

RÈGLEMENT BARTENDERS ON LINE CHALLENGE 2024

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 gin Meridor, l'original Combiar, **Kummel extra Combiar**, **Distilled Amboka**, **Absinthe l'entêté**, la gamme de vermouth Dolin, **Bitter des Basques** ainsi que les pailles **Organics We Are**.



Les 6 vainqueurs participeront à la grande finale qui se déroulera à la distillerie **Combier** à Saumur. Un after Movie sera tourné le jour de la finale.

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 société ou en auto entreprise), 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** <https://bartenders-on-line.fr/> jusqu'au 11 mai 2024 minuit. L'épreuve qualificative du QCM se déroule en ligne le **dimanche 12 mai à 17 h**.

ARTICLE 3

Les 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 participe automatiquement au QCM en ligne le **dimanche 12 mai 2024 à 17 h**. Les candidats disposeront de **25 minutes** pour répondre aux **70 questions**.

Le jour de l'épreuve, chaque candidat devra se connecter sur le site de <https://bartenders-on-line.fr/> afin de participer 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**, la **culture du bar** (50 questions) et les **connaissances des produits partenaires** (20 questions)

En cas d'ex aequo, le candidat qui aura répondu le plus rapidement sera qualifié et si besoin de départager la note en culture bar prime.

ARTICLE 5

Détails de l'épreuve de la demi-finale.

L'annonce des demi-finalistes se fera d'abord par mail le mercredi **15 mai** et ensuite sur l'**Instagram du concours**.

Un tirage au sort des Classic Cocktails sera effectué le même jour. Lorsque les finalistes connaissent le(s) produit(s) partenaire(s) tiré(s) au sort, ils reçoivent des échantillons les jours suivants. 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. Chaque finaliste doit réaliser une vidéo et la transmettre par email afin qu'elle soit publiée sur la plateforme <https://bartenders-on-line.fr/>

La vidéo doit obligatoirement être publiée sur un des réseaux sociaux du candidat en identifiant les différents partenaires et BOLC, la vidéo doit être accompagné d'un texte explicatif et d'une recette détaillée des 2 cocktails. Concernant le détail des éventuelles recettes maisons et notes d'attentions plus approfondie, c'est joint dans les fiches techniques.

La date limite d'envoi des vidéos (par wetransfer) est le **22 juin 2024 minuit** (fiche technique comprise) à l'adresse mail suivante : franky@cocktailier.bzh

Pour les bartenders demi-finalistes, la période du mercredi 15 mai au 22 juin est consacrée à la phase d'activation sur leurs réseaux sociaux afin de promouvoir leur vidéo.

Le jury de la demi-finale du **Bartenders On line Challenge 2024** est composé de 2 professionnels du bar.

- Charlotte Crenn, vainqueur 2022
- Vincent Diener, vainqueur 2023

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 26 juin 2024** 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 jeudi 26 juin et le mardi 2 juillet 2024. Chaque finaliste est évalué de la manière suivante :

- Épreuve qualificative du QCM : 70 points
- Réalisation du cocktail classique et de sa version moderne en vidéo : 30 points pour le cocktail classique et 50 pour la version moderne.
- Dégustation de la version moderne : 100 points
- Respect du règlement : 10 points
- envoi des fiches techniques, envoi des produits pour la journée de reproduction des cocktails, envoi de la vidéo, post de la vidéo sur les réseaux sociaux

Pénalités : seront disqualifiés ceux qui n'ont pas envoyé leur fiches techniques à temps, idem pour les produits. Une tolérance est apportée en ce qui concerne l'envoi de la vidéo à partir du moment où le candidat à contacter l'organisation pour prévenir d'un éventuelle problème.

Total : / 260 points

L'annonce des 6 vainqueurs se fera le mardi 2 **juillet 2023** à **18 h sur l'Instagram Bartenders On Line Challenge.**

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, approche du cocktail classique et de la vidéo.

