



RÈGLEMENT DU CONCOURS PRÉSÉLECTIONS ET FINALE

ARTICLE 1

La société BAR EXPERTISE - Eurl au capital de 7500 €, enregistrée au registre du commerce de Lyon sous le n° 441 583 820, ayant son siège 56 rue Chevreul - 69007 Lyon, organise un concours national gratuit et sans obligation d'achat.

ARTICLE 2

Ce concours est ouvert à tous les barmen âgés de plus de 18 ans, qui travaillent sous contrat dans un établissement (bar, bar-restaurant, hôtel, club...) en France et Monaco au moment de l'inscription.

Le concours s'intitule **TROPHÉES DU BAR 2010** et se déroule les 14, 15, 21 et 22 décembre 2009, 11 janvier 2010 en deux étapes sur Montpellier, Lyon et Paris : Présélections et Finale.

OBJECTIF DES PRÉSÉLECTIONS : *récompenser la créativité* des participants en terme d'association de saveurs **à travers le cocktail** présenté, et **valoriser le savoir** (culture du bar et des cocktails, connaissances des produits et des marques partenaires) **à travers un QCM** (questionnaire à choix multiple).

OBJECTIF DE LA FINALE : *récompenser le goût et la passion des produits* avec l'épreuve supplémentaire de dégustation à l'aveugle.

- ✿ LES PRÉSÉLECTIONS À **MONTPELLIER** se déroulent le **lundi 14 décembre 2009** de 14h30 à 19h00 dans les locaux de **PAPA DOBLE** au 6 rue du Petit Scel, MONTPELLIER.
- ✿ LES PRÉSÉLECTIONS À **LYON** se déroulent le **mardi 15 décembre 2009** de 14h30 à 19h00 dans les locaux de **BAR EXPERTISE** au 56 rue Chevreul, LYON 7e (Métro Jean-Macé).
- ✿ LES PRÉSÉLECTIONS À **PARIS** se déroulent le **lundi 21 décembre 2009** de 14h30 à 19h00 dans les locaux de **GRIOTTE** au 31 rue Lagroua Weill, PARIS 13e (Métro Bibliothèque). Dès le 26e participant inscrit, une journée de présélections supplémentaire se déroule le mardi 22 décembre 2009 aux mêmes horaires.
- ✿ LA FINALE À **PARIS** se déroule le **lundi 11 janvier 2010** de 14h30 à 21h00 dans les locaux de **GRIOTTE** au 31 rue Lagroua Weill, PARIS 13e (Métro Bibliothèque). Elle réunit les **12 meilleurs participants** des présélections avec les 4 meilleurs résultats de Montpellier, les 4 meilleurs résultats de Lyon et les 4 meilleurs résultats de Paris (sur les 2 jours).

ARTICLE 3

Les **inscriptions sont closes le 1er décembre 2009** à minuit. Les recettes sont finalisées le 10 décembre 2009 à minuit. L'envoi s'effectue au choix par :

FAX

04 78 02 82 29

COURRIER

BAR EXPERTISE
56 rue Chevreul
69007 Lyon

EMAIL

tdb@barexpertise.com



RÈGLEMENT DU CONCOURS PRÉSÉLECTIONS ET FINALE

ARTICLE 4

Le concours TROPHÉES DU BAR 2010 est doté de :

1er prix : 3 000 euros / 2e prix : 1000 euros / 3e prix : 500 euros

L'annonce des **résultats des présélections se fera sur place à 19h00**

- MONTPELLIER : lundi 14 décembre 2009

- LYON : mardi 15 décembre 2009

- PARIS : lundi 21 décembre 2009 et éventuellement le mardi 22 décembre 2009

L'annonce des **trois vainqueurs** de la finale se fera le lundi 11 janvier 2010 à 21h à Paris sur place.

Les prix seront adressés par virement bancaire à chacun des gagnants dans le délai d'un mois à compter de l'annonce des résultats et de la transmission d'un relevé d'identité bancaire par les gagnants à BAR EXPERTISE.

