



# TROPHÉES DU BAR

LE CONCOURS DE L'EXCELLENCE CRÉATIVE

---

## ÉDITION 2019

16<sup>e</sup> 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 2019 en sera la 16<sup>e</sup> édition.

Il est ouvert à tous les bartenders et professionnels du bar 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 9 qualifications régionales qui se déroulent dans différentes régions, chaque participant doit au préalable enregistrer sa recette au moins 10 jours avant la date qui correspond à la ville choisie.

**INSCRIPTIONS : [www.trophees-du-bar.com](http://www.trophees-du-bar.com)**

---

### 1<sup>er</sup> 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-10)

#### LYON

**LUNDI 25 FÉVRIER 2019**

Rdv 12h30 au PELICAN,  
7 rue Terme à Lyon

#### RENNES

**DIMANCHE 03 MARS 2019**

Rdv 12h30 à LE CHATHAM,  
5 rue de Montfort à Rennes

#### BORDEAUX

**LUNDI 04 MARS 2019**

Rdv 12h30 au CANCAN,  
7 rue du Cerf Volant à Bordeaux

#### STRASBOURG

**LUNDI 18 MARS 2019**

Rdv 12h30 à AEDAEN PLACE,  
6 rue des Aveugles à Strasbourg

#### MARSEILLE

**DIMANCHE 24 MARS 2019**

Rdv 12h30 à COPPERBAY,  
36 boulevard Notre-Dame à Marseille

#### NICE

**LUNDI 25 MARS 2019**

Rdv 12h30 à DARWIN,  
26 quai Lunel à Nice

#### GUADELOUPE

**DIMANCHE 31 MARS 2019**

Rdv 12h30 au BLISS,  
Plage de la Datcha à Le Gosier

#### MARTINIQUE

**LUNDI 01 AVRIL 2019**

Rdv 12h30 au CLOUD,  
34 Résidence la Grand Voile à Fort-de-France

#### PARIS

**LUNDI 08 AVRIL 2019**

Rdv 12h30 au CAMBRIDGE PUBLIC HOUSE,  
8 rue de Poitou à Paris

### HORAIRES

**12H30-12H45**

Accueil des candidats

**12H45-13H15**

Masterclass Fournisseurs officiels

**13H30-13H45**

Épreuve Écrite (QCM)

**13H45-17H00**

Épreuve Pratique (Évaluation Recette)

**17H30**

Fin de la qualification

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 régionales.

---

L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LE SITE : [www.trophees-du-bar.com](http://www.trophees-du-bar.com)  
AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT LA DATE DE QUALIFICATION CONCERNÉE



## TROPHÉES DU BAR

LE CONCOURS DE L'EXCELLENCE CRÉATIVE

# DÉROULEMENT DES QUALIFICATIONS

Chacune des 9 qualifications régionales (BORDEAUX, GUADELOUPE, LYON, NICE, MARSEILLE, MARTINIQUE, PARIS, RENNES, STRASBOURG) 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 SUR LA 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, liqueur, apéritif...), **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 2019 POUR L'INSPIRATION DE CRÉATION DE LA RECETTE SONT :**

#### Choix #1

S'inspirer de l'une des 8 destinations proposées avec le 1<sup>er</sup> Prix (pays, région, ville...)

OU

#### Choix #2

S'inspirer d'un matériau que l'on trouve sur ou derrière le comptoir du bar (verre, métal, bois...)

Cette recette sera élaborée en 2 exemplaires pour le Jury, dans un temps limité de 8 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 concernée) peut être utilisé (Spiritueux, Amers, Vermouth, Sirop, Mixers...)

**L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LE SITE : [www.trophees-du-bar.com](http://www.trophees-du-bar.com)  
AU PLUS TARD 10 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 des saveurs, originalité...)
- 30 %** des points pour l'élaboration technique (hygiène, précision du dosage, méthode...)
- 20 %** des points pour vos connaissances générales du bar (format QCM pour 20 questions)

---

## ANNONCE DES 12 FINALISTES

**LE VENDREDI 12 AVRIL 2019**

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

---

## FINALE NATIONALE À PARIS

**LE LUNDI 20 MAI 2019**

au Bastille Design Center, 74 Boulevard Richard Lenoir, 75011 Paris

**CONTACT ORGANISATION**

(renseignements et questions)

Par email : [tdb@trophees-du-bar.com](mailto:tdb@trophees-du-bar.com)

Par SMS au 06.63.92.41.03

Messenger/Facebook : Trophées du Bar

---

**L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LE SITE : [www.trophees-du-bar.com](http://www.trophees-du-bar.com)  
AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT LA DATE DE QUALIFICATION CONCERNÉE**



