



TROPHÉES DU BAR

LE CONCOURS DE L'EXCELLENCE

ÉDITION 2017

14^e édition

Les Trophées du Bar ont été fondés en 2003 par Fernando Castellon, acteur de la scène du bar français depuis plus de 15 ans, auteur unique d'ouvrages de référence comme le Larousse des Cocktails, formateur et consultant indépendant, historien et expert reconnu à l'international. Sa volonté a été de créer un concours-métier qui permette d'accompagner et d'élever le niveau de la profession, en récompensant la créativité, la technicité et la connaissance professionnelle des participants. Il est ouvert à tous les bartenders (homme ou femme) de plus de 18 ans, qui sont sous contrat dans un établissement en France et Dom-Tom au moment de l'inscription. Pour s'inscrire à l'une des 9 qualifications qui se déroulent dans différentes régions, chaque participant doit au préalable enregistrer sa recette au moins 8 jours avant la date qui correspond à la ville choisie :

Site pour les inscriptions : www.trophees-du-bar.com



TROPHÉES DU BAR

LE CONCOURS DE L'EXCELLENCE

PRIX

PREMIER PRIX : Le gagnant remportera un billet d'avion aller-retour pour 2 personnes au départ de Paris pour l'une des 8 destinations suivantes, liées à la culture du bar d'hier ou d'aujourd'hui : Sydney (Australie), Tokyo (Japon), Hong Kong (Chine), Singapour, Rio De Janeiro (Brésil), La Havane (Cuba), Nouvelle-Orléans (Usa), New York (Usa). Pour une valeur de 2 000 €, l'éventuelle différence entre le prix des 2 billets et la dotation du premier prix étant versée au vainqueur.

ORGANISATION DES QUALIFICATIONS

DATES

LILLE

Dimanche 19 Février 2017

STRASBOURG

Lundi 20 Février 2017

RENNES

Dimanche 5 Mars 2017

BORDEAUX

Lundi 6 Mars 2017

GADELOUPE MARTINIQUE

Lundi 13 Mars 2017

LYON

Lundi 20 Mars 2017

PARIS

Lundi 27 Mars 2017

NICE

Dimanche 9 Avril 2017

MONTPELLIER

Lundi 10 Avril 2017

HORAIRES

12H45-13H00 :

Accueil des candidats

13H00-13H30 :

Masterclass Fournisseurs officiels

13H30-13H45 :

Épreuve Écrite (QCM)

13H45-18H00 :

Épreuve Pratique (Évaluation Recette)

18H00-18H30 :

Correction QCM et Debrief avec le Jury

Après avoir effectué les présélections dans chacune des villes, les 12 finalistes qualifiés pour la finale correspondent aux 12 meilleurs résultats sur l'ensemble des 9 qualifications. L'annonce des 12 FINALISTES sera effectuée le vendredi 14 AVRIL 2017.

DÉROULEMENT DES QUALIFICATIONS

Chacune des 9 qualifications (Lille, Strasbourg, Rennes, Bordeaux, Guadeloupe, Lyon, Paris, Nice, Montpellier) est composée de deux épreuves : une épreuve écrite et une épreuve pratique.

L'ÉPREUVE ÉCRITE consiste à répondre à 20 questions (format QCM - Questionnaire à Choix Multiples) :

- **Questions de Culture Bar, qui portent sur les connaissances générales du bar.**
- **Quelques questions sur les fournisseurs officiels du concours, présentés dans la Masterclass.**

Les participants disposent de 15 minutes pour y répondre.

L'ÉPREUVE PRATIQUE consiste à présenter une recette de création originale (de votre composition) qui devra contenir au minimum une **BASE DE 40 ml de SPIRITUEUX** (alcool et/ou liqueur), **provenant uniquement** de la liste des **produits des fournisseurs officiels du concours** (page suivante).

Cette recette sera élaborée en 2 exemplaires pour le Jury, dans un temps limité de 10 minutes (qui inclut la mise en place au bar, la présentation de la recette et l'élaboration du cocktail, au-delà une pénalité s'applique).

LA CRÉATION du cocktail est libre, vous choisissez : le style (vintage, moderne, tiki,...), la verrerie (verre, céramique, métal, punch...) et la contenance (short drink, long drink...).

LE THÈME pour la création de la recette doit s'inspirer d'un «savoir-faire» au choix en lien avec par exemple : un produit régional, un métier...

- Chaque participant vient avec son matériel personnel et tous les ingrédients requis pour sa recette, correspondant à sa fiche d'inscription (les produits des fournisseurs officiels sont fournis).
- S'il le souhaite, le participant peut apporter ses verres, ses glaçons, ses accessoires, une musique...
- Préparation de tous les composants du cocktail sur place : garniture, préparation au siphon...
- Les seuls ingrédients "maison" autorisés sont les sirops / cordials (à base de sirop Giffard) et les réductions de produits (sans alcool).
- Quand un secteur de produit est représenté par l'un des fournisseurs officiels du concours, seul leur produit, ou leur gamme de produits, peuvent être utilisés (spiritueux, amers, vermouths, sirops, mixers...).

