



TROPHÉES DU BAR

#EXCELLENCE #DIFFERENCE #IMPERTINENCE

ÉDITION 2020

17^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 2020 en sera la 17^e 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 Monaco 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 10 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.

2^e ET 3^e PRIX

Les 2^e et 3^e prix remporteront un billet d'avion Aller-Retour pour 2 personnes au départ de Paris pour l'une des 10 destinations suivantes, liées à la culture du bar d'hier ou d'aujourd'hui : LONDRES (Royaume-Uni), LISBONNE (Portugal), MADRID (Espagne), ROME (Italie), BERLIN (Allemagne), ZURICH (Suisse), OSLO (Norvège), STOCKHOLM (Suède), COPENHAGUE (Danemark), MOSCOU (Russie). Pour une valeur de 5 00 €, l'éventuelle différence entre le prix des deux billets et la dotation du premier prix étant versée au vainqueur.



TROPHÉES DU BAR
#EXCELLENCE #DIFFERENCE #IMPERTINENCE

ORGANISATION DES MASTERCLASSES

DATES ET LIEUX DES MASTERCLASSES

PARIS

LUNDI 6 JANVIER 2020
CAMBRIDGE PUBLIC HOUSE
8 rue de Poitou, Paris (3^e)

MARSEILLE

LUNDI 20 JANVIER 2020
COPPERBAY
36 boulevard Notre-Dame, Marseille (6^e)

LILLE

MARDI 7 JANVIER 2020
NOAO
30 rue de Weppes, Lille

NICE

MARDI 21 JANVIER 2020
MIAMICI
20 boulevard Victor Hugo, Nice

LYON

LUNDI 13 JANVIER 2020
LE PELICAN
7 rue Terme, Lyon (1^{er})

BORDEAUX

LUNDI 27 JANVIER 2020
FRIDA, 29 rue Buhan, Bordeaux

STRASBOURG

MARDI 14 JANVIER 2020
AEDAEN PLACE
4 rue des Aveugles, Strasbourg

RENNES

MARDI 28 JANVIER 2020
LE MONTFORT
1 rue de Montfort, Rennes

HORAIRES

13H-15H

L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LE SITE : www.trophees-du-bar.com
AU PLUS TARD 7 JOURS AVANT LA DATE DE QUALIFICATION CONCERNÉE



TROPHÉES DU BAR

#EXCELLENCE #DIFFERENCE #IMPERTINENCE

ORGANISATION DES QUALIFICATIONS

DATES ET LIEUX DES QUALIFICATIONS (ENVOI DE LA RECETTE J-7)

STRASBOURG

DIMANCHE 16 FÉVRIER 2020

AEDAEN PLACE

4 rue des Aveugles, Strasbourg

NICE

LUNDI 16 MARS 2020

MIAMICI

20 boulevard Victor Hugo, Nice

LILLE

LUNDI 17 FÉVRIER 2020

NOAO

30 rue de Weppes, Lille

PARIS

LUNDI 30 MARS 2020

CAMBRIDGE PUBLIC HOUSE

8 rue de Poitou, Paris (3^e)

LYON

LUNDI 24 FÉVRIER 2018

LE PELICAN

7 rue Terme, Lyon (1^{er})

RENNES

DIMANCHE 1^{ER} MARS 2020

LE MONTFORT

1 rue de Montfort, Rennes

BORDEAUX

LUNDI 2 MARS 2020

FRIDA, 29 rue Buhan, Bordeaux

MARSEILLE

DIMANCHE 15 MARS 2020

COPPERBAY

36 boulevard Notre-Dame, Marseille (6^e)

HORAIRES

11H45-12H00

Accueil des candidats

12H00-12H30

Épreuve Écrite (QCM)

12H30-16H00

Épreuve Pratique (Évaluation Recette)

16H00

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 8 qualifications régionales.

**L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LE SITE : www.trophees-du-bar.com
AU PLUS TARD 7 JOURS AVANT LA DATE DE QUALIFICATION CONCERNÉE**



TROPHÉES DU BAR

#EXCELLENCE #DIFFERENCE #IMPERTINENCE

DÉROULEMENT DES QUALIFICATIONS

Chacune des 8 qualifications régionales (STRASBOURG, LILLE, LYON, RENNES, BORDEAUX, MARSEILLE, NICE, PARIS) 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 DU QUOTIDIEN

qui pourraient être posées par des clients novices ou des amateurs éclairés.
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** obtenue avec un ou plusieurs produits des fournisseurs officiels (Low Abv : cidre, saké, pineau des charentes, sherry, vermouth, apéritifs... / Spiritueux : eaux-de-vie, alcool, liqueur...) **provenant uniquement** de la liste des **produits des fournisseurs officiels du concours** (pages 6 et 7).