Version moderne

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

Dégustation du cocktail

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

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. *Lien entre le classic et la version moderne.*

Respect du règlement

10 points sont attribués pour les candidats ayant apporté un soin particulier à leur texte du Post et à leurs fiches techniques.

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. La vidéo ne doit pas excéder les 5 minutes (par vidéo), il est possible de faire une vidéo pour le classic et une vidéo pour le moderne.

Les techniques de réalisations sont libres.

La glace utilisée est libre.

Si la recette comporte un sirop, il devra obligatoirement être réalisé « maison » accompagné de sa fiche technique.

La verrerie utilisée en demi-finale est libre.

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 Mont Blanc, les candidats qui ajoutent un zeste ou une cerise seront pénalisés.

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 interdit de modifier l'alcool de base mais il est possible de le retravailler (infusions, fat wash.....) il est déconseillé d'utiliser une autre eau-de-vie mais c'est possible 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.

La verrerie est libre.

Les techniques de réalisation sont libres.

Tous sirop utilisé doit être maison et accompagné d'une fiche technique.

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, les produits maisons devront obligatoirement être envoyé à **L'Atelier Cocktailier** au plus tard le samedi 22 juin. S'il craigne le transport, les produits bruts devront obligatoirement être fournies avec les fiches recettes, évitant ainsi les soucis de conservation lors du transport. Sans ça, le candidat sera disqualifié car son cocktail ne pourra pas être reproduit dans les

bonnes conditions. L'ensemble des ingrédients devra être fourni sauf les produits partenaires.

Si le cocktail comporte une décoration (pas obligatoire), elle doit être comestible. Seuls des décorations simples pourront être reproduites le jour J.

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 :

- **Gin Meridor** (seul gin autorisé)
- Les spiritueux de la **Distillerie Combier** sont exclusifs dans les catégories suivantes : absinthe, triple sec, liqueur ou spiritueux au café, Kummel.

ARTICLE 8

Les prix

Chaque participant au QCM du **Bartenders On Line Challenge 2024** recevra un diplôme d'honneur pour sa participation.

A l'issue de la demi-finale, un prix spécial de la meilleur vidéo sera attribué par BOLC, les finalistes recevront le programme de la finale et le règlement à l'issue de l'annonce des résultats, les frais de voyage hôtel restaurant seront pris en charge par Bartenders On Line Company.

La grande finale se déroulera le 1 septembre 2023 à la Distillerie Combier à Saumur.

Leurs vidéos seront mises en avant sur la plateforme <https://bartenders-online.fr/>

Le vainqueur de la grande finale reçoit un prix de 1 000 euros ou deux places pour assister à la cérémonie des « World's 50 Best Bars 2024 » avec la personne de son choix (réseau pro) qui se déroulera dans un pays frontalier de la France. Il recevra également un trophée et sera le **parrain de l'édition 2024** et sera sollicité pour des présentations du concours à travers les différents événements en région. Le deuxième recevra un trophée et gagnera un week-end gastronomique à Saumur pour deux personnes, les modalités de ce voyage seront connues ultérieurement. Le troisième recevra un trophée et un prix spécial partenaires.

Référent pour toutes questions techniques liées au règlement :

Yoann Demeersseman

Téléphone : 06 77 69 22 53

Mail : yoann@cocktailier.bzh

SÉLECTION DES CLASSICS COCKTAILS

TAMPICO : Bitter des Basques, L'original Combier, jus de citron, Tonic.
Verrerie : highball, collins, tumbler.
Décorations / garnitures : aucune
Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

GIN BASIL SMASH: Gin Meridor, jus de citron, sirop de sucre maison, basilic frais.
Verrerie : old fashioned
Décorations / garnitures : basilic
Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

BREAKFAST MARTINI: Gin Meridor, L'Original Combier, jus de citron, Marmelade.
Verrerie : cocktail glass , nick & Nora.
Décorations / garnitures : zeste d'orange ou toast grillé marmelade.
Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