ARTICLE 5

LES MARQUES PARTENAIRES SONT :

BELVEDERE vodka aromatisées / Pologne
BOIRON purées de fruits / France
ENGENHO DA VERTENTE cachaça / Brésil
FEE BROTHERS bitters / États-Unis
GIFFARD liqueurs / France
GIFFARD sirops / France
GLENMORANGIE whisky de malt / Écosse
HENNESSY cognac / France

JOHNNIEWALKER whisky blend / Écosse
KETEL ONE vodka / Hollande
MOËT & CHANDON champagne / France
MOUNT GAY rum / La Barbade
PAMPERO rhum / Vénézuéla
PATRON tequila / Mexique
PEYCHAUD'S bitters / États-Unis
TANQUERAY gin / Angleterre
THE BITTER TRUTH bitters / Allemagne

Gamme de produits disponibles par marque et coordonnées des distributeurs en **ANNEXE**.

ARTICLE 6

DÉROULEMENT DES PRÉSÉLECTIONS - les 14, 15, 21 (22) décembre 2009.

Les participants se présentent à 14h30 pour le tirage au sort qui définit l'ordre de passage.

Ensuite, **l'épreuve écrite** consiste à répondre aux questions du **QCM de 50 questions** (questionnaire à choix multiples) rédigé spécialement pour le concours. Les participants disposent d'un temps limité de **30 minutes**.

Puis, le participant présente sa recette création : chaque participant dispose de 15 minutes pour se préparer, ensuite il dispose de **3.30 minutes** pour élaborer **sa recette**, en respectant les dosages de sa fiche d'inscription, au Jury en la préparant en **deux exemplaires**.

La recette doit être une création de conception originale du participant et doit contenir au moins **3 centilitres** d'une spiritueux partenaire (cognac, scotch, gin, vodka, tequila, rhum...). Le cocktail peut être de type "short drink" (somme des ingrédients inférieure à 12 cl) ou "long drink" (somme



RÈGLEMENT DU CONCOURS PRÉSÉLECTIONS ET FINALE

des ingrédients supérieure à 12 cl) et doit être servi dans l'un des verres suivants :

SHORT DRINK
verre martini ou coupe -
verre rocks / old-fashioned
shot

LONG DRINK
verre highball / long drink
flûte à champagne
verre toddy / résistant à la chaleur

ÉVALUATION DES PRÉSÉLECTIONS

La note créative représente 50 % de l'évaluation, les paramètres pris en compte sont :

- ☼ Apparence : aspect général, couleur, garniture...
- ☼ Arôme et goût : impression générale, qualité, originalité, équilibre...
- ☼ Nom du cocktail : cohérent, percutant...

La note technique représente 25 % de l'évaluation, les paramètres pris en compte sont :

- ☼ Mise en place : présentation du participant, organisation, gestion du temps...
- ☼ Exécution : présentation des produits, élaboration, précision du dosage, hygiène...

La note du QCM représente 25 % de l'évaluation, les paramètres pris en compte sont :

- ☼ Réponse juste : + 1 point
- ☼ Réponse erronée : - 1 point
- ☼ Pas de réponse : 0 point (pas de point en plus ni de point en moins)

Les **4 participants** avec les **meilleurs résultats des présélections à Montpellier**, les **4 participants** avec les **meilleurs résultats des présélections à Lyon** et les **4 participants** avec les **meilleurs résultats des présélections à Paris**, pourront accéder à la finale **le 11 janvier 2010**.

ARTICLE 7

DÉROULEMENT DE LA FINALE - le 11 janvier 2010

Les participants se présentent à 14h30 pour le tirage au sort qui définit l'ordre de passage.

La finale se déroule en trois temps.

ÉPREUVE ÉCRITE : L'épreuve écrite consiste à répondre aux questions du **QCM de 100 questions** (questionnaire à choix multiples) rédigé spécialement pour le concours. Les participants disposent d'un temps limité de **45 minutes**.

PRÉSENTATION DES RECETTES : Le participant présente sa recette création en respectant les dosages de sa fiche d'inscription, chaque participant dispose de 15 minutes pour se préparer, ensuite il dispose de **5.30 minutes** pour présenter et élaborer **deux recettes** au Jury. Chacune des recettes doit être présentée en **deux exemplaires**, soit **quatre verres** au total.

La **première recette est identique à celle qui a été présentée aux présélections** par le participant, et permet d'accéder à la finale.

