS
71	MONSIEUR ANTOINE	PARIS
72	JEANNE COCKTAIL CLUB	TOULON
73	CONTRAST.	LYON
74	LA QUEUE DU COQ	ANNECY
75	BAR JOSÉPHINE	PARIS

76	LE 300	THE MAYBOURNE RIVIERA ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN
77	LA MEZCALERIA	PARIS
78	SAUVAGE	LYON
79	GOLDEN PROMISE	PARIS
80	ARBANE	PARIS
81	L'OFFICINE	LYON
82	LE MARY CELESTE	PARIS
83	MÉNAGE À TROIS	BAYONNE
84	PÉLICAN	LYON
85	PENNY LANE	RENNES
86	SOCIETY	ANNECY
87	MASKWOOD	TOURS
88	L'ABSINTHE	ROUEN
89	CIGALE	LYON
90	L'ÉQUILIBRISTE	DEAUVILLE
91	LE MARY LILI	LA ROCHELLE
92	SODA	LYON
93	SANTEUIL CAFÉ	NANTES
94	YOU	LYON
95	LA BUVETTE DES QUAIS	BORDEAUX
96	NASDROVIA	TOULOUSE
97	NŪ	LILLE
98	BAR DU CRYSTAL	NANCY
99	LA BAIGNOIRE	LYON
100	EDO	ROUEN

LES TALENTS QUI FONT RAYONNER LES MARQUES.

Chez **PWP Agence**, nous sommes convaincus qu'une marque ne s'impose pas uniquement grâce à sa communication. Elle s'impose aussi grâce aux femmes et aux hommes qui la représentent chaque jour sur le terrain.

Former, recruter, accompagner et faire grandir des Brand Ambassadors est notre métier depuis 18 ans.

Aujourd'hui, **6 des 101** personnalités les plus inspirantes de la scène bar français évoluent au sein de **PWP Agence**. Une reconnaissance par leurs pairs qui valorise le travail quotidien de nos équipes et la confiance que nous accordent les plus grandes maisons de spiritueux et mixers.

Derrière chaque Brand Ambassador, il y a une stratégie, un accompagnement, une exigence de recrutement, de formation et de management. C'est cette expertise que nous mettons au service des marques pour créer des relations durables avec les professionnels du bar.

**PARCE QUE L'ADVOCACY
NE S'IMPROVISE PAS. ELLE SE CONSTRUIT.**

ADVOCACY • BRAND AMBASSADORS • BRAND PROMOTERS • ON-TRADE ACTIVATIONS

LES TALENTS QUI PORTENT LES PLUS BELLES MARQUES.



PWP
AGENCE

WINNER
BEST HOSPITALITY

The Cambridge Public House

Au-delà du classement des meilleurs bars de France, chaque membre du jury des **French Bar Awards** était aussi invité à se prononcer sur les bars où il avait vécu sa meilleure expérience client en 2025, peu importe ce qu'il y a bu (ne serait-ce qu'un soft ou une pinte) ou le moment où il y est allé. **The Cambridge Public House** a été l'établissement à recueillir le plus grand nombre de votes, devançant des bars non moins méritants tels que **Abstract Bistrot**, **Bisou**, **Bar Nouveau**, **CopperBay**, **Danico**, **De Vie**, **Harmony**, **Le Calbar**, **Memento**, **Mesures** et **Superfine** à Paris, **Povera** et **Vibes** à Nice, **Code Bar** à Strasbourg, ou encore **Madame Pang** à Bordeaux.



© Aron Farkas



WINNER
BEST MENU

Little Red Door Menu AGRI/CULTURE

Comme pour l'hospitalité, chaque membre du jury a également dû trancher sur les menus qu'il a trouvés les plus remarquables, que ce soit par leur originalité, leur esthétique ou leur créativité. Ou autrement dit, les menus qu'il aurait souhaité ramener chez lui pour prolonger le plaisir ! À ce jeu, c'est le menu **AGRI/CULTURE** du **Little Red Door** qui s'est le plus démarqué, face aux brillantes créations proposées par **Abstract Bistrot**, **Le 1802**, **Bar Les Ambassadeurs**, **Boubalé**, **Danico**, **De Vie**, **Isadora**, **Bar Joséphine**, **Le Syndicat**, **Mesures**, **le Moonshiner** et **le Ritz Bar** à Paris, **Sœurs Carnage** à Nantes, **Sauvage** à Lyon, **Nektar** à Bordeaux, sans oublier **Kodomo** à Toulouse.



© Aron Farkas





BAR CIRCUS
L'ALCHIMIE DU GESTE

01 REMY Savage

Entré dans le métier il y a plus de quinze ans, dans des pubs, pour financer ses études de philosophie, **Remy Savage** a fait du bar un terrain d'expression artistique. Passé par le **Little Red Door** et l'**Artesian** à Londres, il a depuis ouvert son propre établissement,   , en 2020, puis **Bar Nouveau** et l'**Abstract Bistrot** à Paris, tandis que son **Abstract Distillery** de Lyon produit ses distillats mono-ingrédient, les *Monochromes*. En outre, il a signé pour **Nude Glassware** la première collection de verres à cocktails de la marque conçue par des bartenders. Longtemps *Maître Mixologue* de **Martell**, il est également devenu cette année *Mixologue Exécutif International* de **Prada**, dont le premier projet a été lancé en mai au **Mi Shang** de Shanghai.



02 THIBAUT Massina

Bartender et *directeur créatif*, **Thibault Massina** est cofondateur d'**Amour Drink**, qu'il porte aux côtés de **Paul Bourguignon** en créant du contenu et en mettant en lumière celles et ceux qui font avancer la profession. Fort de plus de dix ans passés dans l'univers des vins, des spiritueux et des cocktails, il a supervisé l'image, la création boisson et les réseaux sociaux à la direction du **Syndicat** (Paris), avant de faire du partage de sa vision du bar une activité à part entière.

03 LUCIE Noppe

Lucie Noppe conçoit aujourd'hui des expériences cocktails sur mesure pour l'événementiel, représente **Fever-Tree** en tant qu'*ambassadrice France* et crée du contenu mettant en lumière le travail des professionnels du bar. Avant cela, elle a passé une bonne dizaine d'années derrière les comptoirs de bars à cocktails parisiens de renom (notamment **Apicius**, **Bespoke** et **Combat**), et a également officié en tant qu'*ambassadrice* de la liqueur **St-Germain**.

FEVER-TREE



PUR *ou en*
COCKTAIL,
une question de goût



*ÉLUS N°1 DES MIXERS LES PLUS VENDUS ET LES PLUS EN VOGUE PAR LES MEILLEURS BARS DU MONDE. POUR LA 11ÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

04

NICO

De Soto

Fondateur du **Danico** à Paris et cofondateur du **Mace** à New York, **Nico de Soto** développe aujourd'hui concepts de bars, partenariats hôteliers et projets de consulting à l'international via sa société **Liquid Jungle**. Entrepreneur et mixologue passé par plus de 112 pays, où il a mené des centaines de collaborations, il est aussi cofondateur de **Kota Pandan**, une liqueur de pandan inspirée de l'Asie du Sud-Est et distribuée sur plusieurs marchés internationaux. En 2026, le **Danico** a été élu *Meilleur Bar de France* lors de la première édition des **French Bar Awards**.

© Julie Spicy

05

HYACINTHE

Lescoët

Cofondateur de **The Cambridge Public House** et copropriétaire du **Little Red Door**, deux bars parisiens du Marais, **Hyacinthe Lescoët** ancre le travail de ses équipes dans les enjeux RSE. Éco-responsabilité et sens de la communauté forment le socle de son approche du bar, qu'il défend au quotidien dans l'industrie à travers différentes initiatives, à l'instar des **Cambridge Global Series** dont c'était déjà la quatrième édition cette année. Cet été, ses deux établissements ont été distingués aux **French Bar Awards 2026** avec le titre de *Best Menu* pour le **Little Red Door** avec *Agri/Culture*, et celui de *Best Hospitality* pour **The Cambridge Public House**.



© Aron Farkas

KOTA

PANDAN LIQUEUR



CRÉÉE PAR NICO DE SOTO
ET DÉJÀ PRÉSENTE DANS 26 PAYS



SCANNEZ POUR
RECEVOIR UN
ÉCHANTILLON



kota-liqueur.com

[kota.pandan](https://www.instagram.com/kota.pandan)

bonjour@kota-liqueur.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

06 HADRIEN Moudoulaud

Passé par le **Little Red Door**, **Bonhomie** et **La Mezcaleria** après des débuts en brasserie sur les Champs-Élysées puis dans un bar à cocktails à fort volume où il a appris à conjuguer rapidité d'exécution et exigence, **Hadrien Moudoulaud** a affûté sa vision du métier lors d'une année à Londres, avant de rejoindre **Le Syndicat** à Paris. Avec sa sœur jumelle **Sara**, **Remy Savage** et **Marc Puzzuoli**, il s'est ensuite lancé dans sa propre aventure entrepreneuriale en ouvrant **Bar Nouveau**, projet à l'origine d'**Abstract** à Lyon puis, plus récemment, d'**Abstract Bistrot** à Paris.

© Audrey Carpentras

07 NICOLAS Margeot Porcheron

Bartender passionné par l'histoire du métier depuis bientôt vingt ans, **Nicolas Margeot Porcheron** partage sa vision de la culture cocktail sur sa page Instagram **Parlons Cocktails**. Passé auparavant par le **Plaza Athénée**, le **Carry Nation** et le **Caribou**, il conseille aujourd'hui les établissements et les marques soucieux de bien faire en mixologie. Il est également à l'initiative du **Comptoir français**, qu'il veut ériger en plus grande communauté de bartenders français, DOM-TOM et expatriés compris.



08 AURÉLIE Panhelleux

Copropriétaire du **CopperBay Paris** et du **CopperBay Lancaster** aux côtés d'**Elfi Fabritius** et **Julien Lopez**, **Aurélié Panhelleux** est passée de bars de luxe en palaces et a été la première femme à officier au mythique bar **Le Forvm**. Passionnée d'hospitalité, elle imagine aussi, avec toute l'équipe, les cocktails que l'on retrouve dans les adresses du groupe.



