

RÈGLEMENT BARTENDERS ON LINE CHALLENGE 2021

BARTENDERS® ON LINE CHALLENGE

Thème : Classic Cocktails et versions modernes.

Présentation : Bartenders On Line Challenge est un concours national digital qui a pour but de valoriser les connaissances des bartenders sur les cocktails classiques.

Le concours se déroule en 3 phases, une épreuve qualificative, une demi-finale et une grande finale. Le présent règlement concerne uniquement les 2 premières phases. Un règlement spécifique sera établi pour la grande finale.

L'épreuve qualificative permet d'évaluer les connaissances de chacun sur les cocktails classiques et sur les produits partenaires.

Cette épreuve se déroule en ligne sous forme d'un QCM de 70 questions, au même moment pour tous les participants.

L'épreuve de la demi-finale consiste à réaliser en vidéo, un cocktail classique et sa version moderne avec un des produits partenaires, à savoir le rhum **Mafana**, le gin **Le Point G**, les sirops **1883**, le vermouth **Routin**, les produits de la distillerie **Combiér**, le **Bitter des Basques**, le cognac **Braastad** et les mixers **Artonic**.



Chaque finaliste aura le privilège de travailler avec la clear ice de notre partenaire **Ice Cube Co** ainsi qu'avec la verrerie **Lehmann** et les pailles **Organics We Are**.

Les 3 vainqueurs participeront à la grande finale qui se déroulera à la distillerie **Combiér** à Saumur. Elle sera retransmise en direct sur les réseaux sociaux.

ARTICLE 1

Le concours est ouvert à tous les bartenders résidant en France métropolitaine, au Luxembourg, en Belgique et en Suisse, peu importe leurs statuts (CQP Bar, MC Bar, élèves en lycées hôteliers, barmen en formation, barmen professionnels, barmen en freelance...), à l'exception des bartenders ayant déjà été ou étant encore ambassadeurs pour l'une des marques partenaires.

ARTICLE 2

Les inscriptions se font en ligne sur la plateforme **Bartenders On Line** (www.bartenders-on-line.com) jusqu'au 15 avril 2021 minuit. L'épreuve qualificative du QCM se déroule en ligne le **dimanche 02 mai à 17h30**.

ARTICLE 3

Les 12 bartenders ayant obtenu les meilleures notes seront qualifiés pour la demi-finale nationale du **Bartenders On Line Challenge** (ci-après « les finalistes »). Selon le nombre de participants, les organisateurs du concours se réservent le droit de sélectionner plus ou moins de candidats (16 maximum).

ARTICLE 4

Détails de l'épreuve qualificative.

Chaque bartender inscrit entre le 15 février et le 15 avril 2021 participe automatiquement au QCM en ligne le **dimanche 02 mai 2021 à 17h30**. Les candidats disposeront de **45 minutes** pour répondre aux **70 questions**.

Le jour de l'épreuve, chaque bartender reçoit un email comportant un lien sur lequel il doit cliquer pour s'inscrire et réaliser le QCM.



Ce lien sera également disponible sur le site Bartenders On Line (www.bartenders-on-line.com) comme suit

- Cliquer sur « Log In » en haut à droite de la page d'accueil
- Se connecter à son compte
- Cliquer sur « Challenge » dans le menu de gauche
- Cliquer sur le lien pour accéder au QCM

A partir de la connexion au QCM, le temps imparti sera le même pour tous les bartenders.

Le QCM porte sur les connaissances des **cocktails classiques** et de l'**histoire du cocktail** (40 questions), l'**actualité du bar à l'international** (5 questions) et sur les **connaissances des produits partenaires** (25 questions).

Les questions sur les cocktails classiques sont issues de l'ouvrage « **Mon Cours de Cocktails** » et les questions des produits partenaires de leurs sites web respectifs.

Il est également possible de réviser sur le site <http://euvs.org/fr/> (chronologie et histoire des cocktails).

