



2ème Édition – Règlement officiel 2024

« De l'ode dans nos cocktails... De Bretagne mais pas que..»

Le Bartender Beach Challenge est le premier concours national de bar organisé exclusivement dans le Morbihan ouvert à tous les professionnels du bar en France. Il a pour but de promouvoir et de rassembler en Bretagne les talents du bar français, pour un moment d'échange et de partage autour du cocktail et des produits du bar.

Pour y participer les candidats doivent avoir au moins 18 ans et doivent exercer la profession de barman dans un établissement en France.

Pour valider leur inscription, les candidats devront poster sur Instagram la photo ou le réel de leurs cocktails, sa recette, ainsi qu'une description, le tout en lien avec le thème de l'édition. La photo doit être postée sur un profil public en mentionnant le profil @bartenderbeachchallenge ainsi que l'établissement des candidats, avant le 1er juin 2024.

Pour toute question concernant le règlement, les candidats peuvent également contacter les organisateurs par via la page Instagram ou via la boîte mail : **bartenderbeachchallenge@gmail.com**

- L'ÉPREUVE DE QUALIFICATION EN LIGNE

Le thème : pour cette première édition, les candidats devront créer un cocktail respectant le thème : « De l'ode dans nos cocktails... De Bretagne, mais pas que... ».

- Ce cocktail peut-être un short drink ou un long drink et sa technique de réalisation est libre, au choix du candidat (shaker, verre à mélange, direct au verre...).
- Le cocktail devra contenir au minimum 40 ml de l'un des produits des fournisseurs officiel. (hors tonic et jus).
- Les préparations maison comme les sirops, les cordiaux, les réductions, les infusions sont autorisées, mais leurs recettes devront être communiquées au jury lors de la finale.
- Les décorations sont libres.

- LES PRODUITS PARTENAIRES

Vous trouverez l'ensemble des produits de nos partenaires en annexe. **Vous devez impérativement choisir vos produits dans la liste.** Dans le cas où une famille de produit ne s'y trouve pas, ou qu'un produit équivalent ne se trouve pas dans la liste, le candidat est libre de faire son propre choix chez une marque non-partenaire. (Exemple : les bitters, les jus ou le Pisco sont au libre choix du candidat.)

- LE BARÈME DE NOTATION

Chaque cocktail posté sur Instagram sera noté sur 50 points répartis de la manière suivante :

- Respect et lien avec le thème « De l'ode dans nos cocktails... De Bretagne, mais pas que... » , **20 points**
- Histoire et nom du cocktail **10 points**
- Originalité et pertinence de la recette **10 points**
- Esthétisme du cocktail, mise en scène et qualité de la photo / Vidéo **10 points**
- Mise en avant des produits partenaires utilisé **10 points**

Chaque candidature sera étudiée et notée par un jury de professionnels, les 10 meilleures notes définiront les 10 finalistes.

- ANNONCE DES FINALISTES

L'annonce des 10 finalistes se fera le mardi 4 juin à 18 h sur la page Instagram du concours.

- L'ÉPREUVE FINALE

Le déroulement :

La finale du lundi 1er juillet 2024 se déroulera sur le Catamaran « Îliens » dans le golf du Morbihan. Ainsi qu'au restaurant la Potinière.

Les 10 candidats devront se présenter à 9 h à la Capitainerie de Quiberon pour la première épreuve.

La deuxième épreuve se déroulera l'après-midi à la Potinière.

Les nuits du dimanche et lundi soir sont prises en charge par le Bartender Beach Challenge pour les candidats venant de plus de 150 km. Le lundi midi, un déjeuner sera également prévu pour tous les candidats.

- LA PREMIÈRE ÉPREUVE

Lors de la première épreuve, les candidats vont devoir présenter et réaliser leur création avec laquelle ils ont été sélectionnés, devant un jury composé de professionnels du bar et du monde des spiritueux. Un tirage au sort sera réalisé pour définir l'ordre de passage.

- Le lundi matin, au départ de Quiberon, les candidats doivent arriver avec l'ensemble de leurs produits mis à part les produits partenaires (embarquer à bord par l'équipe du BBC)

Les candidats doivent donc arriver avec leurs jus et préparation déjà fait, et peuvent avoir accès à l'arrière-bar de la Potinière le dimanche soir en arrivant si besoin. Un réfrigérateur sera également mis à disposition à l'hôtel.

Avant chaque passage devant le jury, les finalistes auront 5 minutes pour mettre leur poste en place.

- Ils devront réaliser leur création en 3 exemplaires et en 8 minutes.

Durant ces 8 minutes, les finalistes doivent amener le jury dans leurs univers et celui de leurs cocktails, toujours en lien avec le thème. La mise en scène, le charisme représenteront une majeure partie des points de l'épreuve. Pour cela, les candidats ne doivent pas hésiter à utiliser de la musique, une tenue particulière, des accessoires, un décor...

- L'ensemble des produits partenaires seront fournis sur place. Tous les autres ingrédients devront être amenés par les candidats. La verrerie et le matériel de bar (shaker, jigger, passoires...) devront également être amenés par le candidat.

- LE BARÈME DE NOTATION

Pour la première épreuve, les candidats obtiendront une note sur 100 points répartie de la manière suivante :

- Gout, équilibre, originalité du cocktail, respect de la recette	25 points
- Mise en scène et respect du thème	20 points
- Présentation et mise en avant des produits partenaires utilisés	20 points
- Charisme et occupation de l'espace	10 points
- Technique et dextérité	10 points
- Respect du timing	10 points
- Propreté et hygiène de la présentation	5 points

Les 4 candidats ayant obtenu les meilleures notes seront alors sélectionnés pour la deuxième épreuve de l'après-midi.