# PRODUITS DES FOURNISSEURS OFFICIELS

| SPIRITUEUX                     | MARQUE                     | RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S)   | DEGRÉ                    | CONTACT   |
|--------------------------------|----------------------------|--|--------------------------|---|
| VODKA                          | <b>CÎROC</b>               | Original (Nature)  | 40,0 % vol               | MAISON VILLEVERT / 06.74.21.80.08 / amazon.fr                         |
| GIN                            | <b>CITADELLE</b>           | Original   | 44,0 % vol               | LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr                      |
|                                |                            | Old Tom  | 46,0 % vol               |   |
| SCOTCH WHISKY                  | <b>SHACKLETON</b>          | Blended Malt (non tourbé)  | 40,0 % vol               | LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr                      |
|                                | <b>JURA</b>                | Journey (assemblage tourbé)  | 40,0 % vol               | LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr                      |
| AMERICAN WHISKEY               | <b>JIM BEAM</b>            | Prohibition Rye  | 40,0 % vol               | ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / jimbeam.com         |
|                                | <b>MAKER'S MARK</b>        | Bourbon  | 45,0 % vol               | ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / makersmark.com      |
| TEQUILA                        | <b>CALLE 23</b>            | Blanco   | 40,0 % vol               | VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr       |
|                                |                            | Reposado   | 40,0 % vol               |   |
|                                |                            | Añejo  | 40,0 % vol               |   |
| CACHAÇA                        | <b>ENGENHO DA VERTENTE</b> | Traditional  | 42,0 % vol               | VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr       |
| RHUM AGRICOLE                  | <b>LONGUETEAU</b>          | Blanc  | 50,0 % vol               | LA MAISON DE L'HÉDONISME / 06.61.81.94.09<br>lamaisondelhedonisme.com |
|                                |                            | Parcelle n°1   | 55,0 % vol               |   |
|                                |                            | Rhum Vieux 3 ans   | 42,0 % vol               |   |
| RHUM TRADITIONNEL              | <b>PLANTATION</b>          | 3 Stars  | 41,2 % vol               | LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr                      |
|                                | <b>HAVANA CLUB</b>         | 7 Años   | 40,0 % vol               | PERNOD / 01.49.81.51.51 / www.pernod.fr                               |
| PISCO                          | <b>4 GALLOS</b>            | Quebranta<br>Italia  | 40,0 % vol<br>40,0 % vol | VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr       |
| COGNAC EAU-DE-VIE              | <b>MERLET</b>              | V.S  | 40,0 % vol               | LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr                      |
|                                |                            | Brothers Blend   | 40,0 % vol               |   |
|                                |                            | Eau de Vigne (assemblage eaux-de-vie blanches)   | 40,0 % vol               |   |
| LIQUEURS                       | <b>COINTREAU</b>           | Original (Classique)   | 40,0 % vol               | WILLIAM GRANT & SONS / 01.80.36.90.10 / cointreau.fr                  |
|                                |                            | Noir   | 40,0 % vol               |   |
|                                | <b>GIFFARD</b>             | Menthe-Pastille<br>Gamme Liqueurs<br>Gamme Bigallet  | 24,0 % vol               | GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com                                |
|                                | <b>ITALICUS</b>            | Original   | 20,0 % vol               | MAISON VILLEVERT / 06.74.21.80.08 / rosolioitalicus.com               |
|                                | <b>MARIE BRIZARD</b>       | Anisette   | 25,0 % vol               | MARIE-BRIZARD WINE & SPIRIT / 01.46.82.05.05 / mariebrizard.com       |
|                                | <b>PIERRE FERRAND</b>      | Dry Curaçao  | 40,0 % vol               | LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr                      |
|                                | <b>SOUTHERN COMFORT</b>    | Original   | 35,0 % vol               | MARIE-BRIZARD WINE & SPIRIT / 01.46.82.05.05 / southerncomfort.com    |
|                                | <b>ST-GERMAIN</b>          | Original   | 20,0 % vol               | BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr                 |
| <b>APÉRITIFS</b>               |                            |  |                          |   |
| ABSINTHE                       | <b>PERNOD</b>              | Absinthe verte   | 68,0 % vol               | PERNOD / 01.49.81.51.51 / pernod.fr                                   |
| VERMOUTH                       | <b>NOILLY PRAT</b>         | Dry  | 18,0 % vol               | BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr                 |
|                                | <b>MARTINI</b>             | Ambrato<br>Rubino  | 18,0 % vol<br>18,0 % vol | BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr                 |
| APÉRITIF                       | <b>BONAL</b>               | Apéritif-Quina   | 16,0 % vol               | VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr       |
| GENTIANE                       | <b>SUZE</b>                | Racines de Suze  | 36,0 % vol               | PERNOD / 01.49.81.51.51 / pernod.fr                                   |
| COCKTAIL BITTERS               | <b>SUZE BITTERS</b>        | 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              | <b>BIGALLET</b>            | Bitter Bellecour   | 18,0 % vol               | GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com                                |
|                                | <b>DOLIN</b>               | Suédois Dolin  | 30,0 % vol               | VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr       |
|                                | <b>CYNAR</b>               | Original   | 16,5 % vol               | ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / cynar.it            |
|                                | <b>CAMPARI</b>             | Original   | 25,0 % vol               | ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / campari.com         |
|                                | <b>FERNET-BRANCA</b>       | Original<br>Branca-Menta   | 39,0 % vol<br>28,0 % vol | ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / branca.it           |
| XÉRÈS/SHERRY/JEREZ             | <b>LA INA</b>              | Original (Fino)  | 15,0 % vol               | VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41<br>www.vintagespiritgarage.fr  |
|                                |                            | Rio Viejo (Oloroso)  | 20,0 % vol               |   |
|                                |                            | Viña 25 (Pedro Ximenez)  | 17,0 % vol               |   |
| <b>PRODUITS NON ALCOOLISÉS</b> |                            |  |                          |   |
| SIROPS                         | <b>GIFFARD</b>             | Gamme Sirops   |                          | GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com                                |
| PURÉES                         | <b>PONTHIER</b>            | Gamme Réfrigérée (en poche)  |                          | PONTHIER / 06.71.41.83.17 / ponthier.net                              |
| MIXERS                         | <b>FEVER-TREE</b>          | <b>Tonic Water</b> : Aromatic Tonic Water, Mediterranean Tonic, Sicilian Lemon Tonic, Elderflower Tonic, Tonic Water (classique)<br><b>Ginger ale</b> : Spiced Orange Ginger Ale, Smoky Ginger Ale, Ginger Ale (Classique)<br><b>Autres</b> : 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.