La **seconde recette est l'une des 12 recettes suivantes** (ingrédients imposés mais dosage libre), qui sera tirée au sort, en même temps que le tirage au sort pour l'ordre de passage :



RÈGLEMENT DU CONCOURS PRÉSÉLECTIONS ET FINALE

RECETTES IMPOSÉES

COGNAC SAZERAC

HENNESSY cognac
PEYCHAUD'S bitters
absinthe forte
sucre

MORNING GLORY FIZZ

JOHNNIE WALKER blend
GIFFARD sirop de canne
blanc d'œuf
jus de citron
eau gazeuse

MANGO MARGARITA

PATRON tequila
GIFFARD curaçao triple sec
BOIRON mangue
jus de citron vert

BATIDA MARACUJA

ENGENHO DA VERTENTE cachaça
BOIRON fruit de la passion
lait concentré sucré / sirop

ROB ROY

GLENMORANGIE malt whisky
THE BITTER TRUTH aromatic bitters
vermouth rouge
cerise au marasquin

PLANTER'S PUNCH

MOUNT GAY rum
GIFFARD sirop de canne / grenadine
eau plate / gazeuse
jus de citron / citron vert
bitters (optionnel)

LEMON DROP

BELVEDERE Citrus vodka
GIFFARD sirop de canne
jus de citron
zeste d'agrumes (optionnel)

ROYAL HIGHBALL

MOËT & CHANDON champagne
HENNESSY cognac
BOIRON fraise
sucre

ASTORIA

TANQUERAY TEN gin
FEE BROTHERS orange bitters
vermouth sec
zeste d'orange

MULATA

PAMPERO Oro rum
GIFFARD cacao brun
jus de citron vert
zeste de citron vert

POMEGRANATE COSMO

KETEL ONE vodka
GIFFARD curaçao triple sec
BOIRON grenade
jus de citron vert
zeste d'agrumes

BLAZER

eau-de-vie partenaire au choix
ingrédients au choix (optionnel)
eau bouillante
sucre
zeste d'agrumes

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE : Les participants se présentent à tour de rôle pour déguster à l'aveugle une série constituées par les **17 produits ci-dessous**. Chaque participant dispose d'un temps de dégustation de **15 minutes maximum**.

IDENTIFIER DANS LE BON ORDRE LES PRODUITS SUIVANTS

ENGENHO DA VERTENTE
GLENMORANGIE L'ORIGINAL
HENNESSY V.S cognac
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL blend
KETEL ONE NATURE vodka
MOUNT GAY EXTRA OLD rum
PAMPERO ORO rum
PATRON SILVER tequila
TANQUERAY TEN gin

IDENTIFIER LE PARFUM DANS LA GAMME DE CHAQUE MARQUE

BELVEDERE vodkas aromatisées
BOIRON purées
FEE BROTHERS bitters
GIFFARD liqueurs
GIFFARD sirops
MOËT & CHANDON champagne
PEYCHAUD'S bitters / États-Unis
THE BITTER TRUTH bitters



RÈGLEMENT DU CONCOURS PRÉSÉLECTIONS ET FINALE

ÉVALUATION DE LA FINALE

La note créative représente 25 % de l'évaluation, les paramètres pris en compte sont :

- ☼ Apparence : aspect général, couleur, garniture...
- ☼ Arôme et goût : impression générale, qualité, originalité, équilibre...
- ☼ Nom du cocktail : cohérent, percutant...

La note technique représente 25 % de l'évaluation, les paramètres pris en compte sont :

- ☼ Mise en place : présentation du participant, organisation, gestion du temps...
- ☼ Exécution : présentation orale des produits, élaboration, précision du dosage, hygiène...

La note du QCM représente 25 % de l'évaluation, les paramètres pris en compte sont :

- ☼ Réponse juste : + 1 point
- ☼ Réponse erronée : - 1 point
- ☼ Pas de réponse : 0 point (pas de point en plus ni de point en moins)

La note de dégustation à l'aveugle représente 25 % de l'évaluation, les paramètres sont :

- ☼ Réponse juste : 1 point
- ☼ Réponse erronée : 0 point (pas de point en plus ni de point en moins)

LE JURY FRANÇAIS ET INTERNATIONAL

Président du Jury - depuis 2005

Mauro MAHJOUB, Propriétaire du NEGRONI CLUB à MUNICH

Mixologiste et historien du bar, avec l'une des plus grandes collections de livres et shaker

Membre du Jury

Julien ESCOT, Propriétaire associé du PAPA DOBLE à MONTPELLIER

Mixologiste et auteur de l'ouvrage ART COCKTAIL publié en 2006 (Éditions Minerva)