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 3 THÈMES AU CHOIX EN 2020 POUR L'INSPIRATION DE CRÉATION DE LA RECETTE SONT :

Choix #1 TWISTER/RÉINVENTER UN CLASSIQUE en utilisant une ou plusieurs techniques récentes	OU	Choix #2 DÉVELOPPER UNE RECETTE ÉCO-RESPONSABLE avec une approche «zero waste/anti-gaspi»	OU	Choix #3 CRÉER UN COCKTAIL «LOW ABV» avec un degré d'alcool inférieur à 15 % vol
--	-----------	---	-----------	--

Cette recette sera élaborée en 2 exemplaires pour le Jury, dans un temps limité de 6 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 (le matériel publicitaire n'est pas souhaité) 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, réductions ou autre qui sont sans alcool au final.
 - 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, non alcoolisé : sirops, purées, mixers...).
- Le seul cas où l'infusion d'un spiritueux de la gamme des fournisseurs officiels est possible, consiste à pratiquer une «infusion minute/flash» pendant les 6 minutes du temps de passage (avec la méthode de votre choix : siphon à soda, siphon à café, etc.).

L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LE SITE : www.trophees-du-bar.com
AU PLUS TARD 7 JOURS AVANT LA DATE DE QUALIFICATION CONCERNÉE



TROPHÉES DU BAR
#EXCELLENCE #DIFFERENCE #IMPERTINENCE

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

VENDREDI 3 AVRIL 2020

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

FINALE NATIONALE À PARIS

LUNDI 11 MAI 2020

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

CONTACT ORGANISATION

(renseignements et questions)

Par email : tdb@trophees-du-bar.com

Par SMS : 06.63.92.41.03

Messenger / Facebook / Instagram : [tropheesdubar](#)

**L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LE SITE : www.trophees-du-bar.com
AU PLUS TARD 7 JOURS AVANT LA DATE DE QUALIFICATION CONCERNÉE**



TROPHÉES DU BAR

#EXCELLENCE #DIFFERENCE #IMPERTINENCE

PRODUITS DES FOURNISSEURS OFFICIELS

NON ALCOOLISÉS	MARQUE	RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S)	CONTACT	
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	Classiques : Indian Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade, Madagascan Cola, Soda Water Autres 'Tonic' : Mediterranean Tonic Water, Aromatic Tonic Water, Elderflower Tonic Water Autres 'Ginger Ale' : Smoky Ginger Ale, Spiced Orange Ginger Ale	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr	
LOW ABV ET APÉRITIFS	MARQUE	RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S)	DEGRÉ	CONTACT
CIDRE	DUPONT	Biologique 2016	5,5°	MARUSSIA / 01.53.63.37.44 / www.marussiabeverages.com
		Cuvée Colette 2015	7,5°	
		Triple 2017	8,5°	
SAKÉ	AKASHI TAI	Honjozo	15,0°	MARUSSIA / 01.53.63.37.44 / www.marussiabeverages.com
		Honjozo Genshu	19,0°	
		Junmai Daiginjo	16,0°	
PINEAU DES CHARENTES	DOMAINE DU CHÊNE	Blanc - 100 % Colombard	17,0°	DOMAINE DU CHÊNE / 06.14.90.47.21 / ledomaineduchene.fr
		Blanc - 100 % Merlot blanc	17,0°	
		Rosé - 100 % Merlot noir	17,0°	
		Vieux Rouge - 100 % Merlot noir	17,5°	
QUINA	BONAL	Apéritif-Quina	16,0°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
XÉRÈS, SHERRY, JEREZ	LA INA	Original (Fino)	15,0°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 www.vintagespiritgarage.fr
		Rio Viejo (Oloroso)	20,0°	
		Viña 25 (Pedro Ximenez)	17,0°	
ABSINTHE	PERNOD	Absinthe verte	68,0°	PERNOD / 01.49.81.51.51 / pernod.fr
VERMOUTH	DOLIN	Dry	17,5°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
		Blanc	16,0°	
		Rouge	16,0°	
	NOILLY PRAT	Ambré	16,0°	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr
	MARTINI	Ambrato Rubino	18,0° 18,0°	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr
AMER AMARO BITTER	MARTINI	Fiero	14,4°	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr
	CAMPARI	Original	25,0°	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / campari.com
	CYNAR	Original	16,5°	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / cynar.it
	DOLIN	Suédois Dolin	30,0°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
	SUZE	Classique	15,0°	PERNOD / 01.49.81.51.51 / pernod.fr
		Racines de Suze	36,0°	
	SUZE BITTERS	Aromatic bitters	45,0°	PERNOD / 01.49.81.51.51 / pernod.fr
		Orange bitters	45,0°	
Red Aromatic bitters		45,0°		
BIGALLET	Bitter Bellecour	18,0°	GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com	
	China-China	18,0°		

(suite page suivante)

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.