BARÈME DE NOTATION DES QUALIFICATIONS

50 % des points pour votre recette créative (impact du nom, visuel, équilibre, saveurs...)/ **30 %** des points pour l'élaboration technique (hygiène, précision du dosage, logique...)/ **20 %** des points pour vos connaissances générales du bar (format QCM pour 20 questions)

CONTACT ORGANISATION (renseignements et questions) Par email : tdb@trophees-du-bar.com / Par SMS au 06.63.92.41.03 / Via Facebook : Trophées du Bar

ANNONCE DES 12 FINALISTES

Vendredi 14 avril 2017

FINALE NATIONALE À PARIS

Lundi 15 mai 2017

Les frais de transport et d'hébergement sont pris en charge pour la France Métropolitaine.

L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LE SITE : www.trophees-du-bar.com/inscription
AU PLUS TARD 8 JOURS AVANT LA DATE DE QUALIFICATION CONCERNÉE



PRODUITS DES FOURNISSEURS OFFICIELS

SPIRITUEUX	MARQUE	RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S)	DEGRÉ	CONTACT
VODKA	BELUGA	Noble (Classique)	40 % vol	MAISON VILLEVERT / 06.74.21.80.08 / www.amazon.fr
GIN	CITADELLE	Classique Solera Reserve	44 % vol 44 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / www.whisky.fr
SCOTCH WHISKY	JURA	Origin (doux) Superstition (fumé)	40 % vol 43 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / www.whisky.fr
AMERICAN WHISKEY	JIM BEAM	Bourbon White (Classique) Bourbon Black Rye	40 % vol 43 % vol 40 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / www.jimbeam.com
TEQUILA	CALLE 23	Blanco Reposado Añejo	40 % vol 40 % vol 40 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / www.vintagespiritgarage.fr
CACHAÇA	ENGENHO DA VERTEnte	Traditional	42 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / www.vintagespiritgarage.fr
PISCO	4 GALLOS	Quebranta Acholado	40 % vol 40 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / www.vintagespiritgarage.fr
COGNAC EAU-DE-VIE	MERLET	Brothers Blend Eau de Vigne	40 % vol 40 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / www.whisky.fr
RHUM BLANC	PLANTATION	3 Stars	41,2 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / www.whisky.fr
LIQUEUR	BÉNÉDICTINE	Classique	40 % vol	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / www.bacardi-martini.fr
	ST-GERMAIN	Classique	20 % vol	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / www.bacardi-martini.fr
	PIERRE FERRAND	Dry Curaçao	40 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / www.whisky.fr
	GIFFARD	Menthe-Pastille Gamme Giffard Gamme Bigallet	24 % vol	GIFFARD / 02.41.18.85.00 / www.giffard.com
ABSINTHE	PERNOD	Absinthe verte	68 % vol	PERNOD / 01.49.81.51.51 / www.pernod.fr
VERMOUTH	NOILLY PRAT	Dry	18 % vol	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / www.bacardi-martini.fr
	MARTINI	Ambrato Rubino	18 % vol 18 % vol	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / www.bacardi-martini.fr
QUINQUINA	BONAL	Aperitif-Quina	16 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / www.vintagespiritgarage.fr
GENTIANE	SUZE	Saveur d'Autrefois	20 % vol	PERNOD / 01.49.81.51.51 / www.pernod.fr
COCKTAIL BITTERS	SUZE	Aromatic bitters Orange bitters Red Aromatic bitters	45 % vol 45 % vol 45 % vol	PERNOD / 01.49.81.51.51 / www.pernod.fr
AMER / BITTER	DOLIN	Suédois Dolin	30 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / www.vintagespiritgarage.fr
	CYNAR	Classique	16,5 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / www.cynar.it
	CAMPARI	Classique	25 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / www.campari.com
	BRANCA	Fernet-Branca Branca-Menta	39 % vol 28 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / www.branca.it
PRODUITS NON ALCOOLISÉS				
MIXERS	FEVER-TREE	Tonic Water, Mediterranean Tonic, Lemon Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade, Cola, Soda Water		LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / www.whisky.fr
PURÉES	PONTHIER	Gamme Réfrigérée (en poche)		PONTHIER / 06.71.41.83.17 / www.ponthier.net
SIROPS	GIFFARD	Gamme Giffard		GIFFARD / 02.41.18.85.00 / www.giffard.com

Quand un secteur de produit est représenté par l'un des fournisseurs officiels du concours, seul le produit, ou la gamme de produits, peuvent être utilisés pour votre recette.