



**PINEAU DES CHARENTES**  
SINGULIÈREMENT PLURIEL

Concours Pineau des Charentes des Lycées hôteliers 2019

15<sup>ème</sup> édition

**Jeudi 14 Mars 2019 - à COGNAC**

**« LE PRINTEMPS »**

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 2018.

Les fiches d'inscription complétées sont à retourner avant le 25 janvier 2019 par email à : [nathalie.morlai@parlonsdevous.com](mailto:nathalie.morlai@parlonsdevous.com)

Les formulaires de recettes doivent être renvoyés complétés avant le 8 février 2019 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

**Judi 14 mars 2019** à Cognac

**Bar Le Luciole – 14 Place du Solençon - COGNAC.**

Les participants sont attendus le mercredi 13 mars à partir de 14 heures.

Pré – programme :

Mercredi 13 mars 2019

- A partir de 14h00 : Accueil à l'hôtel
- 17h30 : Conférence Pineau des Charentes au Comité National du Pineau des Charentes – 112 Avenue Victor Hugo – 16100 COGNAC  
(parking accessible 77 rue LOHMEYER – Cognac)
- 19h30 : Dîner

Judi 14 mars 2019

- 09h30 : Concours Cocktails Pineau des Charentes – Bar Le Luciole (14 Place du Solençon à Cognac)
- 12h30 : Remise des prix et déjeuner

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

### **Article 4**

Lors de la finale à Cognac chaque concurrent présentera deux recettes, comportant au moins **3 cl de Pineau des Charentes** pour un short et au moins **4 cl de Pineau des Charentes** pour un long :

Une recette utilisant du Pineau des Charentes Rouge : Short **ou** Long au choix.

Une recette utilisant du Pineau des Charentes Blanc : Short **ou** Long au choix.

Dans tous les cas, le candidat devra présenter un cocktail Short **et** un cocktail Long et utiliser les 2 couleurs.

### **Article 5**

Chaque recette doit être de conception originale et s'inspirer du thème :

**« Le Printemps ».**

Le nom du cocktail et le choix des ingrédients devront se rattacher au thème. Il est impératif de vérifier que le nom du cocktail n'est pas déjà utilisé pour un cocktail classique (par exemple « Sazerac by Pineau » n'est pas autorisé).

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.

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 proposée par l'organisation est la suivante :

VAC : jockey club 14 cl

Tumbler : Durobor disco 28 cl

Les candidats pourront apporter leur verrerie personnelle si celle – ci ne leur convient pas.

## **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 et lien avec le thème.
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, « **Le Printemps** »
- Le lien entre le cocktail et le thème « **Le Printemps** »

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 13 mars). Dans le cas où l'arrivée ne serait pas possible le jour même (13 mars), contactez Nathalie Morlai au 06.79.16.14.41.

Repas : Les repas (dîner du 13 mars et déjeuner du 14 mars) sont pris en charge par le Comité National du Pineau des Charentes.

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 jeudi 14 mars 2019.

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