Chaque participant a également un accès à la plateforme Bartenders On Line pour visionner la vidéo sur l'histoire des cocktails.

En cas d'ex aequo, le résultat des points sur les cocktails classiques prime.

ARTICLE 5

Détails de l'épreuve de la demi-finale.

L'annonce des demi-finalistes a lieu le **jeudi 6 mai 2021**.

Un tirage au sort des Classic Cocktails est réalisé en direct le **lundi 10 mai 2021** dans un **Live Infosbar**. Chaque bartender se voit attribuer un cocktail et un ingrédient moderne qu'il doit intégrer à son twist.



Lorsque les finalistes connaissent le(s) produit(s) partenaire(s) tiré(s) au sort, ils reçoivent des échantillons les jours suivants. Une des particularités est que chaque finaliste reçoit un pack de **Clear Ice Ice Cube Co** pour sublimer ses cocktails ainsi que la verrerie **Lehmann** et des pailles **Organics We Are**.

Chaque finaliste est directement en relation avec les partenaires pour lui faire part de ses besoins.

Dès lors que les finalistes reçoivent leurs échantillons, chacun doit perfectionner son cocktail classique et créer sa version moderne en intégrant le produit tiré au sort. Chaque finaliste doit réaliser une vidéo et la transmettre par email afin qu'elle soit publiée sur la plateforme www.bartenders-online.com.

La date limite d'envoi des vidéos (par wetransfer) est le **10 juin 2021 minuit** (fiche technique comprise) à l'adresse mail suivante : cocktails@bartenders-online.fr

Pour les bartenders finalistes, la période du **lundi 17 mai au jeudi 17 juin 2021** est consacrée à la phase d'activation sur leurs réseaux sociaux afin de promouvoir leur vidéo.

Le jury du **Bartenders On line Challenge 2021** est composé de 3 bartenders experts reconnus en France.

Chaque membre de ce jury a un accès aux vidéos des finalistes sur la plateforme Bartenders on Line afin d'évaluer le travail des bartenders sur l'épreuve « **Classic Cocktails et version moderne** »

Une journée de reproduction des cocktails modernes est organisée le **jeudi 17 juin 2021** à L'Atelier Cocktailier de Rennes. Les cocktails sont reproduits par **Yoann Demeersseman** et évalués par un jury d'experts.



Le calcul des points est effectué entre le samedi 19 et le mercredi 23 juin 2021.
Chaque finaliste est évalué de la manière suivante :

- Épreuve qualificative du QCM : 70 points
- Réalisation du cocktail classique en vidéo : 50 points
- Réalisation de la version moderne en vidéo : 70 points
- Prestation globale en vidéo : 40 points
- Dégustation de la version moderne : 100 points
- Viralité de la vidéo : 20 points

Total : / 350 points

L'annonce des 3 vainqueurs se fera le **dimanche 27 juin 2021** dans un **live Infosbar**.

Critères de notations

QCM

70 questions valant 1 point chacune (pas de point en moins en cas de mauvaise réponse).

Classic Cocktails

Histoire du cocktail, verrerie bien rafraîchie, technique utilisée, type de glace utilisée, choix et qualité des ingrédients, équilibre et balance, décoration, garniture, dégustation du cocktail.

Version moderne

Inspiration et approche, choix de la verrerie, verrerie bien rafraîchie, technique utilisée, type de glace utilisée, décorations, garniture, nom du cocktail.



Prestation globale

Mise en scène du barman, hygiène et technique de travail, présentation, mise en place (en prenant en compte que le lieu de shooting de la vidéo ne doit pas être évalué, qu'il s'agisse d'un logement personnel ou d'un bar), fluidité du talk, prestance, argumentation pour le Classic Cocktail et la version moderne (ne pas être hors sujet, rester dans l'approche Classic/Twist). Seront également évaluées, la prestance du bartender, l'argumentation concernant la balance des ingrédients, l'explication d'un produit maison si la recette en comporte un ou plusieurs.