- LA DEUXIÈME ÉPREUVE

Les 4 candidats sélectionnés à la suite de l'épreuve du matin prendront connaissance du thème et du barème de notation de l'épreuve le jour J en début d'après-midi.

À la suite de cette dernière épreuve, le grand gagnant sera alors désigné et récompensé d'un voyage pour deux personnes dans une capitale européenne, comprenant les billets d'avion aller-retour et deux nuits d'hôtel.

Le lot du deuxième et du troisième reste à définir.

Chaque candidat repartira également avec un lot de produits partenaires.



DEPUIS 1960

COZIGOU

ANNEXE : LES FOURNISSEURS OFFICIELS

Les Eaux de Vies

Gin et Vodka

- Bombay Sapphire - London Dry Gin 42% Bacardi Martini
- Hendrick's – Gin 41,4% Lixir Grant's
- Grey Gosse Original - Vodka 40% Bacardi Martini

Rhum

- Speakeasy Indian Océan – Rhum ambré Breton 43% Distillerie de la Mine d'Or
- Speakeasy West Indies – Rhum blanc Breton 41,2% Distillerie de la Mine d'Or
- Damoiseau – Rhum Blanc Agricole 40%,50%,55% Maison Damoiseau
- Cachaça Leblon 40% Bacardi Martini

Whisky

- Monckey Shoulder - Scotch Whiskey 40% Lixir Grants
- Redemption- Bourbon 42% L'Explorateur du Goût
- Hyde n°8 – Irish Whiskey 43% L'Explorateur du Goût
- Laphroaig 10 ans– Whisky tourbé 40% Campari France D.

Tequila et Mezcal

- Silver Patron – Tequila 40% Bacardi – Martini
- Reposado Patron – Tequila 40% Bacardi – Martini
- Anejo Patron – Tequila 40% Bacardi – Martini
- Amaras - Mezcal 42% L'Explorateur du Goût

Autre E.D.V

- H by Hine VSOP - Cognac 40% Dugas
- Avallen - Calvados 40% L'Explorateur du Goût
- Larusée – Absinthe 65% L'Explorateur du Goût

Cidre et Vin pétillant

- Craft Cidre Ti-Lõ Ti-Lo, BZH
- Jean La Pomme - Brut 4,5%
- Rhum Pom Pom Pom -Cidre + Rhum 8%,
- C.lpa – Cidre Houblonné 5%
- Mama Fruita - Clémentine Passion Citron 2,5%
- Riccadonna Prosecco Extra Dry Campari France

ABA, ABV et Apéritif

- Kiyoku Yuzu – Apéritif à Base de Saké 8% L'Explorateur du Goût
- Lillet Blanc, Rosé, Rouge – Apéritif à Base de Vin 17% Pernod Ricard
- Suze – liqueur de Gentiane - 15% Pernod Ricard
- Byrrh Grand Quinquina - 17% Pernod Ricard
- Martini Riserva Special Rubino -Vermouth Rouge 18% Bacardi Martini
- Martini Riserva Special Ambrato –Vermouth Blanc 18% Bacardi Martini
- Noilly Prat Original Dry – Vermouth Dry 18% Bacardi Martini
- Noilly Prat Ambré – Vermouth 16% Bacardi Martini
- Campari – Bitter 28,5% Campari France
- Cynar – Amaro 16,5% Campari France

Les crèmes et liqueurs

- Speakeasy Mentha X Piperita
- Liqueur de Menthe poivrée Bretonne 24%
- Cointreau L'Unique – Liqueur d'orange 40%
- Italicus Rosolio di Bergamotto – Liqueur 20%
- Bénédictine – Liqueur de Plantes 40%
- Meunier – Génépi 50%
- Sapin Liqueur Meunier – Liqueur de plante 35%
- Liqueur de Verveine Meunier – 30%

Distillerie de la Mine d'Or

Lixir Grant's
Pernod Ricard
Bacardi Martini
L'Explorateur du Goût
L'Explorateur du Goût
L'Explorateur du Goût

Les Premiums

- Liqueur Abricots du Rousillons 25%
- Liqueur Ananas des Caraïbes 20%
- Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes 25%
- Liqueur Cassis noir de Bourgogne 20%
- Liqueur Ginger Of the Indies 25%
- Liqueur Piment d'Espelette 40%
- Liqueur Café du Honduras 25%

Maison Giffard

Liqueurs

Limoncello, Caramel Toffee, Amaretto, Café, Cherry, Grenade, Mandarine, Mangue, Marasquin, Melon vert, Poire William, Rhubarbe, Watermelon, Lichi Li, Parfait Amour, Sour Apple, Noix de Coco, Cerise Griotte, Châtaigne, Fraise des Bois et Fraise .

Maison Giffard

Crèmes

Fruit de la Passion, Mirabelle, Pêche des Vignes, Pamplémousse, Rose, Violette, cacao Blanc, cacao Brun.

Maison Giffard

Les Sirops et Sans alcool

- Gamme des sirops Monin
- Gamme Le Fruit De Monin

- La gamme Cordial Paragon
Baie de Rue, Baie de Timur, Poivre de Penja, Labdanum, Palo Santo, Vetiver.
- Martini Vibrante et Floreale
- Giffard Sans alcool
Ananas, Fleur de Sureau, Gingembre, Pamplémousse

Monin

Monin

Monin

Bacardi-Martini

Maison Giffard

Mixer

- Schweppes Selection
Pomelo, Ginger Beer and Chili,
Tonic Touch of Lime, Ginger Ale, Tonic & Pink Peeper, Hibiscus

Schweppes