© @lephotographiedumanche

09 MARGOT Lecarpentier

Fondatrice du bar **Combat** à Paris, **Margot Lecarpentier** y défend une vision du cocktail à la fois gastronomique et accessible, engagée pour une consommation raisonnée, l'égalité et l'inclusivité. Juriste de formation, diplômée en propriété littéraire et artistique, elle est passée par **Sony Music** à New York, où elle a découvert les speakeasies, avant d'abandonner le droit et de faire ses armes au sein de l'**Experimental Cocktail Group**. Elle a annoncé pour janvier 2027 le **Dry Festival**, salon des boissons sans alcool monté au **Carreau du Temple** avec **Virginie Godard**, du **Food Market**, et **Alexandra Couturier**, ex-Moët Hennessy, ouvert aux professionnels comme au grand public.



© Guillaume Blot

10 BARNEY O'Kane

Cofondateur de **De Vie** avec **Alex Francis**, **Barney O'Kane** défend des cocktails construits sur des produits locaux, frais et de saison. Au **Little Red Door**, il a contribué au travail de l'équipe récompensé par le *World's Best Cocktail Menu* aux **Spirited Awards** et le *Ketel One Sustainable Bar Award* aux **World's 50 Best Bars**. **De Vie** a d'ailleurs à son tour remporté ce prix du développement durable lors des tout premiers **Europe's 50 Best Bars** cet été. Connu pour sa maîtrise des spiritueux artisanaux et son soutien aux petites fermes durables, il partage aussi son approche du *farm-to-glass* comme éducateur et mentor, derrière le comptoir comme sur les scènes professionnelles.

© Millie Tang

11 CORENTIN Gaudin

Bar Manager du **Danico** à Paris depuis février 2022, **Corentin Gaudin** y a d'abord gravi les échelons après l'avoir rejoint en 2020, jusqu'à fédérer aujourd'hui une équipe d'une dizaine de personnes. Révélé par un stage au **CopperBay** en 2015, il est aussi passé par le **Baton Rouge** et le **Silencio** avant de revenir au **CopperBay** en 2016 pour quatre ans. Depuis 2023, il porte les cartes *Danico Xplorer*, pensées comme des carnets de voyage et nourries d'expériences glanées aux quatre coins du monde.



© Julie Spicy

12

NICOLAS
Blanchard

Cofondateur de **L'Heure du Singe** et de **Tempête** à Toulouse, **Nicolas Blanchard** a été menuisier pendant dix ans avant de tout quitter, à 28 ans, pour apprendre le métier à Manchester en 2009. De retour en France, il est passé par la **Conserverie** à Paris, où il a rencontré sa future femme, **Morgane**, avec qui il a ouvert son premier bar toulousain en janvier 2016 et qui depuis structure en coulisse d'une main de maître tous ses projets. Depuis le début, il n'embauche que des profils sans expérience pour les former de A à Z, méthode qui l'a mené à fonder l'**École du Singe** avec **Ugo Moretto**, le premier bartender qu'il avait formé, quand la pénurie de personnel née du Covid a frappé.



13

SARA
Moudoulaud

Formée en apprentissage dans la restauration, jusqu'au bac pro et au BTS, **Sara Moudoulaud** a fait ses débuts au **Bespoke**, le premier établissement de **Nicolas Munoz (Bisou.)**, avant de rejoindre l'équipe de **Remy Savage** au **Little Red Door** puis à l'**Artesian**, à Londres. Rentrée en France juste avant le Covid pour ouvrir un établissement avec ce dernier, elle a concrétisé un premier projet, **Bar Nouveau**, suivi d'**Abstract House of Monochrome** à Lyon, puis d'**Abstract Bistrot** à Paris.



14

GUILLAUME
Guerbois



Après vingt-cinq ans d'un parcours d'autodidacte, **Guillaume Guerbois** est aujourd'hui *International Advocacy Manager* de **WhistlePig** et **Volcan de Mi Tierra**, et a fondé en 2025 sa structure **Liquid House**. Formé sur le tas à l'hôtel **Murano**, où il est devenu *bar manager*, puis au **Park Hyatt Paris-Vendôme**, il a aussi tenu le rôle de *chef barman* du bar **Le Forvm** en 2013. Depuis 2015, il enseigne également à **Ferrandi Paris** et officie comme *chef barman* du **Parc des Princes** pour le **PSG**.

© Studio Michel Ange

15

GUILLAUME
Hervot

Arrivé à Bordeaux en 2017 et aux manettes de **Madame Pang** depuis 2022, **Guillaume Hervot** s'attache depuis à mettre en lumière la scène locale à travers concours, événements et classements internationaux. Né à Bruxelles et d'abord destiné à la conciergerie de luxe après des études hôtelières en région parisienne, il a découvert le bar à Londres en 2013, sur une scène qui l'a formé, avant un passage par Barcelone qui lui a permis de concevoir ses premières cartes.



16

NIKO
"CHIRAACK"
Josset

Ancien batteur passé dix ans derrière ses fûts avant le comptoir, **Niko "Chiraack" Josset** est aujourd'hui *ambassadeur de marque* des amari et vermouths italiens de **Fratelli Branca**, depuis 2025, et du rhum jamaïcain **Crossfire Hurricane**, depuis 2026. Son parcours l'a précédemment mené dans plusieurs groupes parisiens, du **Piaf** et du **Bambini** chez **Paris Society** au **Ballroom** de l'**Experimental Group**, en passant par le **Syndicat**, la **Commune** et le **1802**. Il a également représenté **The Kraken** de 2020 à 2024.

© Hugo Clair

17

GUILLAUME
Castaignet

Formé au **Castor Club**, puis passé par le **Très Particulier** et le **Classique Café**, **Guillaume Castaignet** a ouvert son propre établissement, **Mesures**, il y a deux ans et demi. Il y partage son amour du jazz et un programme de bar taillé à son image, un lieu à la croisée de la musique et du cocktail.



18^{TIM} Ward

*Ambassadeur de marque de **Monkey Shoulder** depuis quinze ans, **Tim Ward** consacre son énergie à élever les standards de la profession, par la transmission, le partage et l'esprit de camaraderie. Présent dans l'industrie du bar depuis les années 1990 et installé en France au début des années 2000, il a enrichi son parcours au sein de nombreux établissements de renom, dont le **Ritz Paris**, où il a passé cinq années particulièrement marquantes derrière le bar.*



19^{OCÉANE} Périé

Figure du **Harmony Bar de Nuit** à Paris, **Océane Périé** a fait ses premières armes en bar à cocktails à Cognac, paradis des spiritueux comme elle l'appelle, au sortir de ses études. Elle est arrivée dans la capitale au début de l'année 2025 et n'a pas tardé à s'y illustrer, en remportant dès cette année-là la finale France du concours **Hennessy My Way**.



20

MATTHIAS Giroud

Cofondateur de **L'Alchimiste Group** et de ses entités **L'Alchimiste Lab** et **L'Alchimiste Drinks**, **Matthias Giroud** signe la mixologie de nombreux lieux à travers le monde, ainsi que la carte monde d'**Air France**. Fort de trente et un ans de carrière commencée à 16 ans, entre plages privées, bars branchés et hôtels 5 étoiles, il a ouvert des restaurants et bars à cocktails dans plus de cinquante pays et a été douze ans durant *chef de bar exécutif monde* du groupe **Buddha Bar**. Pendant son mandat, le **Buddha Bar Paris** s'est classé 3e au **World's 50 Best Bars** en 2009, et quatre établissements **Buddha Bar** ont figuré au classement l'année suivante.



21

ARNAUD Scotty

Arnaud Scotty navigue entre l'énergie festive des clubs et l'exigence du cocktail. Après des débuts dans des bars festifs, il a rejoint la scène cocktail comme *bar manager* du **Lipstick** de 2016 à 2019, avant des passages par la Grèce, Dubaï et Cognac, et un retour à Paris qui l'a conduit notamment au **Syndicat** en 2024, en qualité de *bar manager*, avant de finalement fonder son propre lieu, **Harmony Bar de Nuit**.



22^{PAUL} Bourguignon

Venu de la publicité et de la création, où il a passé plusieurs années, **Paul Bourguignon** est aujourd'hui *directeur artistique* et cofondateur d'**Amour Drink**, projet qu'il anime aux côtés de **Thibault Massina**. Il met son expérience, sa créativité et sa curiosité au service de l'univers du bar et des spiritueux, et y développe des contenus qui braquent le projecteur sur les talents, les savoir-faire et les idées qui font, au quotidien, vivre la profession.



23^{STEPHEN} Martin

Historien, conférencier et mentor, **Stephen Martin** cultive un bar français à la croisée du patrimoine et de la gastronomie. Distingué par ses pairs des titres de *Meilleur Mixologiste de France 2009* puis de *Meilleur Ambassadeur de France* en 2018, il accompagne depuis plus de vingt ans professionnels, établissements et maisons françaises dans la transmission des savoir-faire. Cofondateur du bar **À la Française** et créateur du *Coquetel*, boisson pensée comme un ADN culturel français, il en défend une vision sensible et contemporaine.





© Service à la Française

FRENCH BAR AWARDS 2026
FRENCH BAR 101

24 CHRISTOPHE Davoine

Détenteur du titre d'Un des *Meilleurs Ouvriers de France* en classe barman depuis 2015, **Christophe Davoine** a découvert le bar en 2004 lors d'un apprentissage à **Disneyland Paris**. Il y est resté près de douze ans, évoluant jusqu'au poste d'*assistant manager*, avant de diriger les bars du **Peninsula** puis de participer à la réouverture de l'**Hôtel de Crillon** comme *chef barman*. Il a ensuite créé sa société de conseil en 2018 et cofondé la maison de spiritueux **Madlord**, tout en accompagnant la **Maison Suntory** comme *consultant prestige*. Vice-président de l'**Association des Barmen de France** et de l'examen **MOF barman**, il est aussi *co-responsable métier* du concours **MAF employé barman** et *président du jury Kura Master*.

25 CHARLES Jonville



Fondateur des **Cocktails de Charles**, entreprise d'événementiel haut de gamme qui sillonne la France depuis dix ans, **Charles Jonville** met le fait maison au cœur de ses prestations. Bartender depuis quinze ans, il est entré dans le métier à force de traîner dans le même bar, jusqu'à s'y faire embaucher, puis s'est formé seul, poussé par des clients qui venaient pour ses cocktails, avant de monter sa structure après plusieurs années dans des bars de nuit et des restaurants. Vainqueur du concours **Jack Daniel's** en 2024, il aime rappeler avec humour qu'il collectionne aussi les deuxièmes places, mais qu'il voit avant tout dans les concours un moyen de tisser des liens entre bartenders.