Est-ce que vous serviriez ce cocktail dans votre établissement ?

Est-ce que la version moderne proposée apporte de la fraîcheur au classique ?

Dégustation du cocktail

Apparence générale du cocktail : couleur, fraîcheur, verrerie, décorations, garniture.

Est-ce que vous commanderiez ce cocktail ?

Arômes du cocktail : fraîcheur, équilibre olfactif entre la garniture et les arômes du cocktail.

Goût du cocktail : association des ingrédients, équilibre aromatique entre les différents ingrédients, fraîcheur, longueur en bouche, goût et arrière-goût.

Est-ce que vous conseillerez ce cocktail à un ami ?

Viralité de la vidéo

Attractivité du bartender, capacité à innover et à promouvoir ses cocktails auprès de sa communauté via ses réseaux sociaux (en mode publique ou privé)

Visio « Tuto vidéo »

Une visio est organisée avec tous les finalistes pour un brief général et des tips pour la création de leur vidéo. Nous donnons notamment aux bartenders quelques recommandations pour tourner et monter leur vidéo avec un smartphone et autres outils accessibles.



Les fiches de notation seront disponibles sur la plateforme www.bartenders-on-line.com

ARTICLE 6

Contraintes techniques des Classic Cocktails

La source historique des drinks est laissée libre à chaque bartender. Selon les cocktails, l'origine, la ville ou le pays, le nom du créateur, le nom du bar, la date de création, l'anecdote, la légende, la personnalité associée au cocktail, doivent être indiqués s'il s'agit du twist d'un classique.

Les techniques de réalisations sont libres.

La glace utilisée est exclusivement celle du pack découverte **Ice Cube Co.**

La verrerie utilisée est exclusivement celle de **Lehmann** (cocktail glass, old fashioned, highball).

Les pailles utilisées (lorsque le cocktail doit être dégusté avec une paille) sont exclusivement celles de **Organics We Are.**

Le dosage de la recette est libre. Chaque bartender doit proposer sa recette en expliquant son choix, tout en respectant les ingrédients (décorations comprises) indiqués dans la liste ci-dessous.

S'il est mentionné « aucune décoration » à l'instar du cocktail **Quelle Vie**, les candidats qui ajoutent un zeste ou une cerise seront pénalisés.

Il y a une tolérance pour les cocktails où la décoration mentionne un agrume. Exemple, pour l'Americano, chaque bartender est libre d'utiliser l'agrumes sous la forme qu'il souhaite (déshydraté, zeste, quartier...).

Le citron jaune et le lime doivent obligatoirement être pressés minute (afin de garantir toute leur fraîcheur).



ARTICLE 7

Contraintes techniques de la version moderne

Il est déconseillé de modifier l'alcool de base mais il est possible d'utiliser une autre eau-de-vie si cela apporte réellement quelque chose au cocktail (qu'il s'agisse d'un spray, de rincer son verre avec un autre alcool ou autre technique d'aromatisation). Dans ce cas il faudra argumenter.

Si le cocktail ne contient pas d'eau-de-vie, il est possible de modifier le spiritueux de base (exemple : crème de fraise dans le Strawberry Fizz).

La proportion de l'ingrédient moderne tiré au sort est laissée libre à chacun.

La verrerie est libre.

Les techniques de réalisation sont libres.

Le nombre d'ingrédients utilisés est libre.

Les ingrédients maison sont autorisés, mais leur élaboration devra être détaillée précisément sur la fiche technique de la recette afin que nous puissions les reproduire pour la journée de réalisation des cocktails à l'**Atelier Cocktailier**.

Les candidats qui le souhaitent pourront envoyer leurs ingrédients bruts directement à **L'Atelier Cocktailier**, évitant ainsi les soucis de conservation lors du transport.

Si le cocktail comporte une décoration (pas obligatoire), elle doit être comestible.

La glace utilisée est exclusivement celle du pack découverte **Ice Cube Co**.

