



I·D·A·C

**LUNDI 10 AVRIL 2017**

# TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

CONCOURS LONG & SHORT DRINK

## **Règlement Barmen Professionnels**

### **POUR TOUT RENSEIGNEMENT**

Contacteur : Pascale Guillard ou Florence Basseux

Agence Michèle Fréné Conseil

Tél : 02.31.75.31.00 - Fax : 02.31.73.43.43

06.76.94.03.44 / 06 38 17 36 67

Mail : [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

# LES TROPHEES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

Un concours international de création de cocktails  
à base de Calvados.



I·D·A·C

Un événement organisé par l'IDAC  
(Interprofession des Appellations Cidricoles)

## **Edition 2017**

En 2017, les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue vont vivre leur 21ème édition.

Chaque année l'IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles) et les producteurs de Calvados invitent les candidats à imaginer, composer, créer autour d'un même thème ayant trait à une facette de la culture ou du patrimoine de la Normandie.

Cette année :

### **LA MER... LE BORD DE MER...**

... Synonyme d'ouverture, d'aventure, de tempérament, de découvertes, d'horizon, de soleil et de tempêtes, mais aussi de baignades, de farniente, de balades, de yachting, de pêche...

**« Homme libre, toujours tu chériras la mer »\***

Et vous, libre barman, quelle mer chérissez-vous ?

**Votre cocktail à base de Calvados  
devra raconter ce que la mer vous inspire.**

\* Charles Baudelaire

**Ces Trophées se dérouleront à Granville les 09 et 10 avril 2017**

## Pour éviter tout malentendu...

Les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue sont un concours de création de cocktails - short et long drinks - réalisés à base de Calvados.

Régis par le règlement de l'IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles), les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue n'autorisent pas le mélange de deux alcools de base.

Les compositions associant Calvados et Vodka, Calvados et Gin, Calvados et Whisky.... etc... ne sont donc pas recevables dans le cadre de ce concours et seront automatiquement disqualifiées.

### Attention !

. Tout manquement au présent règlement entraînerait la disqualification du cocktail.

## AGENDA

---

### Les dates à retenir

**06 FÉVRIER 2017**

Date Limite des inscriptions en ligne

**20 FÉVRIER 2017**

Présélection de 30 recettes sur 'Fiche Technique'

**06 MARS 2017**

Sélection des 12 candidats Nationaux sur 'dégustation'  
des 30 recettes

**09 & 10 AVRIL 2017**

Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

**RÈGLEMENT  
DU  
CONCOURS**

## ARTICLE 1

---

### Généralités 1

L'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles, en collaboration avec l'Association des Barmen de France, Normandie et le Lycée de l'Hôtellerie et de la Restauration « François Rabelais » à Iffs, organise un concours réservé :

- . Aux **professionnels du bar** en poste en France (Justifiant d'un contrat de travail) (Hors barman en contrat CQP et formation CFA)
  
- . Aux **élèves** de 20 écoles et lycées hôteliers français proposant une MCB (Mention Complémentaire Barman), comptant au moins 8 élèves pour l'année scolaire 2016/2017
  
- . Aux **élèves en formation barman** et aux **professionnels** rattachés à l'IBA :
  - D.B.U pour l'Allemagne
  - U.B.B pour la Belgique
  - E.B.A pour l'Estonie
  - F.B.S.K pour la Finlande
  - U.K.B.G pour la Grande-Bretagne
  - N.B.C pour la Hollande
  - A.L.B pour le Luxembourg
  - F.A.B.E pour l'Espagne
  - L.B.F pour la Lettonie
  - B.A.R pour la Russie
  - P.B.A pour la Pologne
  - S.B.G pour la Suède
  - S.B.U pour la Suisse

## ARTICLE 2

---

### Généralités 2

Le concours a pour but de mettre en valeur le Calvados dans la réalisation d'une recette de cocktail long ou short drink (pre-diner ou after-diner).

## ARTICLE 3

---

### Création du cocktail

Les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue sont un concours de création de cocktails. Toute recette proposée doit donc être une création du candidat et non une reprise. **Toute recette copiée sera disqualifiée.**

**NOUVEAU. Pour répondre au souhait des barmen...**

**Les calvados ne sont plus tirés au sort !**

**Merci de noter que chaque candidat devra mentionner sur la fiche technique**  
**LE CALVADOS**

**avec lequel il souhaite travailler.**

**Le jour de l'épreuve, le Calvados qu'il aura choisi  
lui sera fourni dans une bouteille 'neutre' (sans marque).**

## ARTICLE 4

---

### Inscriptions & sélections

**Les candidats barmen professionnels doivent impérativement s'inscrire via le site [Calvadosnouvellevogue.fr](http://Calvadosnouvellevogue.fr)**

En ligne, il est impératif d'indiquer :

- . les informations personnelles et professionnelles
- . le type de cocktail (short ou long)
- . le nom du cocktail
- . le nom du Calvados choisi
- . la méthode de préparation
- . la liste des ingrédients
- . le type de verrerie utilisée
- . l'argumentation (correspondant au thème de l'année)
- ... et de joindre une photo du cocktail

Les inscriptions arrivent automatiquement à l'agence Michèle Fréné Conseil.

