

Écrit par le 18 mai 2026

Apprendre à faire des cocktails avec la Distillerie Manguin et Baryum 56



Aux mois d'octobre, novembre et décembre, la [Distillerie Manguin](#) et [Baryum 56](#) proposent plusieurs ateliers pour apprendre à manier l'art de la mixologie. L'atelier de ce vendredi 3 octobre affichant déjà complet, l'inscription aux trois autres dates est déjà possible.

Jusqu'à la fin de l'année, la Distillerie Manguin, située sur l'île de la Barthelasse et spécialiste des spiritueux à l'olive, des pastis et des eaux-de-vies, propose quatre ateliers cocktails le vendredi 3 octobre et les lundis 27 octobre, 24 novembre et 22 décembre. L'occasion pour les passionnés de mixologie de se perfectionner et de tester les produits de la distillerie avignonnaise, et pour les curieux d'apprendre cet art.

C'est Hadrien, barman du Baryum 56, situé à Avignon, qui est aux commandes de ces ateliers et qui livrera ses secrets aux participants, qu'il accompagnera dans la réalisation de deux cocktails signature. Chaque atelier sera précédé d'une visite guidée de la distillerie et d'une découverte de ses spiritueux.

Écrit par le 18 mai 2026

L'atelier du vendredi 3 octobre est déjà complet, mais il est d'ores et déjà possible de s'inscrire aux prochains ([inscription en ligne](#)).

3 et 27 octobre, 24 novembre et 22 décembre. De 19h à 21h. 55€. Distillerie Manguin. 784 Chemin des Poiriers. Avignon.

Kookabarra organise un concours à destination des mixologues et barmen



L'entreprise cavaillonnaise [Kookabarra](#), fabricant de jus de fruits frais, lance le Kocktail Kontest, un défi dédié aux mixologues et barmen qui ont jusqu'au dimanche 27 avril pour

Ecrit par le 18 mai 2026

candidater.

Depuis sa création en 2006, Kookabarra conçoit jus, purées de fruits ou encore nectars pour faciliter le travail au quotidien et répondre aux attentes des professionnels de la restauration, notamment des mixologues et barmen pour qui l'entreprise a créé le Kocktail Kontest. Ce concours va permettre à ces professionnels de se challenger avec la gamme des jus et nectars artisanaux Kookabarra.

Les candidats devront présenter une création de mocktail inédite à base de [purées de fruits fraîches Brut](#) de la marque Kookabarra et publier ensuite leur recette sur les réseaux sociaux en taguant Kookabarra. Le mélange des saveurs, l'originalité et même la mise en scène de la vidéo seront pris en compte par le jury.

Les mixologues et barmen intéressés ont jusqu'au dimanche 27 avril pour [remplir le formulaire d'inscription en ligne](#), puis jusqu'au lundi 12 mai pour créer une vidéo de leur recette et la publier sur leur compte Instagram en taguant Kookabarra. L'entreprise cavaillonnaise annoncera le grand gagnant du Kocktail Kontest le lundi 19 mai. Ce dernier verra sa création mise en lumière sur les différents supports de la marque, bénéficiera d'une visite de la Fabrique avec une dotation d'une sélection de la gamme et d'un défi grandeur nature aux cotés de [Jérémy Marcuccilli](#), fondateur de Kookabarra