Les pailles utilisées (lorsque le cocktail doit être dégusté avec une paille) sont exclusivement celles de **Organics We Are**.

Chaque candidat doit obligatoirement utiliser des ingrédients de qualité, privilégier les produits de saison et argumenter ses choix.



Les fruits, légumes, herbes aromatiques, épices, œufs, produits laitiers doivent être frais et de qualité.

Les jus de fruits suivants doivent obligatoirement être pressés : citron jaune, lime, orange, pamplemousse et ananas.

Les purées de fruits doivent être « maison » et de saison.

Les ingrédients utilisés sont libres à l'exception des produits de la gamme des partenaires :

- Gamme sirops **1883** + gamme **BIO 1883** (si le sirop utilisé n'est pas dans la gamme, alors il devra être fait maison - voir le site 1883).
- Gamme crème de fruit **1883**.
- Gamme Vermouth et Génépi **Routin**.
- Gin **Le Point G** (seul le sloe gin est autorisé comme autre type de gin)
- **Mafana** (seul Mafana peut être utilisé comme type de rhum)
- **Bitter des Basques** (seul amer clair autorisé, le reste des apéritifs à base d'alcool est libre)
- Cognac **Braastad** (seule maison de cognac autorisée)
- Il est interdit d'utiliser d'autres mixers que ceux de **Artonic**.
- Les spiritueux de la **distillerie Combiér** sont exclusifs dans les catégories suivantes : absinthe, liqueur d'orange, triple sec, Guignolet, crème de fleur de sureau, Amboka et Kummel.

ARTICLE 8

Les prix

Chaque participant au QCM du **Bartenders On Line Challenge 2021** reçoit un certificat de participation.

6 prix sont attribués à l'issue de la demie finale : meilleur Classic Cocktails, meilleur Cocktail version moderne, coup de cœur du Jury et les 3 vainqueurs qualifiés pour la grande finale.



Les finalistes recevront un pack de **Clear Ice** pour sublimer leurs cocktails avec les produits partenaires, de la verrerie **Lehmann** et des pailles **Organics We Are**, ainsi que des produits partenaires pour la réalisation de leurs cocktails. La distillerie **Combiér** se réserve également le droit d'attribuer des récompenses aux finalistes ou/et aux vainqueurs.

Les 3 vainqueurs sont qualifiés pour la grande finale qui se déroulera les **05 et 06 septembre 2021** à la Distillerie Combiér à Saumur.

Leurs vidéos sont mises en avant sur la plateforme **www.bartenders-online.com**.

Le vainqueur de la grande finale reçoit un prix de 1 000 euros, ainsi que la possibilité de réaliser **5 vidéos de son choix** qui intégreront la formation complète de **Bartenders on Line**. Il sera également **parrain de l'édition 2022** et sera sollicité pour des présentations du concours à travers différentes écoles et événements.

Un prix spécial partenaire est attribué à l'issue de la demie finale. Les 3 vainqueurs recevront une **Cocktail Box** personnalisée **Bartenders On Line**.



Calendrier du concours

- 12 avril 2021 : live sur Infosbar juste avant la clôture des inscriptions
- 15 avril 2021 : clôture des inscriptions
- 02 mai 2021 : QCM qualificatif pour la finale de la 1ère phase
- 06 mai 2021 : annonce des finalistes de la 1ère phase (live Infosbar)
- 10 mai 2021 : tirage au sort des cocktails attribués aux finalistes (live Infosbar)
- 17 mai 2021 : début de la phase de réalisation des cocktails en vidéo
- 10 juin 2021 : deadline pour envoyer la vidéo
- 17 juin 2021 : journée de reproduction des cocktails des finalistes par Yoann
- 27 juin 2021 : annonce des 3 vainqueurs (live Infosbar)
- 05 et 6 septembre 2021 : Grande Finale pour désigner LE vainqueur 2021 au sein de la Distillerie Combiér à Saumur (retransmission live Infosbar)

Les finalistes sont encouragés à établir un lien direct avec les partenaires pendant la finale, ces derniers ayant chacun un rôle de coach durant le challenge. Les contacts sont transmis aux finalistes.