26

VALENTIN
Pérès

À l'origine de la vision créative de **kodomo.** à Toulouse, bar dont le nom signifie "enfant" en japonais et dont le parti pris est de rendre au client la curiosité et l'innocence de l'enfance, **Valentin Pérès** y a prolongé une démarche née de la peinture, du dessin et du graphisme, ses premiers langages. Touche-à-tout également passionné de couteaux japonais, de photographie et d'extraction du café, il a vu le cocktail devenir peu à peu une obsession, au point de troquer les pinceaux pour le shaker. Ses débuts au **fatcat** lui ont ouvert la voie pour donner vie à ses idées les plus folles.



© Dorian Cusy

27

DONOVAN
Chouari



Manager du **Bar 1802** à Paris depuis novembre 2023, **Donovan Chouari** y a succédé à **Adrian Niño**, épaulé au quotidien par **Paul-Antoine Herbet**. Chimiste de formation, cet Alsacien a découvert le bar en 2013 en parallèle de ses études, puis troqué la blouse de labo pour le comptoir il y a dix ans, après des débuts dans un bar à shooters de Strasbourg où il est devenu *manager* à 19 ans. Passé du dive bar à l'hôtel 5 étoiles, il a rejoint Paris il y a quatre ans pour l'ouverture de **Bonnie**, chez **Paris Society**, avant de se consacrer un temps à la création de cocktails chez **Bisou.** et au **Classique Café.**



28

CHARLOTTE
Crenn

Cofondatrice du bar nantais **Sœurs Carnage** avec **Pauline Barbier**, **Charlotte Crenn** y propose des soirées en deux temps, de la mixologie narrative inspirée de l'art au dancefloor parmi les plus décalés. Bartender autodidacte à la personnalité théâtrale, elle œuvre aussi à faire vivre la culture cocktail hors de Paris, notamment via le **Nantes Cocktail Club**, et a cofondé, avec **Océane Godfroid** (**L'Éphémère**, ex-**Candelaria**), le collectif **M.I.N.T. à l'eau**, réseau de formation et d'entraide des femmes et minorités de genre du bar nantais, fort de plus de 100 membres.



29

EMERIC
Tiercelin

Fondateur en 2025 de **Maison Tiercelin**, entité à la croisée de la poésie et de la création liquide, **Emeric Tiercelin** y a lancé son premier gin, *Rouge Intemporel*. Entré dans le métier en 2009 à Rennes comme garçon limonadier puis barman, il est passé par des brasseries de luxe, des clubs et des établissements étoilés. En parallèle, il a créé en 2016 la page Instagram **Mixologist In The Soul**, puis s'est mis à son compte en 2019 autour de l'événementiel et de l'ambassade de marque. Producteur de contenus audiovisuels, il a également signé douze reportages immersifs sur le Cognac, le Gin et l'Armagnac, et accompagne aujourd'hui des maisons comme **Nordic EtOH** et **Kaskad**.



30 FERNANDO Castellon

Fort de plus de vingt-cinq ans d'expérience dans le bar et la boisson, **Fernando Castellon** compte parmi les rares professionnels à en avoir exploré autant de facettes, toujours guidé par le goût de la qualité et du savoir-faire. Salué comme l'un des architectes du renouveau du cocktail en France, il a fondé les **Trophées du Bar**, le concours-métier de référence qui célèbre, à l'occasion de sa 22e édition cette année, le cap symbolique des 1 000 bartenders inscrits.



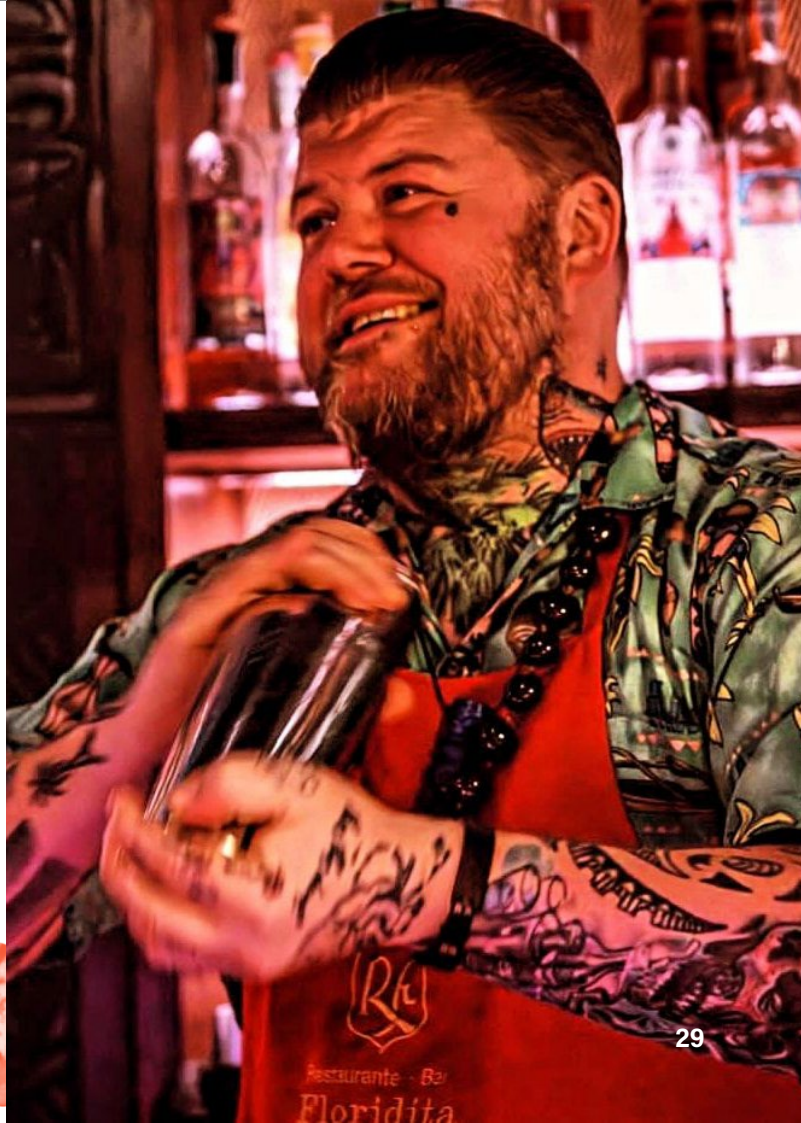
© Bartosch Salmanski

31 SCOTTY Schuder

Originaire du désert de Mojave, **Scotty Schuder** a posé ses valises en France il y a plus de deux décennies et y a fait du **Dirty Dick**, une ancienne maison close de 1934 à Pigalle, l'un des bars à tiki favoris de la capitale et, plus globalement, une référence mondiale du cocktail exotique, reconnue notamment aux **World's 50 Best Bars 2018 (92e)**.



frenchbarawards.fr



32 ^{MAXIME} Potfer

Fondateur du bar **Povera**, ouvert mi-2024 à Nice, **Maxime Potfer** entend y relancer l'offre cocktails d'un Sud-Est longtemps délaissé. Originaire de la ville, il a été préalablement *bar manager* de l'**Experimental Cocktail Club** à Paris, puis *beverage manager* du groupe **Experimental**, où il pilotait les ouvertures. Depuis dix ans, il accompagne également d'autres structures via sa société de conseil, au fil de missions menées à travers l'Europe, mais aussi au Japon, au Liban et en Inde.



© Justine Nerini

33 ^{EMMANUEL} Brandelet



Brand Developer de la **Maison Isautier** depuis 2025, **Emmanuel Brandelet** défend en métropole les rhums et arrangés de la plus ancienne distillerie de La Réunion. Venu du design avant de passer derrière le bar comme barman puis *bar manager* entre 2011 et 2015, il évolue depuis plus de quinze ans dans les boissons premium et a bâti une solide expertise des eaux-de-vie, de l'armagnac et des spiritueux français. Consultant indépendant puis *Brand Ambassador* national, il s'est forgé au fil des salons et festivals une réputation de pédagogue, capable de rendre accessibles les sujets les plus techniques.



34 AUDE Surville-Barland de Lattre

Brand Ambassadrice de **Diplomático** pour les marchés français et belge depuis près de cinq ans, **Aude Surville-Barland de Lattre** promeut les cultures latines et caribéennes, le rhum relevant pour elle d'un héritage familial. Passée par la cuisine, puis par le bar pour en comprendre l'équilibre, elle a aussi été *consultante événementielle* et *cheffe privée* autour de projets culturels. Elle cherche aujourd'hui à faire dialoguer les savoirs en nourrissant ses créations de cinéma, de photographie, de chimie ou d'artisanat d'art, pour proposer aux professionnels d'autres regards sur leurs propres métiers.

© @thetravelbuds

35 PAUL Périé

Fondateur du **Quatrième Tiers**, bar à cocktails ouvert à Montpellier en juin 2021, **Paul Périé** est ainsi revenu dans sa ville natale après un long tour d'horizon du métier. Entré dans l'industrie du bar à 19 ans par un parcours hôtelier classique, en salle et en cuisine, il s'est spécialisé dans le cocktail au gré d'expériences en France et à l'étranger, de Londres à la Nouvelle-Zélande. Il est passé notamment par des hôtels de luxe comme le **Park Hyatt**, des bars à cocktails tels que le **Carry Nation** à Marseille, ou encore l'événementiel et même une microbrasserie.



36^{YOANN} Tarditi

Cofondateur de **Vibes**, bar de quartier ouvert dans le port de Nice en juin 2025 avec sa compagne **Manon Vieules** et **Bryan Gaillard**, **Yoann Tarditi** tient le goût de l'hospitalité de sa grand-mère et de sa mère, sur la Côte d'Azur où il a grandi. Il a livré des pizzas à 16 ans, puis enchaîné les saisons dans un restaurant familial azuréen, avant de passer cinq ans sur la scène cocktail de Melbourne. En 2018, il a rejoint Londres comme *head bartender* du **Lobby Bar** du **London Edition** pendant trois ans, puis a passé trois autres années au **Satan's Whiskers**, avant de revenir monter son propre lieu.

© Simona Simonetti

37^{LUC} Litschgi

Gérant du **Carry Nation** et du **Bar Dans les Arbres**, deux adresses phares de la scène cocktail marseillaise où plus de 200 professionnels sont passés, **Luc Litschgi** a découvert le métier auprès de **Guillaume Ferroni**. Fondateur de l'**Atelier Ferroni**, dédié à la découverte, à la formation et au vieillissement des spiritueux, il est aussi professeur-coordonateur du TFP Barman à l'**École Hôtelière de Provence** et vice-président de **Force Bar PACA** depuis avril 2025. Multipliant masterclass, guests et jurys de concours, on le connaît aussi sous le surnom d'*Itinerant Bartender*.



