



**PINEAU DES CHARENTES**  
SINGULIÈREMENT PLURIEL

Concours Pineau des Charentes des Lycées hôteliers 2022  
18<sup>ème</sup> édition

**Mercredi 9 mars 2022**

Au Lycée Hôtelier de La Rochelle (si les conditions sanitaires le permettent)

**« Les Femmes célèbres & le Pineau des Charentes Rosé »**

## Règlement

### **Article 1**

Le concours est ouvert à tous les élèves en Mention Complémentaire Bar. Les élèves doivent être obligatoirement majeurs.

### **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 2021.

Les fiches d'inscription complétées sont à retourner avant le 12 janvier 2022 par email à : [nathalie.morlai@parlonsdevous.com](mailto:nathalie.morlai@parlonsdevous.com)

Les formulaires de recettes doivent être renvoyés complétés avant le 8 février 2022 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**

Lors de la finale chaque concurrent présentera obligatoirement **deux** recettes originales à base de Pineau des Charentes **Rosé** :

- Un Short Drink (de 7 à 10 cl) **comportant au moins 3 cl** de Pineau des Charentes Rosé
- Un Long Drink (à partir de 12 cl) **comportant au moins 4 cl** de Pineau des Charentes Rosé

**Les 2 cocktails devront présenter des caractéristiques gustatives réellement différentes.**

### **Article 4**

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

**« Les Femmes célèbres ».**

Il est demandé aux candidats d'utiliser impérativement **des produits faciles à trouver dans le commerce de détail ou aisés à remplacer par des produits similaires vendus dans le commerce de détail.** Le Comité National du Pineau des Charentes se réserve le droit d'utiliser des produits similaires.

Le candidat devra s'assurer que le nom du cocktail n'est pas déjà utilisé pour un cocktail classique (par exemple « Negroni rosé » 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. Les sprays sont considérés comme un élément de décoration.

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

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



## **Article 5**

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 sont 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 6**

Seules les décorations réalisées sur place seront admises.

## **Article 7**

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 8**

Le candidat devra exécuter chaque cocktail **pour 3 verres**.

1. Épreuve technique (jury technique) : réalisation du cocktail.
2. Épreuve orale (jury technique) : justification du choix des ingrédients du cocktail en lien avec le thème, le Pineau des Charentes et ses caractéristiques organoleptiques.
3. Dégustation.

### **1. Épreuve technique :**

Les candidats devront exécuter le cocktail 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 leurs cocktails devant le jury technique en abordant de façon détaillée les points suivants :

- Le choix du nom de leurs cocktails **et** des ingrédients, en cohérence avec le thème retenu « **Les Femmes célèbres** ».

- Le lien entre le cocktail et le thème « **Les Femmes célèbres** ».

La durée de l'épreuve orale sera d'1 minute au minimum et de 3 minutes au maximum par cocktail.

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

## **Article 9**

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.

Les images tournées et les photos prises lors du concours seront également la propriété du Comité National du Pineau des Charentes, qui pourra les utiliser à sa convenance.

## **Article 10**

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

## **Article 11**

Chaque école sélectionnera un élève pour participer à la finale, qui aura lieu le **Mercredi 9 mars 2022** au Lycée Hôtelier de La Rochelle.

Dans le cas où les conditions sanitaires ne permettrait pas la tenue physique du concours, une autre modalité pourra être imaginée ou le concours sera annulé.

Les participants sont attendus **le mardi 8 mars 2022** à partir de 14 heures.

Pré – programme :

### **Mardi 8 mars 2022**

- A partir de 14h00 : Accueil à l'hôtel
- 17h30 : Conférence Pineau des Charentes au Lycée Hôtelier
- 19h30 : Dîner au Lycée Hôtelier

### **Mercredi 9 mars 2022**

- 09h30 : Concours Cocktails Pineau des Charentes
- 12h30 : Remise des prix et déjeuner

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

## **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 et de péages, si déplacement en voiture.
- Hébergement : 1 nuit pour chaque participant et son professeur (nuit du 8 mars). Dans le cas où l'arrivée ne serait pas possible le jour même (8 mars), contacter Nathalie Morlai au 06.79.16.14.41.
- Repas : Les repas (dîner du 8 mars et déjeuner du 9 mars) sont pris en charge par le Comité National du Pineau des Charentes.



Aucune autre dépense et frais ne seront pris en charge.

**Justificatifs nécessaires : copies des billets de train ; tickets d'achat carburant ; tickets de péage d'autoroute.**

Les participants devront adresser les justificatifs de leurs frais de déplacement, dans les jours suivant le concours, au **Comité National du Pineau des Charentes - 112 avenue Victor Hugo - 16 121 COGNAC cedex** ou par mail à [cfloch@pineau.fr](mailto: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**

#### **Deux prix seront attribués :**

- PRIX COCKTAIL PINEAU DES CHARENTES LONG DRINK : un bon d'achat de 100 euros chez Eurolam.
- PRIX COCKTAIL PINEAU DES CHARENTES SHORT DRINK : un bon d'achat de 100 euros chez Eurolam.
- 

Proclamation des résultats et remise des prix **le mercredi 9 mars 2022.**

#### **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](mailto: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](mailto:cfloch@pineau.fr)