



PINEAU DES CHARENTES
SINGULIÈREMENT PLURIEL

Concours Pineau des Charentes des Lycées hôteliers 2018
Mercredi 21 Mars 2018
« Made in France ! »
Règlement

Article 1

Le concours est ouvert à tous les élèves en Mention Complémentaire Bar.

Article 2

Seules les 12 premières inscriptions au concours seront prises en compte, dans leur ordre d'arrivée.

En cas d'ex-aequo, la priorité sera donnée aux Ecoles n'ayant pas participé en 2017.

Les fiches d'inscription complétées sont à retourner avant le 26 janvier 2018 par email à : nathalie.morlai@parlonsdevous.com

Les formulaires de recettes doivent être renvoyés complétés avant le 9 février 2018 aux mêmes coordonnées.

Le Comité National du Pineau des Charentes fournira les bouteilles de Pineau des Charentes nécessaires à la sélection et à la préparation des élèves, dès réception des fiches d'inscription complétées, ce qui déclenchera l'envoi des bouteilles à chaque établissement.

Article 3

Chaque école sélectionnera un élève pour participer à la finale, qui aura lieu le **Mercredi 21 mars 2018** au **Bar l'Etabli - Hôtel La Fabrique – 7-9 Rue de la Fabrique à La Rochelle.**

Les participants seront attendus le mercredi 21 mars dès 12 heures au Lycée Hôtelier de La Rochelle.

Pré – programme :

Mercredi 21 mars 2018

- 12h00 : Déjeuner au Lycée Hôtelier de La Rochelle
- 14h15 : Transfert des candidats au Bar L'Etabli
- 15 heures : Début du concours
- 18 heures : fin du concours – Transfert des candidats et des professeurs à l'Hôtel
- 20 heures : Dîner

Jeudi 22 mars 2018

- 09h30 : Conférence Pineau des Charentes au Lycée hôtelier de La Rochelle
- 11h00 : Brunch et départ

Le programme final des deux journées sera adressé aux écoles participantes courant février.

Article 4

Lors de la finale à La Rochelle, chaque concurrent présentera deux recettes, comportant au moins 4 cl de Pineau des Charentes :

Une recette à base de Pineau des Charentes Rouge : Short ou Long au choix.

Une recette à base de Pineau des Charentes Blanc : Short ou Long au choix.

Dans tous les cas, le candidat devra présenter un cocktail Short **et** un cocktail Long.

Article 5

Chaque recette doit être de conception originale et s'inspirer du thème : « Made in France ». Les ingrédients composant le cocktail doivent être d'origine française (Métropole et Outre-Mer)

Le nom du cocktail et le choix des ingrédients devront se rattacher au thème.

Les ingrédients doivent être exprimés en centilitres.

Les recettes ne peuvent pas contenir plus de 7 cl de produits alcoolisés et seront élaborées pour 3 verres.

Article 5 (suite)

Les cocktails ne peuvent comprendre plus de 6 ingrédients, y compris ceux utilisés pour les traits et les gouttes.

Il est demandé aux candidats d'utiliser des produits faciles à trouver dans le commerce de détail ou aisés à remplacer par des produits similaires vendus dans le commerce de détail.

Si le centre d'épreuve ne peut pas fournir les produits, prévoir de les apporter le jour de l'épreuve.

Les compositions chaudes ainsi que les produits « fait maison » ne sont pas autorisés.

Article 6

Les recettes pourront être préparées au Mixer/Blender, au Shaker, au verre à mélange ou en direct pour 3 verres.

Les produits devront être présentés au jury dans l'ordre suivant :

1. Pineau des Charentes
2. Autres produits, du moins alcoolisé au plus alcoolisé

Les doseurs sont autorisés.

Les temps d'exécution pour les cocktails seront les suivants :

5 minutes pour les cocktails Short Drink

7 minutes pour les cocktails Long Drink

1 point de pénalité sera retiré au total par tranche de 15 secondes dépassées.

Article 7

Seules les décorations réalisées sur place seront admises.

Article 8

La verrerie mise à disposition correspond aux produits suivants :

VAC : jockey club 14 cl

Tumbler : Durobor disco 28 cl

Les candidats pourront néanmoins apporter leur verrerie personnelle.

Article 9

- Déroulé des épreuves :

Les concurrents seront notés sur la technique d'élaboration, la justification du choix des cocktails, le goût et la décoration.

1. Épreuve technique : réalisation des cocktails.
2. Épreuve orale : justification du choix des cocktails.
3. Dégustation.

1. Épreuve technique : Les candidats devront exécuter les cocktails devant un jury technique composé de barmen professionnels et d'enseignants en bar. Un verre sera destiné à la présentation.

2. Épreuve orale :

A l'issue de la réalisation, les candidats présenteront oralement leur cocktail en abordant de façon détaillée les points suivants :

- Le choix du nom de leur cocktail **et** des ingrédients, en cohérence avec le thème retenu, « Made in France »
- Le lien entre le cocktail et le thème « Made in France »

La durée sera de 2 minutes maximum par cocktail.

3. Dégustation : 2 verres seront dégustés par un jury dégustation, indépendant du premier.

Article 10

Les décisions du jury seront sans appel et les recettes créées seront abandonnées au Comité National du Pineau des Charentes, qui pourra les utiliser à sa convenance.

Article 11

En cas d'ex-æquo, l'élève ayant obtenu la plus haute note à la dégustation sera déclaré vainqueur.

Article 12

Le Comité National du Pineau des Charentes, organisateur de ce concours, prend en charge les frais inhérents aux déplacements et à l'hébergement des concurrents, dans les conditions suivantes :

Déplacement : billet de train AR en seconde classe ou remboursement des frais d'essence, si déplacement en voiture (incluant les péages).

Hébergement : 1 nuit pour chaque participant et son professeur (nuit du 21 mars). Dans le cas où l'arrivée ne serait pas possible le jour même (21 mars), contactez Nathalie Morlai au 06.79.16.14.41.

Repas : les repas sont pris en charge à partir du déjeuner du 21 mars, jusqu'au déjeuner du 22 mars inclus.

Aucune autre dépense et frais ne seront pris en charge.

Les participants devront adresser les justificatifs de leurs frais de déplacement au Comité National du Pineau des Charentes - 112 avenue Victor Hugo - 16 121 COGNAC cedex ou par mail à cfloch@pineau.fr.

Article 13

Le Comité National du Pineau des Charentes se réserve le droit d'annuler ce concours à tout moment.

Article 14

Proclamation des résultats et remise des prix le mercredi 21 mars 2018.

PRIX COCKTAIL PINEAU DES CHARENTES ROUGE : un bon d'achat de 100 euros chez Eurolam.

PRIX COCKTAIL PINEAU DES CHARENTES BLANC : un bon d'achat de 100 euros chez Eurolam.

Pour tous renseignements complémentaires, n'hésitez pas à contacter :

Nathalie MORLAI : Agence Parlons de Vous – Tel : 06.79.16.14.41

Email : nathalie.morlai@parlonsdevous.com

Claire FLOCH : Comité National du Pineau des Charentes – 112, Avenue Victor Hugo - 16121 COGNAC Cedex – Tel : 05.45.32.09.27 – Email : cfloch@pineau.fr