38 MONSIEUR Camille

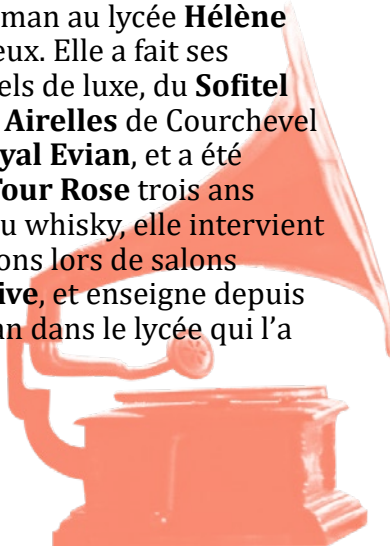


Bartender indépendant passionné de cocktail depuis plus de dix ans, **Monsieur Camille** partage son temps entre événementiel, ateliers, consulting et création de contenu. Ancien éducateur spécialisé passé par une marque de vêtements, puis formé en autodidacte, il s'est lancé en 2018 et a depuis remporté un concours **Mionetto**, sillonné la France pour **Marie Brizard**, animé quatre éditions du **Whisky Live** pour **Vin de France** et tourné une publicité comme bartender aux côtés d'**Emilia Clarke**. Sur Instagram, il défend un cocktail pluriel et développe son format *Best Cocktail Bars In*, pour braquer la lumière sur les belles adresses hors de Paris.

© Ludwig Oblin

39 JESSICA André

Cheffe de bar du **Fantôme de l'Opéra**, à Lyon, qu'elle a rejoint en 2012 comme extra avant d'en prendre la tête en 2014 puis d'en devenir associée en 2016, **Jessica André** a débuté au bar en 2006 par une mention complémentaire barman au lycée **Hélène Boucher** de Vénissieux. Elle a fait ses classes dans des hôtels de luxe, du **Sofitel Lyon Bellecour** aux **Airelles** de Courchevel en passant par le **Royal Evian**, et a été *cheffe de bar* de **La Tour Rose** trois ans durant. Spécialiste du whisky, elle intervient pour plusieurs maisons lors de salons comme le **Whisky Live**, et enseigne depuis cinq ans le CS Barman dans le lycée qui l'a formée.

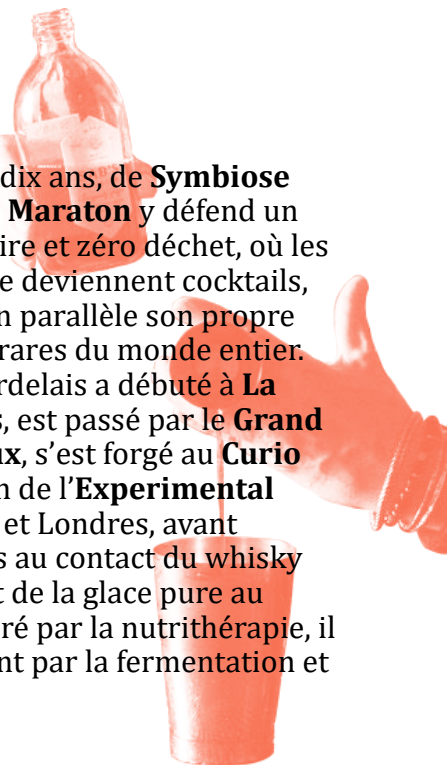


© @orianescolours



40 LUCAS Maraton

Cofondateur, il y a dix ans, de **Symbiose** à Bordeaux, **Lucas Maraton** y défend un bartending circulaire et zéro déchet, où les chutes de la cuisine deviennent cocktails, tout en cultivant en parallèle son propre jardin d'aromates rares du monde entier. Auparavant, ce Bordelais a débuté à **La Closerie des Lilas**, est passé par le **Grand Hôtel de Bordeaux**, s'est forgé au **Curio Parlor** puis au sein de l'**Experimental Group** entre Paris et Londres, avant d'affiner son palais au contact du whisky et de dompter l'art de la glace pure au **Sherry Butt**. Inspiré par la nutrithérapie, il transforme le vivant par la fermentation et l'extraction.



41 FRÉDÉRIC Roginska

Fondateur de **DistilNews**, du **DistilCast** et des **French Bar Awards**, **Frédéric Roginska** a commencé dans le digital avant de passer derrière le bar, chez **aveK** notamment, puis à la distillation. D'abord consultant en communication pour des marques de bières et spiritueux chez **We Are Social**, il a lancé son premier blog spiritueux, **Distilzine**, en 2012, s'est formé au bar à New York en 2014 et a finalement pris en charge deux années durant la production de la **Distillerie de Paris**. À partir de fin 2017, il a dirigé le chantier de **Bordeaux Distilling Co.**, dont il a signé les gins, premiers whiskies de seigle et la liqueur de café cold brew. Rentré à Paris durant le deuxième confinement, il ausculte depuis l'actualité du bar et des spiritueux à travers ses newsletters et podcasts.

FRENCH BAR
Awards



42 NICOLAS Goradesky

Bar Manager de **The Cambridge Public House** depuis quatre ans, **Nicolas Goradesky** officie pour le groupe qui abrite aussi le **Little Red Door**. Formé à la cuisine française à Nice, il avait d'abord été copropriétaire d'un bar à cocktails dans le sud de la France avant de basculer vers l'hôtellerie de luxe, à l'**Hôtel du Cap-Eden-Roc** d'Antibes comme en Asie, notamment à Hong Kong. Son parcours l'a ensuite mené à Paris, où il a rejoint plusieurs adresses réputées et participé à la pré-ouverture du **Cheval Blanc Paris**.

43 MARTIN Gouguet

Fondateur du **19:33** à Nantes, ouvert en 2018 avec sa femme, **Martin Gouguet** y met le cocktail et l'hospitalité au premier plan. Diplômé d'un bachelor en management hôtelier international, il a fait ses débuts au bar de l'**InterContinental** de Genève comme commis, deux ans durant, avant de poursuivre dans l'hôtellerie de luxe à Saint-Barthélemy de 2014 à 2017. De retour en France, il s'attache à dynamiser la scène cocktail nantaise à travers masterclass, guests et cartes originales, avec l'idée d'élever toute la communauté du bar locale.



44

VALENTIN
Disson

Fondateur et *gérant* du **Pineapple Room** à Lyon, **Valentin Disson** y décline une hospitalité inspirée de la culture tiki, tout en immersion et en dépaysement. Fort de dix-neuf ans de restauration dont quatorze dans le cocktail, il a évolué comme barman puis *chef de bar* dans plusieurs adresses lyonnaises. Il a notamment passé près de cinq ans à **L'Antiquaire**, où il a gagné la confiance de **Marc Bonneton**, qui l'a ensuite accompagné dans la concrétisation de son projet entrepreneurial. Il vise au **Pineapple Room** une expérience accessible à tous, où créativité, convivialité et évasion se rencontrent.

45

COLIN
Lach

Derrière son propre comptoir depuis l'ouverture de **Nuage** en 2024, un lieu monté avec sa compagne et deux amis proches, **Colin Lach** est venu au métier sur le tard. Fils de restaurateurs, il était pourtant parti étudier ailleurs pour voir autre chose que ce dans quoi il avait grandi, avant d'abandonner son master et de se retrouver derrière un bar à 27 ans, d'abord pour payer son loyer. Ce départ tardif, il l'a rattrapé par les concours, qu'il a remportés à plusieurs reprises en France comme à l'international, et où il voit surtout autant d'occasions de rencontres et d'apprentissage.

GABRIEL BOUDIER DIJON®

LIQUEURS FRANÇAISES
D'EXCEPTION
60 RECETTES AU SERVICE
DE LA MIXOLOGIE



SCANNEZ POUR ÊTRE MIS EN
RELATION AVEC NOTRE DISTRIBUTEUR
DANS VOTRE DEPARTEMENT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

46^{TOMO} Watanabé

Barman à l'**Abstract Bistrot** de Paris, **Tomo Watanabé** a fait ses débuts au **Tiger**, avant qu'un passage à **Divine**, aux côtés de **Nicolas Munoz**, ne lui ouvre définitivement les portes de l'industrie. Il a ensuite connu une brève aventure au **Syndicat**, sous la houlette de **Rose Baux**. En parallèle, il a collaboré avec plusieurs marques de spiritueux, dont **Ki no Bi**, **Campari** et **Monkey Shoulder**.

© Maria Kontoravdis

47^{JÉRÉMY} Lauilhé

Meilleur Ouvrier de France barman en 2023, huitième à décrocher ce titre, **Jérémy Lauilhé** est un barman de terrain formé au **Lycée Hôtelier de Biarritz**. Entré dans le métier en 2008, il a construit son parcours entre les Caraïbes, la Côte basque et les Landes, du palace aux bars à cocktails. Il partage aujourd'hui son temps entre le bar, la transmission et le conseil via sa structure **BONBUVANT**, spécialisée en mixologie. *Formateur* au **CFA des Landes**, il s'investit aussi auprès de l'**Association des Barmen de France** et de l'**Association des Professeurs Enseignants en Bar**. Et *ambassadeur* de la marque **Landes, Terre des Possibles**, il œuvre également à la valorisation des producteurs et du patrimoine gastronomique de son territoire.



48^{THIBAUT} Méquignon

À la tête de la direction créative du bar du **Four Seasons George V**, à Paris, **Thibault Méquignon** façonne des cocktails qui allient précision technique et esthétique raffinée. Précédemment, il a bâti sa carrière dans plusieurs capitales du cocktail, de l'**Experimental Cocktail Club** à Londres au **Mace** de New York, en passant par le **Danico** à Paris et, à Dubaï, le **Jumeirah** et le **One&Only**. Il y a forgé sa philosophie, la *Simplexity*, avec des boissons d'apparence simple et intuitive, qui reposent en réalité sur des couches de technique et de préparation.

© P.A.M.STUDIO

49^{JOCELYN} Soubise

Chef barman du bar du **Crystal**, à Nancy, depuis octobre 2024, **Jocelyn Soubise** cultive une signature à part : champignons, fermentation et *savory cocktails* salés jouant sur l'umami. Réorienté après une fac de sport, il a rejoint le **Crystal** en 2021 pour sa mention complémentaire barman, avant d'y gravir les échelons. Multifinaliste de concours, il a notamment remporté le **Bartender Beach Challenge**. Attaché au côté humain du métier, il a relancé les soirées guests et la programmation de petits artistes à Nancy, et assume un métier qu'il considère avant tout amusant.



