



TROPHÉES DU BAR

LE CONCOURS DE L'EXCELLENCE CRÉATIVE

ÉDITION 2018

15^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. Ce concours est organisé par la société BAR EXPERTISE, cette édition 2018 en sera la 15^e édition (email : tdb@trophees-du-bar.com).

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. La participation à un autre concours se déroulant sur la même période est autorisée.

Pour s'inscrire à l'une des 8 qualifications régionales 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.

INSCRIPTIONS : www.trophees-du-bar.com

1^{er} 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 deux billets et la dotation du premier prix étant versée au vainqueur.



TROPHÉES DU BAR
LE CONCOURS DE L'EXCELLENCE CRÉATIVE

ORGANISATION DES QUALIFICATIONS

DATES ET LIEUX DES QUALIFICATIONS (ENVOI DE LA RECETTE J-8)

STRASBOURG

LUNDI 12 FÉVRIER 2018

AEDAEN PLACE

6 rue des Aveugles 67000 STRASBOURG

LYON

LUNDI 26 FÉVRIER 2018

CASA JAGUAR

157 rue Cuvier 69001 LYON

RENNES

DIMANCHE 4 MARS 2017

PENNY LANE

1 rue Coetquen 35000 RENNES

BORDEAUX

LUNDI 5 MARS 2018

MAMA SHELTER

19 rue Poquelin Molière 33000 BORDEAUX

GUADELOUPE

LUNDI 12 MARS 2018

Creole Beach Resort

Pointe Verdure 97190 LE GOSIER

PARIS

LUNDI 19 MARS 2018

SHERRY BUTT

20 rue Beautrellis 75004 PARIS

NICE

DIMANCHE 25 MARS 2018

PUZZLE BAR

1 rue de la Préfecture 06300 NICE

MONTPELLIER

LUNDI 26 MARS 2018

BY COSS BAR

5 rue Belmont 34090 MONTPELLIER

HORAIRES

12H45-13H00 :

Accueil des candidats

13H00-13H30 :

Masterclass Fournisseurs officiels

13H30-13H45 :

Épreuve Écrite (QCM)

13H45-17H30 :

Épreuve Pratique (Évaluation Recette)

17H30 :

Debrief individuel avec le Jury (optionnel)

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 8 qualifications régionales.

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



TROPHÉES DU BAR

LE CONCOURS DE L'EXCELLENCE CRÉATIVE

DÉROULEMENT DES QUALIFICATIONS

Chacune des 8 qualifications régionales (Strasbourg, Guadeloupe, Lyon, Rennes, Bordeaux, 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.

QUESTIONS SUR LES FOURNISSEURS OFFICIELS
qui portent sur les informations développées
pendant 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).

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...).

LES DEUX THÈMES AU CHOIX EN 2018 pour l'inspiration de création de la recette sont :

Option #1 «**INVITATION AU VOYAGE**»
(village, capitale, pays, imaginaire...)

OU

Option #2 «**HOMMAGE À UNE PERSONNE**»
(célèbre ou pas, fictive...)

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).

- 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 et les réductions de produits (sans alcool au final).
 - Pour ajouter une note fumée/tourbée, un ajout de produit est autorisé (dans la limite de 5 ml maximum)
- Quand un secteur de produit est représenté par l'un des fournisseurs officiels du concours, seul le produit (ou la gamme de produits concerné) peut être utilisé (Spiritueux, Amers, Vermouth, Sirop, Mixers...)