Référent pour toutes questions techniques liées au règlement :

Yoann Demeersseman

Téléphone : 06 77 69 22 53

Mail : cocktailier@me.com



SÉLECTION DES CLASSICS COCKTAILS

MAFANA MULE : Mafana, lime, ginger beer Artonic

Verrerie : highball

Décorations / garnitures : lime ou menthe fraîche

Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

RHUM DAISY : Mafana, lime, sirop de grenadine BIO 1883 ou sirop d'orgeat 1883

Verrerie : old fashioned ou cocktail glass

Décorations / garnitures : fruits de saison

Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

COFFEE MULATA : Mafana, lime, Algebra extra dry coffee liqueur

Décorations / garnitures : fève de tonka râpé

Verrerie : cocktail glass

Source : Yoann Demeersseman, Rumpoter

QUELLE VIE : Cognac Braastad Cocktail Edition, Kummel Liqueur Combier

Verrerie : cocktail glass

Décorations / garnitures : aucune

Source : Harry Craddock, "Savoy Cocktail Book"



BRANDY CRUSTA : Cognac Braastad Cocktail Edition, liqueur au marasquin,
L'original Combier, Angostura Bitter, jus de citron

Verrerie : cocktail glass

Décorations / garnitures : collerette de sucre en poudre blanc, long zeste de citron

Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

HORSE'S NECK : Cognac Braastad Cocktail Edition, Angostura Bitter, ginger
ale Artonic

Verrerie : highball

Décorations / garnitures : long zeste de citron

Source : Angostura Bitter Drink Guide 1908

NEGRONI : Gin Le Point G, vermouth rouge Routin, Bitter des Basques

Verrerie : old fashioned

Décorations / garnitures : orange

Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

JAPANESE : Cognac Braastad Cocktail Edition, sirop orgeat 1883, Angostura
Bitter

Verrerie : cocktail glass

Décorations / garnitures : zeste de citron

Source : Jerry Thomas, How To Mix Drinks or the Bon Vivant Companion

ABSINTHE COCKTAIL : Absinthe L'Entêté Combier, sucre de canne 1883,
Angostura Bitter, eau filtrée

Verrerie : cocktail glass

Décorations / garnitures : aucune

Source : Harry Craddock, "Savoy Cocktail Book"



TEQUILA SAZERAC : Tequila reposado, sirop d'agave BIO 1883, Peychaud Bitter, Absinthe L'Entêté Combier
Verrerie : Old fashioned
Décorations / garnitures : zeste de lime
Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

AMERICANO : Bitter des Basques, Vermouth rouge Routin, eau gazeuse
Verrerie : old fashioned
Décorations / garnitures : orange, citron.

TAMPICO : Bitter des Basques, L'original Combier, jus de citron, Tonic Artonic
Verrerie : highball
Décorations / garnitures : aucune
Source : Michel Cailhol, « Pratique du bar et des cocktails »

BUSINESS : Gin Le Point G, lime, sirop de miel maison
Verrerie : cocktail glass
Décorations / garnitures : aucune
Source : Milk & Honey

CLOVER CLUB : Gin Le Point G, lime, sirop de grenadine BIO 1883, blanc d'Œuf, vermouth rouge Routin
Verrerie : cocktail glass
Décorations / garnitures : aucune
Source : Harry MacElhone, "Harry's ABC of Mixing Cocktails"



STRAWBERRY FIZZ : Crème fraise 1883, fraise fraîche, sucre de canne 1883, jus de citron, blanc d'oeuf, eau gazeuse

Verrerie : Highball

Décorations / garnitures : fraise

Source : Milk & Honey

BAMBOO : Dry Sherry, vermouth dry Routin, orange bitter

Verrerie : cocktail glass

Décorations / garnitures : zeste de citron

Source : Kazuo Uyeda, « Cocktails Techniques »