© @princesse.cecile

Paul A. D.

FIFTH GENERATION
RUM MASTER



BRUGAL 

FAMILY MADE SINCE 1888

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Fait en famille depuis 1888. 5ème génération de maître rhumier.



50

ANTOINE
Dupont



Brand Ambassador de **The Macallan** pour **Edrington** depuis fin 2025, **Antoine Dupont** évolue dans l'univers des bars et des spiritueux depuis plus de vingt-deux ans. Il a d'abord passé seize années derrière les comptoirs d'établissements emblématiques, du **Four Seasons George V** au **Plaza Athénée** en passant par le **Harry's New York Bar**, puis a représenté **Bowmore** pour **Suntory** pendant plus de cinq ans, avant de rejoindre **Edrington** pour son mandat actuel chez **The Macallan**. Ce qu'il apprécie le plus dans cette industrie : la possibilité de faire chaque jour de nouvelles rencontres et de partager sa passion pour les spiritueux.

51

MATHIEU
Aliche



Europe Whisky Ambassador d'**Elixir Distillers** depuis juin 2025, **Mathieu Aliche** a rejoint le métier à 31 ans, après un master en école de commerce et un passage par le contrôle de gestion chez **Hermès** et le conseil en social media chez **Publicis**. Cinq années de bar à Paris et à Londres, du **Bespoke** au **Golden Promise** en passant par le **Balthazar**, l'ont mené à représenter d'abord **Laphroaig** en France, avant de représenter aujourd'hui les whiskies **Port Askaig Islay Single Malt** et **Elements of Islay**.



52

ALEX
Francis



Cofondateur de **De Vie** avec **Barney O'Kane**, **Alex Francis** place le développement durable, l'inclusivité et l'accessibilité au cœur de ses quinze ans de carrière. Après six années à Londres, il s'est fait connaître au **Little Red Door**, à Paris, dont il a dirigé la révolution *farm-to-glass*. Ce travail d'équipe y a été récompensé du titre de *World's Best Cocktail Menu* aux **Spirited Awards** et du *Sustainable Bar Award* aux **World's 50 Best Bars**. Son bar **De Vie** a depuis remporté ce même prix aux **Europe's 50 Best Bars 2026**. En parallèle, il intervient régulièrement sur la circularité et mène des programmes de formation à l'international.

53

MATTEO
Braguti

Bar Manager du **Dirty Dick**, à Paris, **Matteo Braguti** a gravi tous les échelons du comptoir. Né en Italie, il est arrivé dans la capitale à 18 ans, presque sans expérience, et a fait son chemin de bar back jusqu'à la direction du bar. Une trajectoire qu'il résume à une conviction : tout est possible à qui y croit et travaille, en restant toujours humble et respectueux.

54

PIERRE-MARIE
Bisson

Ambassadeur de **Compass Box** depuis 2023, **Pierre-Marie Bisson** est de ceux que la curiosité pousse jusque dans les distilleries les plus reculées d'Écosse ou de Tasmanie. Dix-sept ans dans les meilleurs établissements du monde, de l'**Experimental Cocktail Club** à Paris au **Milk & Honey** de Londres en passant par le palace **Shangri-La**, en ont fait une référence de la scène française. Juré pour **Spirits Business** et **Imbibe**, il est convaincu que le Scotch peut être moderne et accessible sans se trahir.



55

CHRISTOPHE
Sichanh

Cofondateur du bar **Le Calbar**, à Paris, qui a fêté ses quatorze ans cette année, **Christophe Sichanh** est un pur produit de la restauration. Fils de restaurateurs formé à l'hôtellerie, il a trouvé sa vocation derrière le bar après ses études et une expérience aux États-Unis, avant de rencontrer **Thierry Malikian** dans l'équipe d'un hôtel de luxe et de fonder ce bar avec lui. *Ambassadeur* d'**Italicus**, il a vu son portefeuille s'élargir à **Monkey 47**, **Código 1530**, **Altos** et **Del Maguey** et poursuit ainsi avec la même passion son travail de transmission, de prise de parole et d'accompagnement des professionnels.





LE SPRITZ ITALIEN À LA BERGAMOTE

ITALICUS SPRITZ

- ❁ 1 vol d'Italicus
- ❁ 2 vol de Prosecco
- ❁ 3 olives vertes





FRENCH BAR AWARDS 2026
FRENCH BAR 101

56

IRÈNE
De Montaudry

Ambassadrice France d'ILLVA Saronno depuis près de quatre ans, **Irène de Montaudry** porte les couleurs de **Disaronno**, **Engine** et **The Busker**. Originaire du Sud-Ouest et passionnée d'équitation, de gastronomie et de vin, elle a découvert l'univers des spiritueux au fil de ses études et de ses expériences, et ne l'a plus quitté. Elle considère son travail comme incroyable, rythmé par les rencontres, les cocktails et les découvertes, exactement tout ce qu'elle aime.



57

WES
Sengomona

Copropriétaire du **Hanzō** à Bordeaux, **Wes Sengomona** est barman depuis près de quinze ans, après des passages par l'**Alchimiste**, le **Cancan** et le **Moonshiner**. Ses voyages, de Melbourne à New York en passant par Londres, Édimbourg et Florence, ont nourri sa vision du cocktail au contact d'autres bartenders. Habitué des concours, il a remporté les **Trophées du Bar** en 2019, et compte parmi les *Friends of Jack* de **Jack Daniel's**, une expérience qui lui a apporté une vision plus large de l'industrie des spiritueux.



© Hilaire Ahoueke



58

KILLYAN
François

Fort de onze ans en restaurants et bars, dont cinq spécialisés dans la création de cocktails, **Killyan François** a pris son indépendance pour créer des cartes, développer des concepts sur mesure, accompagner les marques et former les professionnels du CHR. Passé par la Côte d'Azur et Megève, il travaille en zéro déchet et en saisonnalité, faisant dialoguer terroirs locaux et saveurs du monde, revendiquant l'influence de **Frankie Solarik** et l'ambition de développer en France le cocktail comme une expérience gastronomique immersive. Au-delà, ses expériences nourrissent le projet qui lui tient le plus à cœur, **La Fabrique des Arômes**, un lieu de transmission pour les bartenders.



59

SIMON
Chollet

Ambassadeur France de la **House of Suntory** depuis août 2025, **Simon Chollet** partage, par la formation, sa passion du whisky et de la culture japonaise, en mettant en lumière l'histoire et l'héritage de la maison. D'abord formé en cuisine, il a rejoint le groupe **Experimental Cocktail Club** après un passage au **Park Hyatt Vendôme**, puis accompagné **Amaury Guyot** et **Sullivan Doh** à l'ouverture du **Sherry Butt**, classé au **World's 50 Best Bars** en 2013. Vainqueur de plusieurs concours, dont le **Suntory Time Challenge**, il a ensuite cofondé le **Symbiose** à Bordeaux avec trois amis, contribuant à l'essor d'une nouvelle génération de bars engagés.

60

NATHALIE
Hobe

Fondatrice en 2024 de **Nomad' Spirits**, société à travers laquelle elle développe et partage au quotidien sa passion des spiritueux, **Nathalie Hobe** a d'abord fait ses débuts très tôt derrière le bar, avant de bifurquer vers le management. Femme aux multiples casquettes, elle a occupé des fonctions de *responsable RH* au **Little Red Door**, de *cheffe de projet événementiel*, en freelance et chez **PWP**, et d'*enseignante formatrice* à **Ferrandi Paris**.



61

THIERRY
Malikian

Entré dans le métier à 18 ans, mention complémentaire barman en poche, **Thierry Malikian** ne l'a plus jamais quitté. Après des débuts au **Barrio Latino** puis au **Bar Fly**, il a poursuivi son apprentissage en Australie avant de revenir en France dans l'hôtellerie de luxe. Il a ensuite cofondé **Le Calbar**, qui a fêté ses quatorze ans cette année, et continue d'y placer la création, la transmission et l'hospitalité au cœur de son travail. Après plus de deux décennies derrière les comptoirs, son enthousiasme pour les cocktails et l'expérience client reste intact.



62

TIMOTHÉE
Nicolas

Cofondateur de **Drops**, bar à cocktails underground doublé d'une offre de street food monté à Lille avec deux amis, **Timothée Nicolas** s'est reconverti après des études de finance. Parisien installé à Lille depuis douze ans et passionné de cocktails et de spiritueux depuis toujours, il a basculé dans le métier en 2020 et fait ses classes plusieurs années au **Joker**. Habitué des concours, il a atteint la finale mondiale de l'**Hennessy My Way** en 2023, décroché la 3e place du **CalvaClub** en 2024 et représenté la France à la finale internationale de l'édition 2025 du **Sustainable Cocktail Challenge** de Flor de Caña.



63

CHRIS "HORSEMAN"
Jumentier

Consultant expert en boissons et CHR pour le groupe **YNDA**, **Chris "Horseman" Jumentier** cumule plus de vingt-cinq ans dans l'hospitalité et le on-trade. Passé par le **Royal Monceau**, **Le Forvm** ou **La Cerveise**, comme par des maisons telles que **Diageo** et **Bacardi-Martini**, il a aussi mené ses propres projets, de **Bar Spoon** à **Cocktail Guild** en passant par **Heads and Legs**. Cette polyvalence lui donne une vue complète de la chaîne de valeur, de la production à la distribution. Il coanime également le podcast **DistilCast** aux côtés de **Frédéric Roginska**.



64

FRED
Charlet

Chef de bar du **Code Bar** (Strasbourg) depuis 2018, **Fred Charlet** a transformé en passion ce qui n'était au départ qu'un job alimentaire, après un bac général et un passage par la fac. Il passe désormais ses journées à décomposer les classiques, à chercher de nouvelles techniques et à apprendre sans relâche, partagé entre le laboratoire et le comptoir. Sa conviction, chevillée au corps : le travail d'un bar ne prend vraiment de la valeur que lorsqu'il donne envie de commander un second verre.



Une idée de Frédéric Roginska, accompagné de Chris Jumentier

distilcast



Le podcast français de référence de l'univers
des bars, cocktails et spiritueux.