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



TROPHÉES DU BAR
LE CONCOURS DE L'EXCELLENCE CRÉATIVE

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)

ANNONCE DES 12 FINALISTES

VENDREDI 6 AVRIL 2018

FINALE NATIONALE À PARIS

LUNDI 7 MAI 2018

Les frais de transport et d'hébergement sont pris en charge pour les 12 finalistes

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

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



PRODUITS DES FOURNISSEURS OFFICIELS

SPIRITUEUX	MARQUE	RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S)	DEGRÉ	CONTACT
VODKA	CIROC	Nature (Classique)	40,0 % vol	MAISON VILLEVERT / 06.74.21.80.08 / amazon.fr
GIN	CITADELLE	Original (Classique)	44,0 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
		Old Tom	46,0 % vol	
SCOTCH WHISKY	SHACKLETON	Blended Malt (non tourbé)	40,0 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
AMERICAN WHISKY	JIM BEAM	Black Bourbon	43,0 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION 01.49.24.20.20 / jimbeam.com
	MAKER'S MARK	Prohibition Rye	40,0 % vol	
TEQUILA	CALLE 23	Bourbon	45,0 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION 01.49.24.20.20 / makersmark.com
		Blanco	40,0 % vol	
		Reposado	40,0 % vol	
		Añejo	40,0 % vol	
CACHAÇA	ENGENHO DA VERTENTE	Traditional	42,0 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
RHUM AGRICOLE	LONGUETEAU	Blanc 50°	50,0 % vol	LA MAISON DE L'HÉDONISME / 06.61.81.94.09 lamaisondelhedonisme.com
		Prélude (Ambré - brut de fût)	50,3 % vol	
		Symphonie (Vieux - brut de fût)	49,2 % vol	
RHUM BLANC	PLANTATION	3 Stars	41,2 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
RHUM VIEUX	ABUELO	Añejo 7 Años	40,0 % vol	APOTHEKA / 06.70.49.26.59 / facebook.com/APOTHEKAFRANCE
PISCO	4 GALLOS	Quebranta	40,0 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
		Acholado	40,0 % vol	
COGNAC EAU-DE-VIE	MERLET	V.S	40,0 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
		Brothers Blend	40,0 % vol	
		Eau de Vigne, eau-de-vie blanche	40,0 % vol	
LIQUEUR	ST-GERMAIN	Original	20,0 % vol	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr
	PIERRE FERRAND	Dry Curaçao	40,0 % vol	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
	GIFFARD	Menthe-Pastille Gamme Liqueurs Gamme Bigallet	24,0 % vol	GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com
	MARIE BRIZARD	Anisette	25,0 % vol	MBWS / 01.46.82.05.05 / mbws.com
	SOUTHERN COMFORT	Original	35,0 % vol	MBWS / 01.46.82.05.05 / mbws.com
APÉRITIFS				
ABSINTHE	PERNOD	Absinthe verte	68,0 % vol	PERNOD / 01.49.81.51.51 / pernod.fr
VERMOUTH	NOILLY PRAT	Dry	18,0 % vol	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr
	MARTINI	Ambrato Rubino	18,0 % vol 18,0 % vol	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr
APÉRITIF	BONAL	Aperitif-Quina	16,0 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
GENTIANE	SUZE	Saveur d'Autrefois	20,0 % vol	PERNOD / 01.49.81.51.51 / pernod.fr
COCKTAIL BITTERS	SUZE	Aromatic bitters	45,0 % vol	PERNOD / 01.49.81.51.51 / pernod.fr
		Orange bitters	45,0 % vol	
		Red Aromatic bitters	45,0 % vol	
AMER / AMARO / BITTER	DOLIN	Suédois Dolin	30,0 % vol	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
	CYNAR	Classique	16,5 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / cynar.it
	CAMPARI	Classique	25,0 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / campari.com
	FERNET-BRANCA	Classique Branca-Menta	39,0 % vol 28,0 % vol	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / branca.it
PRODUITS NON ALCOOLISÉS				
SIROPS	GIFFARD	Gamme Sirops		GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com
PURÉES	PONTHIER	Gamme Réfrigérée (en poche)		PONTHIER / 06.71.41.83.17 / ponthier.net
MIXERS	FEVER-TREE	Tonic Water : Aromatic Tonic Water, Mediterranean Tonic, Sicilian Lemon Tonic, Elderflower Tonic, Tonic Water (classique) Ginger ale : Spiced Orange Ginger Ale, Smoky Ginger Ale, Ginger Ale (Classique) Autres : Ginger Beer, Lemonade, Madagascan Cola, Soda Water		LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr

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.