Membre du Jury

Stephen MARTIN, Manager Bar du Jazz Club de l'hôtel LE MÉRIDIEN ÉTOILE à PARIS

Mixologiste et vainqueur de l'AWARD 2009 du Meilleur Mixologiste par COCKTAILZONE

Membre du Jury

Davy NERAMBOURG, Propriétaire associé du PAPA DOBLE à MONTPELLIER

Mixologiste et vainqueur du Concours "Mixologie" des TROPHÉES DU BAR en 2007

Membre du Jury

Hector VEGA, Propriétaire associé de "LA CHOCOLATERIA" à SÉVILLE

Mixologiste et Jury des TROPHÉES DU BAR en 2005, 2006 et 2007.

Membre du Jury

Ago PERRONE, Head Mixologist au CONNAUGHT'S BAR de l'hôtel CONNAUGHT à LONDRES

Mixologiste et vainqueur de l'AWARD 2009 du Meilleur bar d'Hôtel par CLASS MAGAZINE



RÈGLEMENT DU CONCOURS PRÉSÉLECTIONS ET FINALE

Selon le moment, Le Jury se compose ainsi :

Présélections à MONTPELLIER : Julien ESCOT, Stephen MARTIN et Davy NERAMBOURG,

Présélections à LYON : Julien ESCOT, Stephen MARTIN et Hector VEGA

Présélections à PARIS : Mauro MAHJOUB et Hector VEGA et Fernando CASTELLON

Finale à PARIS : Mauro MAHJOUB, Julien ESCOT, Stephen MARTIN, Ago PERRONE, Hector VEGA

Il est précisé que l'organisateur de l'événement : Fernando CASTELLON de BAR EXPERTISE, interviendra en cas d'empêchement d'un membre du Jury (Présélections à Montpellier, Lyon ou Finale à Paris) ou de nécessité de départager des participants.

- * Chaque participant vient avec son matériel personnel et tous les ingrédients requis pour sa recette, sauf les produits partenaires (ANNEXE) et les jus de fruits pressés (citron, citron vert, orange et pamplemousse blanc). S'il le souhaite, le participant peut apporter ses verres, ses glaçons, et ses accessoires de service éventuels.
- * Pour la finale, le participant peut fournir une musique de son choix sur support CD, afin qu'elle soit diffusée lors de son passage.

ARTICLE 8

Les participants autorisent la société BAR EXPERTISE à communiquer aux marques partenaires en tant que tel leurs nom, adresse et image, ainsi que les recettes des cocktails sans restriction ni réserve, et sans que cela leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution éventuelle de leur dotation.

ARTICLE 9

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement complet. Le règlement du concours est déposé chez SCP Muller, Souche et Peyroche - 3 rue Garet , 69001 Lyon. Il est disponible sur demande écrite auprès de la société BAR EXPERTISE avant le 31 janvier 2010. Remboursement du timbre sur demande écrite au tarif lent. Le règlement sera disponible sur place lors des concours.

ARTICLE 10

La société organisatrice se réserve le droit de reporter, de modifier, d'annuler le concours, d'en modifier les conditions et les dates, à tout moment, si les circonstances l'exigent ou en cas de force majeure ou toute autre cause indépendante de sa volonté.

ARTICLE 11

Pour toute information complémentaire relative aux **TROPHÉES DU BAR 2010**, veuillez contacter Fernando CASTELLON - téléphone : 06 63 92 41 03 - email : tdb@barexpertise.com



ANNEXE
PRÉSELECTIONS ET FINALE
2 pages

MHD FRANCE / tel 01 41 88 32 00

BELVEDERE vodka aromatisées
Citrus / Orange / Black Raspberry

GLENMORANGIE whisky de malt
l'Original

HENNESSY cognac
Very Special (V.S)

JOHNNIE WALKER whisky blend
Black Label

KETEL ONE vodka
Ketel One vodka

MOËT & CHANDON champagne
Nectar Impérial

PAMPERO rum
Pampero Oro

TANQUERAY gin
Tanqueray Ten

CBH / tel 03 44 21 11 20

PATRON tequila
Patron Silver / Patron Reposado / Patron Añejo

PEYCHAUD'S bitters
Peychaud's bitters

FEE BROTHERS bitters
Cherry / Grapefruit / Mint / Old-Fashion / Peach / Rhubarb

THE BITTER TRUTH Cocktail bitters
Aromatic // Celery / Grapefruit / Lemon / Jerry Thomas / Orange / Xocolatl Mole