[DISTILCAST.COM](https://distilcast.com)

à retrouver sur votre plateforme préférée



DEEZER



YouTube



amazon music



Podcasts



Spotify



65

PAUL-ANTOINE
Herbet

Au **Bar 1802** jusque fin septembre 2026, **Paul-Antoine Herbert** a travaillé aux côtés de **Donovan Chouari** sur les menus, le management des équipes, les événements et la sélection des cuvées exclusives. Marseillais formé au lycée hôtelier de Bonneveine, il a fait avant cela deux saisons à Monaco, au **Blue Gin**, avant d'être formé au **Carry Nation** dès 2021 par son mentor **Adrien Russotto**. Il a ensuite rejoint Paris pour travailler dans son bar préféré, le **1802**, grâce à une opportunité créée par **Christopher Bellail** et **Adrian Niño**.



66

SARA
Leonor

Derrière le comptoir du **Bar Nouveau** à Paris, **Sara Leonor** cultive un goût de l'hospitalité hérité *"d'un coin du monde où on déjeune la porte ouverte sur la rue"*. Elle y passe ses journées à charrier collègues et clients, à débattre des meilleures adresses où manger et à semer un joyeux désordre. En parallèle, elle a fondé avec son compagnon **Leandro Sousa** le projet **Wabi Sabi**, un projet indépendant à travers lequel elle explore le design et développe des collaborations, notamment avec **Balboté**.



© Francisco Dias



67

MANON
Vieules

Cofondatrice de **Vibes**, bar à cocktails de quartier à Nice, **Manon Vieules** l'a monté avec ses deux associés **Yoann Tarditi** et **Bryan Gaillard** après six années londoniennes. Elle a débuté au **EDITION Hotel** de Londres, où elle les a rencontrés, avant de peaufiner les classiques au **Milk & Honey** puis de rejoindre l'équipe d'ouverture du **NoMad Hotel**, passant en trois ans de commis à *assistant bar manager*. À **Vibes**, elle défend une carte qui change chaque jour, au rythme des produits de saison, des cocktails classiques et d'un système son taillé aussi bien pour le jazz que pour le hip hop, l'afrobeat, la soul et la disco.



© Simoné Simonetti

68

ROMAIN
de Courcy

Directeur de la mixologie du **Ritz Paris**, **Romain de Courcy** a rejoint la maison en 2020 pour préparer la réouverture du **Ritz Bar**, avec l'ambition de réinventer le bar de grand hôtel. Formé d'abord dans des maisons de luxe françaises comme **Hermès** et **Berluti**, il s'est pris de passion pour le bar à Londres en rejoignant en 2015 le groupe **Drink Factory** (69 Colebrooke Row, **Bar Termini**, **Untitled**), avant de passer son diplôme de sommelier, de faire les vendanges en Argentine et d'enchaîner à ce poste plusieurs ouvertures londoniennes. Il suit aussi un cursus à l'école du parfum de Versailles, pour nourrir sa vision d'un cocktail proche de la parfumerie.

69

NIKOS
Ofidis

En poste chez **The Cambridge Public House**, à Paris, depuis trois ans, **Nikos Ofidis** y a beaucoup progressé après avoir quitté la Grèce pour la France il y a treize ans. Venu à la restauration avant de tomber amoureux du bar, il a fait ses classes à **L'Antiquaire**, à Lyon, où il a appris les bases du métier. Quelques années lyonnaises plus tard, il a eu envie de découvrir la capitale. Ses principaux hobbies ? Boire beaucoup de café, écouter **Booba** et servir des **Guinness** au comptoir.

70

RÉMY
Durand

Fondateur de **Pépère**, bar à cocktails et cuisine méditerranéenne dans sa Marseille natale, **Rémy Durand** y accueille les clients comme à la maison. Formé au lycée hôtelier de Marseille, il a d'abord enchaîné les grandes maisons, du **Carlton** au **Negresco**, ou encore du **Lutetia** au **Blizzard** de Val d'Isère, avec un détour par Shanghai, et travaillé aussi bien auprès de chefs étoilés qu'au domicile de familles fortunées. Le cocktail est venu ensuite, entre Marseille et Lyon, au **Carry Nation**, au **Sauvage** et à **La Baignoire**, avec en chemin un podium aux **Trophées du Bar** et une victoire en finale France pour **Rémy Martin**.

71

EMANUELE
Balestra

Arrivé en 2014 à la tête du bar du **Barrière Le Majestic**, à Cannes, **Emanuele Balestra** s'est imposé comme une référence des cocktails olfactifs et des expérimentations botaniques, avec son jardin aromatique et ses ruches sur le toit. Lombard d'origine, il a quitté jeune l'Italie pour la France, avant de se former à l'œnologie en Belgique, au whisky en Écosse, puis de devenir *bar director* de la **Trump Tower** de Chicago en 2008 et de rejoindre **La Mamounia** de Marrakech. Il déploie aujourd'hui à Grasse, aux côtés de la **Maison Robertet**, un projet de parfums comestibles pour la gastronomie et la mixologie.



72

MAX
Piattelli

"*Bouilleur de fût*" chez **Requin Cocktails**, aux côtés de **Charles Jonville**, **Max Piattelli** cherche à réconcilier, par le cocktail à la pression, la précision du haut de gamme et le grand volume. Entré dans le métier par la plonge et la cuisine, il a monté en 2019 le projet événementiel **Mother Shaker** et l'association **AVALE**, dédiée à l'éducation des bartenders. Après ses projets **Maison Bagarre** et **Tire-fesses**, il a ouvert dans les Alpes **Sacrebleu**, bar disco-funk où l'*Espresso Martini* coule à la pression. Vainqueur de la finale internationale des **Flavour Masters** de **Mathieu Teisseire** en 2024, il a aussi rejoint l'équipe du **Warehaus** à Londres.



73

ROBIN
Le Texier

Barman indépendant dédié à l'événementiel depuis mars 2023, **Robin Le Texier** doit ce virage à un appel du studio de design culinaire **Balbasté**, qui lui a confié son premier événement. Formé à la cuisine à **Ferrandi** en 2009, il a découvert le bar en 2017 à **La Fabrique**, à Saint-Malo, puis est passé par les équipes du **Syndicat** à Paris. Son statut l'a peu à peu mené à des collaborations en France comme à l'étranger, avec des artistes, des chefs étoilés ou des maisons comme **Schiaparelli**, le **Guide Michelin** ou **Audemars Piguet**, séduit par la liberté et l'éphémère de ce format.





© Pierre Lucet-Penato

74 VINCENT Pinceloup

Fondateur de **Monsieur Antoine** puis cofondateur de **Superfine**, à Paris, **Vincent Pinceloup** compte parmi les acteurs influents de la scène cocktail française. Fort de plus de dix-sept ans d'expérience, il s'est fait un nom par son approche créative, son sens de l'hospitalité et sa capacité à imaginer des lieux à forte identité. Il y défend une vision moderne du cocktail, où la technique, la créativité et l'expérience client se rencontrent pour créer des moments mémorables.

75 CHRISTOPHER Bellail



Chef de projet rhum chez **La Maison & Velier**, où il est arrivé en 2024, **Christopher Bellail** y siège au comité de dégustation et intervient en sourcing, formation et ambassade internationale de produits comme **Hampden Estate** et **Clairin**. Fort de près de quinze ans dans l'hospitalité et les spiritueux, dont une décennie dédiée au rhum, il a été *bar manager* et *sommelier rhum* du **Bar 1802**, à l'**Hôtel Monte Cristo**, et a cofondé **Rhum Society**. Passionné par l'histoire des eaux-de-vie de canne, il s'attache à transmettre leurs savoir-faire de fermentation, de distillation et de terroir.



76 LAURENCE Marot



Journaliste et autrice spécialisée dans les spiritueux, les cocktails et la bière depuis plus de dix ans, notamment pour **Barmag**, **Laurence Marot** arpente les scènes de bar et les concours à l'affût des nouveaux talents. Le déclic remonte à 2009 et à des rencontres marquantes, de **Nico de Soto** à **Joseph Akhavan** en passant par **Carina Soto Velasquez**. Depuis, elle suit une ligne simple : mettre en lumière celles et ceux qui font bouger les bars, de Lille à Marseille. En 2025, elle a succédé à **Forest Collins** comme *Academy Chair France* des **50 Best Bars**, avec pour mission de faire rayonner la scène française à l'international.



77

NELSON
Carriço



Nommé cette année *directeur exécutif* chargé du développement et de la performance du groupe parisien **Magma**, **Nelson Carriço** y pilote cinq établissements. Auparavant barman pendant près de dix ans dans la capitale, il a aussi été *ambassadeur* pour une marque de rhum plusieurs années durant, mettant cette visibilité au service des talents du bar français, ce qu'il prolonge aujourd'hui en faisant connaître ses propres équipes.

78

YVES
Cosentino



Fondateur, il y a douze ans, d'une fabrique de cocktails à la pression sans artifices, **Yves Cosentino** en a tiré **Algebra Extra Dry**, présentée comme la liqueur de café la moins édulcorée du marché. Après une première vie dans le marketing de grands groupes de spiritueux, chez **Moët Hennessy**, **Diageo** et **Pernod Ricard**, il est devenu consultant, spécialiste de la formulation et du tirage des cocktails pression. Il compte parmi ses fiertés le premier *Whisky Sour* émulsionné en fût pression, conçu pour **Monkey Shoulder** en 2022, et l'accompagnement de centaines de bartenders comme formateur du programme **Maison Pernod Ricard**.



© Aron Farkas

79

MARIO
Gobbo



Brand Ambassador France de **Don Papa** et **Santiago de Cuba**, **Mario Gobbo** fait vivre les marques par des récits, avec son accent brésilien chantant. Installé en France depuis dix ans, ce Brésilien a dans sa précédente vie passé cinq années comme légionnaire parachutiste au **2e Régiment étranger de parachutistes** de Calvi. Il a ensuite fait l'ouverture de l'**ACC** à Bordeaux en 2022, connu une expérience au **Symbiose**, puis rejoint **Don Papa** en 2023 comme ambassadeur sur Bordeaux avant d'élargir son rôle à l'échelle nationale.