MONT BLANC : Absinthe L'Entêté Combier, sirop d'orgeat maison, blanc d'oeuf, eau gazeuse.
Verrerie : highball, collins, tumbler.
Décorations / garnitures : aucune.
Source : A.S Crockett, « The Old Waldorpha-Astoria Bar Book »

NEGRONI : Gin Meridor, Bitter des Basques, vermouth rouge Dolin.
Verrerie : old fashioned
Décorations / garnitures : orange.
Source : Yoann Demeersseman, « Mon Cours de Cocktails »

NEGRONI SBAGLIATO : Bitter des Basques, vermouth rouge Dolin, prosecco.
Verrerie : tumbler ou verre à vin.
Décorations / garnitures : orange.
Source : Harry Craddock, "Savoy Cocktail Book"

SILVER BULLET COCKTAIL : Gin Meridor, Kummel Extra Combier, jus de citron.

Verrerie : cocktail glass, coupet ou nick & Nora.
Décorations / garnitures : aucune.
Source : Harry Craddock, "Savoy Cocktail Book"

ABSINTHE COCKTAIL : Absinthe L'Entêté Combier, sirop de sucre maison, Aromatic Bitters, eau minérale fraîche.
Verrerie : cocktail glass, nick & Nora.
Décorations / garnitures : aucune
Source : Harry Craddock, "Savoy Cocktail Book"

DRY MARTINI : Gin Meridor, vermouth Dolin dry.
Verrerie : cocktail glass, nick & Nora.
Décorations / garnitures : au choix citron et / ou olive.
Source : Yoann Demeersseman « Mon Cours de Cocktails »

ESPRESSO MARTINI : Vodka, espresso, Distilled Amboka, sirop de sucre maison.
Verrerie : cocktail glass ou coupet.
Décorations / garnitures : grains de café.
Source : Yoann Demeersseman « Mon Cours de Cocktails »

BLOODHOUND : Gin Meridor, vermouth dry Dolin, vermouth rouge Dolin, liqueur au marasquin, framboises fraîches (ou fraises au choix)
Verrerie : cocktail glass, nick & Nora
Décorations / garnitures : aucune.
Source : Yoann Demeersseman « Mon Cours de Cocktails »

GIN & IT : Gin Meridor, vermouth rouge Dolin.
Verrerie : cocktail glass, Nick & Nora.
Décorations / garnitures : zeste de citron jaune.
Source : Sasha Petraske, L'art du cocktail.

Liste des produits partenaires figurant dans les Classic Cocktails :
Gin Meridor

Kummel Liqueur Combier
Absinthe L'Entêté Combier
Distilled Amboka Combier
L'original Combier (Triple Sec)
Bitters des Basques
Vermouth Dolin dry
Vermouth Dolin rouge
Pailles Organics We Are

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.

CALENDRIER DU CONCOURS

- Date limite d'inscription : 11 mai 2024 minuit
- Épreuve qualificative sous forme de QCM : 12 mai à 17 h sur le site
- Annonce des demi-finalistes : 15 mai par mail
- Réception des produits partenaires : 22 mai par la distillerie Combier
- Date limite du Post de la vidéo sur les réseaux sociaux : 17 juin
- Date limite d'envois des vidéos, fiches recettes et produits à l'atelier cocktailier : 22 juin
- Reproduction des cocktails modernes : 26 juin Atelier Cocktailier
- Annonce des 6 finalistes : 2 juillet par mail
- Réception du règlement de la finale : 8 juillet par mail
- Finale BOLC à la distillerie Combier : 1 septembre 2024
- Un mardi en octobre 2024 : cérémonie au World 's 50 Best bar pour le vainqueur.

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 2024 (ci-après "Le Cédant") autorise la société BARTENDERS ON LINE COMPANY (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.