LA PART DES ANGES / tel 01 53 30 07 46

ENGENHO DA VERTENTE
cachaça envelhecida

MOUNT GAY rum
Mount Gay Eclipse Silver / Mount Gay Eclipse / Mount Gay Extra-Old



ANNEXE

PRÉSÉLECTIONS ET FINALE

2 pages

BOIRON FRÈRES / tel 04 75 47 87 00

PURÉES DE FRUITS

Abricot / Ananas / Banane / Cassis / Cerise noire / Coco / Figue / Fraise des bois / Fraise Mara des bois / Fraise / Framboise / Fruit de la passion / Goyave / Griotte / Griotte-Cranberry / Grenade / Groseille / Kalamansi / Kiwi / Litchi / Marron à la vanille / Mandarine / Mangue / Mangue épicée / Mirabelle / Melon / Mûre / Myrtille / Orange et Orange amère / Orange Sanguine / Pamplemousse rose / Papaye / Pêche blanche / Pêche sanguine / Poire / Poire-Fruit du Dragon / Pomme verte / Potiron / Raisin / Rhubarbe

GIFFARD / tel 02 41 18 85 00

LIQUEURS

Abricot du Roussillon / Agave Sec / Ananas / Amaretto / Banane du Brésil / Cassis / Cassis Noir de Bourgogne / Caramel Toffee / Cacao blanc / Cacao brun / Café / Cherry / Cerises / Châtaigne / CocoGif / Curaçao bleu / Curaçao Triple Sec / Fraises des bois / Framboises / Fruit de la passion / Ginger of the Indies / Grenade / Lichi Li / Limon Giallo / Mandarine / Mangalore / Mangue Tropic / Manzana Verde / Marasquin / Melon vert / Mûres / Muroise du Val de Loire / Menthe Pastille / Myrtilles / Noisette / Pamplemousse rose / Pêches / Pêches de vigne / Peppermint Pastille / Poire William / Rhubarbe / Vanille de Madagascar / Violette / Watermelon

SIROPS

Agave / Ananas / Amaretto / Anis / Banane / Cannelle / Caramel / Cassis / Cerise / Châtaigne / Chocolat noir / Chocolat blanc / Citron / Citron blanc / Citron Vert / Cranberry / Curaçao bleu / Figue / Fleur de sureau / Fraise / Framboise / Fruit de la passion / Gingembre / Gomme / Grenadine / Irish / Kiwi / Mangue / Melon / Menthe / Menthe Glaciale / Miel / Noisette / Noix de coco / Noix de Macadamia / Orange Sanguine / Orgeat / Pain d'épices / Pamplemousse rose / Pêche / Pistache / Poire / Pomme verte / Rose / Sucre de canne blanc / Sucre de canne brun / Vanille / Violette / Watermelon



FICHE D'INSCRIPTION

à retourner avant le 1er décembre 2009

tdb@barexpertise.com - fax 04 78 02 82 29

REPLIR L'ENSEMBLE DES RENSEIGNEMENTS DEMANDÉS

NOM _____

PRÉNOM _____

N° DE PORTABLE _____

ADRESSE PERSONNELLE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

EMAIL _____ @ _____

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

TEL _____ FAX _____

SITE [http:// www.](http://www.) _____

NOM DU COCKTAIL _____

	INGRÉDIENTS	MÉTHODE	VERRE
_____ CL	_____	<input type="checkbox"/> DIRECT	<input type="checkbox"/> MARTINI
_____ CL	_____	<input type="checkbox"/> MÉLANGEUR	<input type="checkbox"/> ROCKS
_____ CL	_____	<input type="checkbox"/> SHAKER	<input type="checkbox"/> HIGHBALL
_____ CL	_____	<input type="checkbox"/> MIXEUR	<input type="checkbox"/> FLÛTE
_____ TRAIT	_____	<input type="checkbox"/> AUTRE	<input type="checkbox"/> AUTRE

GARNITURE _____

NOTES _____

IL EST POSSIBLE DE RENVOYER LA FICHE D'INSCRIPTION RÉACTUALISÉE SI BESOIN (10/12/09)

FAIT À _____, SIGNATURE

LE ____ / ____ / _____

Je reconnais avoir pris connaissance du règlement lors de mon inscription.