



Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

Communiqué de Presse – Paris, 05 mars 2024

Pernod Ricard partenaire de Time Out Paris pour le prix du Meilleur bar responsable lors de la seconde édition parisienne des Food & Drink Awards du guide culturel et gastronomique

Pernod Ricard est heureux de renouveler son association avec le magazine Time Out Paris à l'occasion de la seconde édition parisienne des Time Out Paris Food and Drink Awards.

Ces Awards brossent le portrait d'une gastronomie parisienne toujours en mouvement, soulignent les tendances qui modèlent les assiettes et les verres de demain, et surtout mettent en lumière les chef(fe)s, mixologues, entrepreneurs et entrepreneuses qui fomentent ces petites révolutions du goût. Sans plus attendre, découvrez les nommé(e)s de ce nouveau cru.

Les Time Out Paris Food & Drink Awards vont décerner 12 prix le 11 mars, avec en lice...

- Meilleur resto de l'année : Chakaiseki Akiyoshi, Datil, Faubourg Daimant, Vaisseau
- Meilleur bar à cocktails de l'année : Abricot, Bar du Boubalé, Bar Nouveau, Cravan
- Meilleure équipe : Bar Nouveau, Buttes, Cheval d'Or, Nhome
- Meilleure vibe : Chop Chop, Kissproof, Vecchio, Wax
- Meilleure adresse de friture : Buck, Haikara, Momzi, Olive Chicken
- Meilleur bar à vin : Buvette Chambre Noire, Chez Eugène, Grain(s), Superflu
- Meilleur mange-debout : Broche, Michelle Mabelle, Project Sausage, Takuto
- Meilleur designer culinaire : Alina Prokopenko, Andrea Sham, Gloria Tropical, Zelikha Dinga
- Meilleur bar responsable par The Bar World of Tomorrow : Bar du Boubalé, Cambridge Public House, CopperBay, Honey Moon
- Et trois prix spéciaux...

A propos du Prix Meilleur bar responsable par The Bar World of Tomorrow:

Pernod Ricard, partenaire et complice des Time Out Food & Drink Awards, décerne un prix spécial, miroir de son engagement pour des adresses plus engagées, tant sur le plan social et sociétal que sur le plan environnemental. Ce prix s'inscrit dans la démarche de soutien aux professionnels du secteur de l'entreprise, incarnée par *The Bar World of Tomorrow by SIP*, son programme de formation pour la promotion d'un bar plus durable et plus responsable. *The Bar World of Tomorrow by SIP* est une initiative de Pernod Ricard en collaboration avec Trash Collective et la Sustainable Restaurant Association (SRA). Son but ? Infuser des bonnes pratiques, concentrer les idées pour distiller une culture bar plus durable, responsable, éthique et inclusive. Sont nommés pour ce prix : Cambridge Public House, Honeymoon, Bar du Boubalé, CopperBay.



Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

« Nous sommes ravis de soutenir cette année encore les Time Out Paris Food & Drinks Awards et le Prix Meilleur bar responsable. En tant que Créateurs de convivialité, la collaboration est au cœur de ce que nous entreprenons et ce projet en est la parfaite illustration. Les enjeux de demain sont environnementaux mais plus que jamais ils sont sociaux et sociétaux. Avec The Bar World of Tomorrow by SIP, nous travaillons main dans la main avec les bartenders en les intégrant à notre démarche et construisons ensemble le monde du bar de demain. » commente Geraldine Dichamp, Initiatives Deployment Director chez Pernod Ricard.

Les grand(e)s gagnant(e)s de cette deuxième édition des Time Out Paris Food & Drink Awards seront annoncé(e)s le 11 mars 2024 à l'Espace Niemeyer durant une cérémonie présentée par l'autrice, journaliste et militante féministe Camille Aumont Carnel.

Pour l'accompagner, un casting de chef(fe)s et mixologues enverront verres et assiettes au cordeau. Au menu : Christophe Pelé (Le Clarence), Margot Lecarpentier (Combat), Valentin Raffali (Livingston), Olive Davoux (Sur Mer), David Bakra (Wax Bar), Sam Wassermann (Lipstick Bar), Zelikha Dinga... Mais aussi les équipes de Chakaiseki Akiyoshi, Sister Midnight, Faubourg Daimant, Maison Plisson, Castor Club et Maison Vérot.

« C'est à table ou au comptoir de la centaine d'adresses testées anonymement par nos journalistes que s'est dessiné le menu de cette deuxième cérémonie des Time Out Paris Food & Drink Awards. Douze prix pour célébrer nos plus gros kifs, mais aussi récompenser celles et ceux qui militent pour une gastronomie plus durable, plus inclusive, plus solidaire, plus responsable... Nous allons donc célébrer toutes ces personnes qui façonnent le monde de demain – chef(fe)s, mixologues, sommelier(e)s, artistes, membres d'une asso... L'avenir leur appartient ! » Houssine Bouchama, directeur de Time Out Paris.

A propos de Pernod Ricard

Pernod Ricard est un leader mondial du secteur des vins et spiritueux, associant des savoir-faire uniques dans la fabrication de ses produits, le développement de ses marques et leur distribution mondiale. Notre prestigieux portefeuille, allant du premium au luxe, compte notamment la vodka Absolut, le pastis Ricard, les scotch whiskies Ballantine's, Chivas Regal, Royal Salute et The Glenlivet, le whisky irlandais Jameson, le cognac Martell, le rhum Havana Club, le gin Beefeater, la liqueur Malibu ou les champagnes Mumm et Perrier-Jouët. Notre mission est d'assurer la croissance à long terme de nos marques, dans le respect des individus et de l'environnement, tout en permettant à nos employés dans le monde entier d'être les ambassadeurs de notre authentique culture de la convivialité, porteuse de sens, inclusive et responsable. Le chiffre d'affaires consolidé de Pernod Ricard s'est élevé à 12 137 millions d'euros au cours de l'exercice fiscal 2023.

Pernod Ricard est coté sur Euronext (Mnémo : RI ; Code ISIN : FR0000120693) et fait partie des indices CAC 40 et Eurostoxx 50.

Contacts Pernod Ricard

Camille Dor / External relations manager, Pernod Ricard France
Camille.dor@pernod-ricard.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