© @joeybamboeyy



© HappyMan Photography

FRENCH BAR AWARDS 2026

FRENCH BAR 101

80

DANILO
Grenci



Figure de la scène cocktail parisienne, **Danilo Grenci** a été le premier *chef barman* du **Moonshiner** puis du **Bluebird**. Ancien sportif de haut niveau, il a troqué le ring pour le comptoir sans rien lâcher de la même exigence. De son Italie natale à Paris, puis de Paris à la Guadeloupe, il fait évoluer la culture cocktail à coups de masterclass, de séminaires et de guest shifts, de Londres à Aberdeen en passant par Athènes, jusqu'à devenir une voix reconnue du rhum agricole. On peut aussi bien le croiser dans un menu à quatre mains avec un chef étoilé comme **David Toutain** qu'en soirée dancehall aux côtés de **Major Lazer**, ou derrière le comptoir d'un bar de village breton.

81

GUILLAUME
Le Dorner

Fondateur de **Luciole**, à Cognac, **Guillaume Le Dorner** a conçu un bar à cocktails entièrement dédié à l'eau-de-vie locale, vite devenu une référence. Il avait auparavant passé une dizaine d'années à Londres, dont six à la tête du mythique **69 Colebrooke Row**. *Cognac Educator* certifié par le **BNIC**, il est aussi l'auteur de *Cognac, les meilleurs cocktails*, récompensé par le *Grand Prix du Livre Spirit'* de l'**Académie Culinaire de France**.



© Mathieu Martines



© Rosewood

82

BENJAMIN
Nolf



À la tête des bars de l'**Hôtel de Crillon**, **Benjamin Nolf** officie désormais au **Bar Les Ambassadeurs**, à Paris. Formé au **Plaza Athénée** aux côtés de **Nicolas Murdaca** et **Thierry Hernandez**, il a fait l'ouverture du **Kaïla** à Méribel puis un passage par **La Résidence de la Pinède** à Saint-Tropez, avant de reprendre les rênes du **Jeffrey's**, où il a imaginé des cartes à thème comme *Less is More*, *Pop Culture* et l'*Ink Menu*. Passé *Brand Ambassador* de **Santa Teresa 1796** durant quatre ans, il est revenu au palace, un an à **La Réserve Paris** pour développer le bar **Gaspard** et ses cocktails sans alcool en miroir, avant de rejoindre le **Crillon** plus tôt cette année.



83 COLIN Field

Chef barman du bar **Hemingway** du **Ritz Paris** pendant vingt-neuf ans, de 1994 à 2023, **Colin Field** a été cité à trois reprises *meilleur bartender du monde* par **Forbes**. Anglais formé à **Ferrandi**, il est entré au **Guinness Book** en 2000 pour le cocktail le plus cher du monde, un *Ritz Side Car* au cognac pré-phylloxéra. Auteur de *The Cocktails of the Ritz*, il a contribué à créer les titres de *Meilleur Ouvrier de France* et de *Meilleur Apprenti de France* en bar. À la tête de **Colin Field Paris**, il poursuit aujourd'hui ses activités de conseil et d'événementiel, et officie deux vendredis par mois à la **Maison Proust**.



84 JEN Riley

Cofondatrice, en 2019, de **Sister Midnight**, petit bar à cocktails rythmé par une programmation drag et burlesque, **Jen Riley** a fait de ce lieu une adresse phare de la scène parisienne, primée *Meilleure Vibe* aux **Time Out Paris Food and Drink Awards** 2023. Britannique installée à Paris en 2009 après des études de photographie à Manchester, elle a fait ses armes à la **Candelaria** puis à l'ouverture du **Glass**, avant de devenir *manager* du **Red House**, où elle a remporté avec **Joe Boley** le **Trophée du Bar** de la *meilleure équipe*. Elle partage aujourd'hui son temps entre Paris et Margate où elle a ouvert un nouvel établissement, **Modern Love**.



85 MARINE Lamour

Copropriétaire et cofondatrice de **Paloma**, à Marseille, ouvert avec son mari **James Drury**, **Marine Lamour** est aussi *ambassadrice* du concours des **Trophées du Bar**. Son parcours l'avait auparavant menée à la tête du bar du **Padeloup**, puis chez **Monkey 47** comme *Brand Ambassador* et parmi les *Friends of Jack* de **Jack Daniel's**.



1800[®]

TEQUILA

LA PLUS PRIMÉE AU MONDE*



IDÉALE EN COCKTAIL

PALOMA

5cl de Tequila 1800 Blanco
10cl de soda pamplemousse rose
Agrémenter d'un quartier d'agrumes
Compléter avec des glaçons



Distribué par BLMHD

*Basé sur les récompenses reçues par 1800 de l'Academia Mexicana Del Tequila entre 2001 et 2023.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



86

OLIVIER
Martinez

Après plusieurs années à diriger son propre établissement, le **House Garden**, distingué dans trois éditions du **Top 500 Bars** (355e en 2020, 284e en 2021 et 453e en 2022), **Olivier Martinez** met aujourd'hui son expérience au service de **Diageo** et du **World Class**. Formé à l'hôtellerie au lycée hôtelier de Nice, il avait fait ses armes au sein du groupe **Four Seasons**, avant d'exprimer sa passion à l'étranger pendant plusieurs années, puis de revenir à Paris.

87

PIERRE
Munier

Champion du monde de cocktail IBA en 2025 à Carthagène, après deux titres de *champion de France IBA*, **Pierre Munier** a découvert sa vocation pour le bar à Londres, où il a appris à traduire des idées culinaires dans un verre. Son parcours s'est forgé entre la France, l'Angleterre et le Luxembourg, jalonné d'un titre **Bacardi Legacy** Benelux et d'une deuxième place au **Diageo World Class** Benelux. Fondateur d'**Elite Bar Solutions**, sa structure de conseil et d'événementiel, il a rejoint en septembre le bar parisien **KKANG** en tant que *Head of Mixology*.



88

VICTOIRE
Spanneut

Fondatrice de **Bons Bonnes**, société spécialisée dans les expériences cocktails et les bars événementiels sur mesure, **Victoire Spanneut** est une mixologue indépendante basée à Lille et active dans toute la France. Elle accompagne établissements, chefs et marques dans la conception de cartes, d'événements et de concepts autour du cocktail. Régulièrement distinguée en concours et ambassadrice du gin français **Generous**, elle développe une approche mêlant technique, esthétique et storytelling, au service d'une culture cocktail contemporaine et engagée.

89

BENOÎT Bouillard

Chef barman de Monsieur Moutarde à Dijon depuis deux ans, Benoît Bouillard est un pur produit des écoles hôtelières, passé par la cuisine et le service avant le comptoir. Les concours ont beaucoup compté dans son évolution : il a remporté la finale internationale de la Giffard West Cup en 2022, puis la finale France de The Bartenders Society en 2023 et en 2026. Ancien cuisinier attaché aux produits locaux, il aime raconter une histoire dans ses créations, mais place avant tout le contact humain au cœur du métier, au bar comme en dehors.



© @tropheesdubar

90

TRISTAN Petit

Cofondateur de l'Apoteek à La Réunion en 2016, puis du NOLA avec son comparse Damien Duval en 2025, Tristan Petit a construit un parcours aux multiples facettes. Originaire de la région toulousaine et installé sur l'île depuis 2005, il a exercé comme serveur, chef de rang, responsable de salle, directeur d'établissement puis gérant associé. Également formé à la sommellerie auprès d'un ancien œnologue bordelais, il s'est tourné vers le bar et la création au contact des livres et de l'équipe de LMDW Réunion. Vainqueur de la finale océan Indien du World Class en 2015, il s'est classé 31e à la finale mondiale la même année, et a atteint la finale France du Nikka Perfect Serve en 2018.



91

DAMIEN Anglada

Brand Ambassador France du single malt écossais The Balvenie depuis 2011, Damien Anglada porte les couleurs de la marque au sein de la maison familiale William Grant & Sons. Bourguignon né à Beaune et fils de viticulteur à Chassagne-Montrachet, titulaire d'un DESS de philosophie de l'université de Bourgogne, il avait d'abord travaillé deux ans dans la presse écrite puis cinq ans dans l'audiovisuel, avant de s'installer à Paris en 2006.



© Anne-Emmanuelle Thion





92 JULIEN Achille



Passé par le **FIEF**, **The Cambridge Public House** puis **Boubalé**, **Julien Achille** est arrivé au bar après une première vie dans le cinéma, puis dans la recherche sur le changement climatique et la transition écologique. Ce qui le porte aujourd'hui, c'est l'hospitalité : le plaisir d'accueillir, de créer un moment et de donner au verre sa juste place au sein d'une expérience plus large, celle de l'accueil, du soin porté à chacun et de l'instant que l'on partage.

93 BENJAMIN Flavigny



Brand Ambassador de **Maker's Mark** depuis 2021, et de **Jim Beam** depuis deux ans, **Benjamin Flavigny** est venu au bar après presque dix ans passés dans l'aéronautique et un voyage en Australie. Il s'est formé au comptoir chez ses copains du **John Viande** et du **John Circus**, avant d'être approché pour représenter le bourbon du Kentucky. Il porte aujourd'hui avec plaisir ces deux marques auprès des professionnels du bar.



94 DAMIEN Duval

Cofondateur du **NOLA** à La Réunion avec **Tristan Petit**, **Damien Duval** est un autodidacte du shaker devenu l'une des figures de la mixologie de l'île. Originaire de l'Est réunionnais, il s'est formé au bartending en Thaïlande en 2014, où il est sorti major, puis a affûté sa technique au Pays de Galles, comme *manager* du **N°6 Bar** à Swansea, et à Stockholm. De retour en 2019, il a rejoint l'**Apoteek**. Cette même année, il a remporté le **World Class** océan Indien, avant de décrocher une 18e place sur 53 à la finale mondiale.

95

CONNAN
Henry-Madden

Bar Manager du **Bar Nouveau** à Paris, **Connan Henry-Madden** conjugue le comptoir et le graphisme, qu'il exerce en freelance pour de l'identité de marque, des réseaux sociaux et des cartes. Britannique venu au cocktail pendant ses études de game design, il avait grandi cinq ans durant entre les murs du **Speak in Code**, à Manchester, avant de descendre à Londres rejoindre le  et finalement gagner Paris deux ans plus tard.



© Audrey Carpentras



96

MARC
Bonneton

Fondateur de **L'Antiquaire** à Lyon en 2010, **Marc Bonneton** est barman depuis 2004 et entrepreneur depuis 2006, année où il a ouvert le **Soda Bar** avec **Arnaud Grosset**. On lui doit aussi le **Redwood**, monté avec **Franck Dedieu** en 2014, l'**Officine** et, avec **Valentin Disson**, le **Pineapple Room** ouvert en 2024. Premier vainqueur mondial de la **Bacardi Legacy** en 2011, après un titre aux **Trophées du Bar** en 2009, il a également cofondé la société **RTD** et sa marque **Cockorico** en 2019. Il défend à **L'Antiquaire** une vision classique et intemporelle du cocktail et entend désormais développer l'établissement comme une marque à part entière.