Liste des produits partenaires figurant dans les Classic Cocktails :

Mafana (Botanical Rhum)

Gin Le Point G

Vermouth rouge Routin

Vermouth dry Routin

Bitter des Basques

Sirop sucre de canne 1883

Sirop orgeat 1883

Sirop grenadine BIO 1883

Sirop agave BIO 1883

Crème fraise 1883

Tonic Artonic

Ginger ale Artonic

Ginger beer Artonic

Cognac Braastad Cocktail Edition

Kummel Liqueur Combier

Absinthe L'Entêté Combier

L'original Combier (Triple Sec)



Liste des produits sélectionnés pour les versions modernes :

Guignolet d'Anjou Combiér

Amboka Combiér (distilled coffee spirit)

Crème de Fleur de sureau Combiér

Vermouth blanc Routin

Génépi Routin

Artonic Lemongrass Soda with basil and ginger

Artonic Lemon Lavender tonic water with Cuban lime

Artonic Cucumber tonic water with ginger and orange

Découvrez nos partenaires sur notre site : <https://www.bartenders-online.com/competition/challenge.php>

Le participant au Bartenders On Line Challenge s'engage à accepter les clauses suivantes relatives aux droits à l'image et aux droits d'auteur.

Cession des droits à l'image et des droits d'auteur

I/ Cession des droits à l'image

Article I/1 : Utilisation de l'image

Le candidat finaliste du concours Bartenders on Line Challenge 2021 (ci-après "Le Cédant") autorise la marque BARTENDERS ON LINE (ci-après "Le Cessionnaire") à reproduire et utiliser son image dans le cadre dudit concours (ci-après "Le Projet"), de l'exploitation commerciale et de la promotion de ce dernier auprès du grand public, sur tous supports connus et inconnus à la date des présentes, notamment et non exclusivement tous supports numériques, papiers ou oraux. Le Cédant autorise toute diffusion dans un cadre à la fois public et privé. La diffusion sera limitée aux usages et contextes nécessaires au Projet.

Le Cédant est informé de la possibilité d'une cession ultérieure de ses droits à l'image par le Cessionnaire aux partenaires de ce dernier.



Le Cédant garantit le Cessionnaire et ses partenaires contre tout recours, réclamation et/ou revendication ultérieure relatifs aux droits à l'image susmentionnés.

Le Cessionnaire s'engage, conformément aux dispositions légales en vigueur relatives au droit à l'image, à ce que la publication et la diffusion de l'image du Cédant ainsi que des commentaires l'accompagnant ne portent pas atteinte à la vie privée, à la dignité et à la réputation de celui-ci.

Article I/2 : Durée et territoire de la cession

La présente cession de droits à l'image est consentie pour la durée du présent contrat et pour les 5 années qui suivront sa résiliation. Elle est consentie pour le Monde entier.

Article I/3 : Contrepartie financière

Lesdits droits à l'image sont définitivement cédés au Cessionnaire, qui s'engage à les exploiter, quel que soit le territoire géographique. Ces droits sont cédés en contrepartie de la promotion du Cédant assurée par le Cessionnaire et à ses frais, tout au long du Projet. Le Cédant ne serait se prévaloir d'une quelconque rémunération ultérieure.

II/ Cession des droits d'auteur

Le Cédant, dans le cadre du Projet, est amené à réaliser des cocktails suivant des recettes créées à l'occasion du Projet (ci-après les « Créations »). Le Cessionnaire doit pouvoir les exploiter dans l'usage exclusif du Projet.