TROPHÉES DU BAR

#EXCELLENCE #DIFFERENCE #IMPERTINENCE

PRODUITS DES FOURNISSEURS OFFICIELS (SUITE)

EAUX-DE-VIE ET ALCOOLS	MARQUE	RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S)	DEGRÉ	CONTACT
ARMAGNAC	DARTIGALONGUE	Un-Oaked	43,2°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
		Dry-Cellar	43,4°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
COGNAC EAU-DE-VIE	MERLET	V.S Brothers Blend Eau de Vigne	40,0° 40,0° 40,0°	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
CALVADOS	DUPONT	Original Fine	40,0° 40,0°	MARUSSIA / 01.53.63.37.44 / www.marussiabeverages.com
PISCO	4 GALLOS	Quebranta puro Italia mosto verde	40,0° 40,0°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
VODKA	ĀROC	Original (nature)	40,0°	MAISON VILLEVERT / 06.74.21.80.08 / amazon.fr
GIN	CITADELLE	Original	44,0°	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
IRISH WHISKEY	METHOD & MADNESS	Single Grain	46,0°	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
SCOTCH WHISKY	JURA	Journey	40,0°	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
	THE DALMORE	15 years	40,0°	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
JAPANESE WHISKY	SUNTORY	Toki The Chita	43,0° 43,0°	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / makersmark.com
AMERICAN WHISKEY	MAKER'S MARK	Bourbon	45,0°	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / makersmark.com
RHUM AGRICOLE	LONGUETEAU	Blanc Parcelle n°1 Rhum Vieux 3 ans	50,0° 55,0° 42,0°	LA MAISON DE L'HÉDONISME / 06.61.81.94.09 lamaisondelhedonisme.com
RHUM MULTI-TERROIRS	PLANTATION	3 Stars	41,2°	LA MAISON DU WHISKY / 01.80.36.90.10 / whisky.fr
RHUM CUBAIN	HAVANA CLUB	7 Años	40,0°	PERNOD / 01.49.81.51.51 / www.pernod.fr
RHUM JAMAÏCAIN	APPLETON	Signature Blend 12 years	40,0° 43,0°	ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION / 01.49.24.20.20 / makersmark.com
CACHAÇA	ENGENHO DA VERTEENTE	Tradicional	42,0°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
TEQUILA	CALLE 23	Blanco Reposado Añejo	40,0° 40,0° 40,0°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
MEZCAL	CONVITE	Esencial	40,0°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
	NUESTRA SOLEDAD	Joven	41,0°	VINTAGE SPIRIT GARAGE / 06.12.96.83.41 / vintagespiritgarage.fr
LIQUEURS	MARQUE	RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S)	DEGRÉ	CONTACT
GAMME	GIFFARD	Gamme de Liqueurs	24,0°	GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com
GAMME	FÉLIX BIGALLET	Gamme de Liqueurs	15 à 40°	GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com
AMARETTO	ADRIATICO	Crushed Almonds Roasted Almonds	16,0° 28,0°	ADRIATICO / 07.72.21.30.49 / adriatico.fr
CAFÉ	ALGEBRA	Dry coffee liquor	19,0°	ALGEBRA / +44 7702 960402 / algebradrinks (Instagram)
PLANTES	BÉNÉDICTINE	Original	40,0°	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.fr
ORANGE	COINTREAU	Original Noir	40,0° 40,0°	WILLIAM GRANT & SONS / 01.80.36.90.10 / cointreau.fr
BERGAMOTE	ITALICUS	Original	20,0°	MAISON VILLEVERT / 06.74.21.80.08 / rosolioitalicus.com
PÊCHE	JUNE	Original	30,0°	MAISON VILLEVERT / 06.74.21.80.08 / rosolioitalicus.com
ANISSETTE	MARIE BRIZARD	Anisette	25,0°	MARIE-BRIZARD WINE & SPIRIT / 01.46.82.05.05 / mariebrizard.com
MENTHE	MENTHE PASTILLE	Original	24,0°	GIFFARD / 02.41.18.85.00 / giffard.com
FLEUR DE SUREAU	ST-GERMAIN	Original	20,0°	BACARDI-MARTINI / 01.49.45.48.00 / bacardi-martini.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.