© Romain Chambodut

97

ALEXANDRE
Girardot

Ambassadeur d'**Hendrick's Gin** en France, **Alexandre Girardot** évolue dans l'univers des boissons et de la gastronomie depuis 2011. Son parcours l'a mené à travers plusieurs mondes, des bars à cocktails aux spiritueux, en passant par le café et le vin, autant de terrains qui ont nourri sa culture produit. Ce qu'il aime avant tout, c'est échanger autour des produits, découvrir de nouveaux savoir-faire et partager sa passion, avec les professionnels du secteur comme avec les simples amateurs.



© @bastien_tex





FRENCH BAR AWARDS 2026

FRENCH BAR 101

98

CÉDRIC
Moreau



Dirigeant de **Bootleggers**, **Cédric Moreau** a fait de l'événementiel cocktail sa spécialité, avec près de 4 000 événements au compteur. Issu de la gestion de l'événementiel culturel et artistique, il a commencé le bar en 2007 avant de s'orienter vers l'événementiel dès 2012. Une aventure qu'il poursuit aujourd'hui avec professionnalisme, sérieux et humilité.

99

SWANN
Nivet

Membre de l'équipe de la **Buvette des Quais** à Bordeaux jusqu'à cet été, **Swann Nivet** fait du bar depuis cinq ans. Il a découvert le cocktail dans le bar de quartier tenu par son père à Tours, puis appris les bases au **Rosewood** de Saint-Barthélemy avant de poser ses valises à Bordeaux. Il y a fait ses débuts au **Frida**, puis a rejoint l'équipe d'ouverture du **Bar Avec Des Formes Pour Nom**. Habitué des concours, où il s'est fait beaucoup d'amis, il est convaincu qu'on a toujours à apprendre des autres et voit dans le cocktail un médium pour canaliser sa créativité et mettre en valeur l'hospitalité.



100

ADAMA
Ballo



Hennessy Brand Ambassador France depuis 2023, **Adama Ballo** œuvre depuis trois ans à démocratiser le cognac auprès des Français. Né à Paris, nourri de mode, de musique et de cinéma, il est venu à la restauration après un décrochage scolaire, puis au bar au début des années 2010 au **Grazie**, où il a appris les classiques et l'italien auprès d'**Oscar Quagliarini**. Il a ensuite marqué de son œil lifestyle des adresses comme le **Little Red Door**, dont il a fait l'ouverture, le **Lockwood**, le **Syndicat** et **La Commune**, comme barman, manager puis directeur.

101

ALAN
Guenuchot

Responsable du bar de l'**Hôtel Royal** à Lyon, **Alan Guenuchot** est tombé amoureux du métier il y a dix ans, formé au **Baragones**. Pendant le confinement, il a investi ses économies pour monter un bar professionnel dans son propre appartement, à la fois laboratoire et vitrine sur son compte Instagram, ce qui lui a ouvert des collaborations avec de nombreuses marques. En 2023, il a participé à l'ouverture d'**Abstract**, puis a été responsable de bar au **Big Easy** avant de rejoindre l'**Hôtel Royal**. Son objectif pour les années à venir : ouvrir son propre bar à Lyon.



**bar
news**

**GUEST
BARTENDING**

INTERVIEWS

EXCLUSIVES

NOUVEAUX MENUS

**COMPÉTITIONS
COCKTAILS**

OUVERTURES



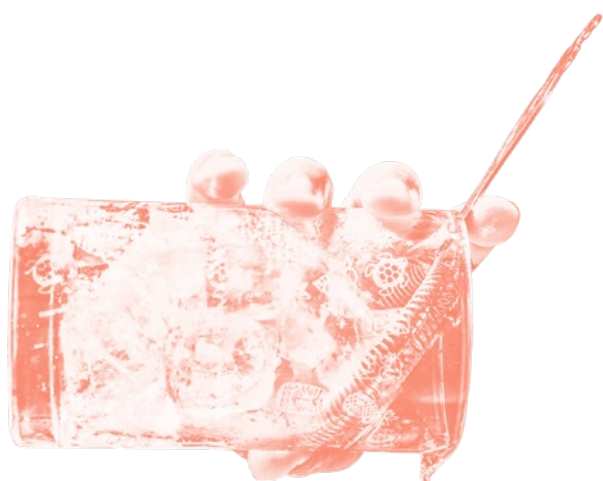
Le monde du bar vu du comptoir.

barnews.fr

Les 101 personnalités

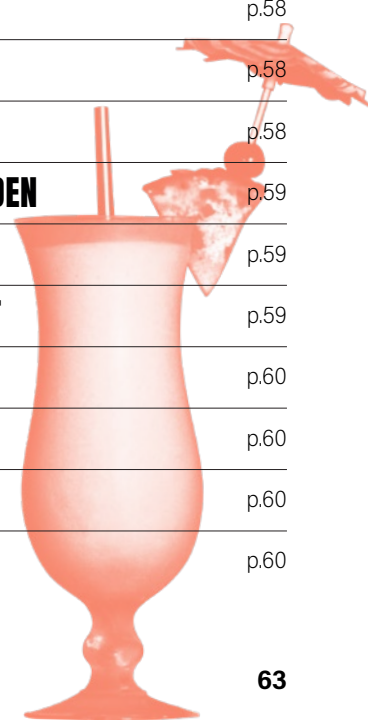
LES PLUS INSPIRANTES DE LA SCÈNE BAR FRANÇAISE

1	REMY SAVAGE	p.11	27	DONOVAN CHOUARI	p.27
2	THIBAUT MASSINA	p.12	28	CHARLOTTE CRENN	p.28
3	LUCIE NOPPE	p.12	29	EMERIC TIERCELIN	p.28
4	NICO DE SOTO	p.14	30	FERNANDO CASTELLON	p.29
5	HYACINTHE LESCOËT	p.14	31	SCOTTY SCHUDER	p.29
6	HADRIEN MOUDOLAUD	p.16	32	MAXIME POTFER	p.30
7	NICOLAS MARGEOT PORCHERON	p.16	33	EMMANUEL BRANDELET	p.30
8	AURÉLIE PANHELLEUX	p.17	34	AUDE SURVILLE-BARLAND DE LATTRE	p.31
9	MARGOT LECARPENTIER	p.17	35	PAUL PÉRIÉ	p.31
10	BARNEY O'KANE	p.18	36	YOANN TARDITI	p.32
11	CORENTIN GAUDIN	p.18	37	LUC LITSCHGI	p.32
12	NICOLAS BLANCHARD	p.19	38	MONSIEUR CAMILLE	p.33
13	SARA MOUDOLAUD	p.19	39	JESSICA ANDRE	p.33
14	GUILLAUME GUERBOIS	p.20	40	LUCAS MARATON	p.34
15	GUILLAUME HERVOT	p.20	41	FRÉDÉRIC ROGINSKA	p.34
16	NIKO "CHIRAACK" JOSSET	p.21	42	NICOLAS GORADESKY	p.35
17	GUILLAUME CASTAIGNET	p.21	43	MARTIN GOUGUET	p.35
18	TIM WARD	p.22	44	VALENTIN DISSON	p.36
19	OCÉANE PÉRIÉ	p.22	45	COLIN LACH	p.36
20	MATTHIAS GIROUD	p.23	46	TOMO WATANABÉ	p.38
21	ARNAUD SCOTTY	p.23	47	JÉRÉMY LAUILHÉ	p.38
22	PAUL BOURGUIGNON	p.24	48	THIBAUT MÉQUIGNON	p.39
23	STEPHEN MARTIN	p.24	49	JOCELYN SOUBISE	p.39
24	CHRISTOPHE DAVOINE	p.26	50	ANTOINE DUPONT	p.41
25	CHARLES JONVILLE	p.26	51	MATHIEU ALICHE	p.41
26	VALENTIN PÉRÈS	p.27			



52	ALEX FRANCIS	p.41
53	MATTEO BRAGUTI	p.42
54	PIERRE-MARIE BISSON	p.42
55	CHRISTOPHE SICHANH	p.42
56	IRÈNE DE MONTAUDRY	p.44
57	WES SENGOMONA	p.44
58	KILLYAN FRANÇOIS	p.44
59	SIMON CHOLLET	p.45
60	NATHALIE HOBE	p.45
61	THIERRY MALIKIAN	p.45
62	TIMOTHÉE NICOLAS	p.46
63	CHRIS "HORSEMAN" JUMENTIER	p.46
64	FRED CHARLET	p.46
65	PAUL-ANTOINE HERBET	p.48
66	SARA LEONOR	p.48
67	MANON VIEULES	p.48
68	ROMAIN DE COURCY	p.49
69	NIKOS OFIDIS	p.49
70	RÉMY DURAND	p.49
71	EMANUELE BALESTRA	p.50
72	MAX PIATTELLI	p.50
73	ROBIN LE TEXIER	p.50
74	VINCENT PINCELOUP	p.51
75	CHRISTOPHER BELLAIL	p.51
76	LAURENCE MAROT	p.51

77	NELSON CARRIÇO	p.52
78	YVES COSENTINO	p.52
79	MARIO GOBBO	p.52
80	DANILO GRENCI	p.53
81	GUILLAUME LE DORNER	p.53
82	BENJAMIN NOLF	p.53
83	COLIN FIELD	p.54
84	JEN RILEY	p.54
85	MARINE LAMOUR	p.54
86	OLIVIER MARTINEZ	p.56
87	PIERRE MUNIER	p.56
88	VICTOIRE SPANNEUT	p.56
89	BENOÎT BOUILLARD	p.57
90	TRISTAN PETIT	p.57
91	DAMIEN ANGLADA	p.57
92	JULIEN ACHILLE	p.58
93	BENJAMIN FLAVIGNY	p.58
94	DAMIEN DUVAL	p.58
95	CONNAN HENRY-MADDEN	p.59
96	MARC BONNETON	p.59
97	ALEXANDRE GIRARDOT	p.59
98	CÉDRIC MOREAU	p.60
99	SWANN NIVET	p.60
100	ADAMA BALLO	p.60
101	ALAN GUENUCHOT	p.60





EN DIRECT
DE VOTRE
BOÎTE MAIL!

Abonnez-vous sur
distilnews.fr