Article II/1 : Objet de la cession

Le Cédant cède au Cessionnaire, sans restriction ni réserve, l'intégralité des droits d'auteur en lien avec le Projet, notamment le droit de représenter publiquement les Créations, en totalité ou en partie, en tout lieu physique, à travers tous médias, tous réseaux informatiques et tous moyens de diffusion, de quelque nature qu'ils soient ;



le droit d'adapter, modifier, arranger, transformer et corriger les Créations ; le droit d'utiliser les Créations, en totalité ou en partie, afin de les associer avec, incorporer dans ou exploiter à travers tous éléments visuels, sonores et/ou textuels et tous produits ; le droit d'utiliser les reproductions et/ou représentations des Créations à des fins promotionnelles, commerciales ou non, ainsi que de les diffuser à titre gratuit ou payant.

Cette cession est consentie à titre exclusif et définitif, pour toute la durée légale du droit d'auteur et pour le monde entier.

Article II/2 : Garantie du Cédant

Le Cédant garantit au Cessionnaire la jouissance entière et paisible des droits cédés contre tous troubles, actions revendications ou évictions quelconques. Le Cédant s'engage à indemniser le Cessionnaire de tout préjudice qu'il subirait et à lui payer tous les frais, indemnités, charges et/ou condamnations qu'il pourrait avoir à supporter de ce fait.

Article II/3 : Contrepartie financière

Lesdits droits d'auteur sont définitivement cédés au Cessionnaire, qui s'engage à les exploiter, quel que soit le territoire géographique. Ces droits sont cédés en contrepartie de la promotion du Cédant assurée par le Cessionnaire et à ses frais, tout au long du Projet. Le Cédant ne serait se prévaloir d'une quelconque rémunération ultérieure.



BARTENDERS ON LINE

Le projet [BARTENDERS ON LINE](#) est le fruit de la réunion de 3 professionnels du monde des bars et des cocktails ! Après plus d'un an d'échanges, nous avons décidé de nous unir afin d'apporter des solutions concrètes à tous les passionnés de cocktails, amateurs ou professionnels.

- **Yoann Demeersseman** : Bartender reconnu depuis la fin des années 2000, Yoann a remporté plusieurs compétitions. En 2015, il est considéré par ses pairs comme l'un des quatre meilleurs professeurs de bar. Son ouvrage « **Mon Cours de Cocktails** » a reçu la récompense du **meilleur livre de cocktails au monde** aux **Gourmand Awards 2019**.
- **The Bar Corner** : 1ère communauté de bars avec plus de 2 300 bars membres, The Bar Corner est une plateforme qui permet de **trouver un bar en fonction de votre profil et vos envies** dans plus de **30 pays** à travers le Monde.
- **Infosbar** : LE média de référence dédié à l'univers du bar en France. Créé par **Laurent Le Pape**, le **Infosbar** s'adresse à une large communauté du CHR. Avec une diffusion de son éditorial, ses vidéos et ses podcasts à 360°, Infosbar rayonne sur les réseaux **Instagram, facebook, LinkedIn** ou encore **Youtube**.

[BARTENDERS ON LINE](#) ce sont des formations en ligne dédiées à l'univers du cocktail.

Nous proposons :

- **Des vidéos** : À travers des dizaines de vidéos ludiques et pédagogiques, initiez-vous à l'art de la Mixologie en découvrant pas à pas l'histoire du bar et des cocktails, les techniques de Bartending et les plus grandes recettes de cocktails (Mojito, Daiquiri, Old Fashioned...).
- **Des recettes authentiques** : Au fur et à mesure des vidéos, découvrez les recettes des plus grandes familles de cocktails (Highballs, Sours, Juleps...), des cocktails classiques historiques (Sazerac, Dry Martini, Side Car...) et des néo- classiques (Pornstar Martini, Treacle, Old Cuban...).
- **Des formations à la carte** : Choisissez une ou plusieurs vidéos en fonction de vos besoins ou sélectionnez un programme élaboré pour vous. Vous voulez devenir bartender ? Nous vous proposons un programme complet de 12 semaines pour réaliser votre rêve !
- **Des experts à votre service** : Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos remarques et questions. Rejoignez notre communauté de passionnés de cocktails.