Clôture des inscriptions le **06 Février 2017**.

Chaque recette sera évaluée par un jury composé de professionnels du bar et présidé par Marc Jean, le président de l'association des barmen de Normandie.

Les 30 recettes sélectionnées seront testées par ce même jury, élargi aux producteurs de Calvados, lors d'une séance de dégustation qui aura lieu le **6 mars 2017**.

12 candidats seront alors retenus pour venir participer à la finale nationale en Normandie.

Cette finale a lieu le matin. Elle détermine le barman qui représentera la France aux finales internationales qui se déroulent l'après-midi du même jour, le **10 avril 2017**

**Les Inscriptions sont ouvertes jusqu'au 06 Février 2017**

## ARTICLE 5

---

### Agenda / Épreuves du concours

#### **DIMANCHE 09 AVRIL 2017**

Arrivée à Granville des 12 barmen français sélectionnés et des délégations des 15 pays participants.

#### **LUNDI 10 AVRIL 2017**

##### **MATIN**

##### **Finale Nationale des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue**

Les 12 candidats présentent et réalisent leurs cocktails afin de déterminer LE finaliste France qui disputera la finale des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue.

##### **Épreuve orale**

Sur scène, chaque candidat dispose de 2 à 3 minutes pour présenter son cocktail oralement et expliquer le lien entre sa création et le thème de l'année.

##### **Épreuve pratique**

Dans la foulée de l'épreuve orale, chaque candidat prépare son cocktail.

##### **APRES-MIDI**

##### **Finale Internationale des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue**

LE barman français gagnant de la finale nationale représente la France lors de la compétition internationale.

Les épreuves se déroulent selon le même principe que celles du matin.

### **EVALUATION DES COCKTAILS**

Les candidats sont évalués par :

- . un **jury technique** composé de professionnels du bar, pour :  
la présentation, l'exécution et l'argumentation
  
- . un **jury dégustation** composé de producteurs de Calvados et de candidates, pour :  
l'aspect, l'arôme, le goût et l'arrière-goût.  
(3 tables de 3 jurés)

**Merci de prendre en compte que la prise de parole « l'argumentation », est une part non négligeable de la note technique lors de l'exécution... Entraînez-vous !**



## ARTICLE 6

### Contraintes

- . Le Calvados est le seul alcool de base accepté pour chaque composition
  - . **NOUVEAU : tous les Calvados sont autorisés (toutes les classes d'âge)**
  - . Les compositions associant Calvados et Vodka, Calvados et Gin, Calvados et Whisky, etc. ne sont donc pas recevables dans le cadre de ce concours et seront automatiquement disqualifiées.
  - . Les compositions ne doivent pas dépasser 7 cl d'alcool.
  - . Les cocktails ne doivent pas contenir plus de 6 ingrédients : les sirops, le sucre en poudre, le sucre de canne, traits et gouttes compris.
  - . Les fruits mis dans un verre et pilés sont considérés comme 1 seul ingrédient.
  - . Les compositions chaudes sont exclues.
  - . La verrerie est fournie par les organisateurs, les candidats peuvent cependant apporter leurs propres verres (4 verres identiques par candidat).
  - . Chaque candidat fournit son matériel de bar (shaker, passoire, verre à mélange, mixer...)
  - . **Seule la décoration comestible, préparée sur place, est acceptée. La décoration doit impérativement tenir sur le verre et se restreindre à ce dernier.**
  - . **Les produits sont apportés par le candidat, à l'exception** : du Calvados, du Poiré Domfront, du Cidre Pays d'Auge et du Pommeau de Normandie qui seront disponibles sur place.
  - . **Les compositions 'maison' type bitter, sirop, jus... sont acceptées**
  - . **L'utilisation de chalumeau n'est pas autorisée pour des raisons de sécurité**
  - . L'IDAC met également à disposition : citrons jaunes, citrons verts, ananas, pommes rouges, pommes vertes, kiwis, oranges, fraises, framboises, feuilles de menthe.
- Si le candidat a besoin d'autres éléments de décors (fruits, fleurs, épices ...), il devra les apporter.

**Pour un cocktail long drink**, de conception personnelle, de 12 à 15 cl, le Calvados entre obligatoirement dans la composition de la recette pour un volume minimal de 3 cl.

**Pour un cocktail short drink** (pre-dîner ou after-dîner), de conception personnelle, de 7 à 9 cl, le Calvados entre obligatoirement dans la composition de la recette pour un volume minimal de 3 cl.

Chaque candidat réalise son cocktail pour quatre verres et dispose, pour ce faire, de sept minutes pour le long drink et de cinq minutes pour le short drink.

Pour le cocktail short drink, un seul shake est accepté.

En cas de résultats ex-aequo, il sera procédé à un re-shake.

**Les candidats devront se présenter dans leur tenue professionnelle**

## ARTICLE 7

---

### Diffusion

Les recettes finalistes sont susceptibles d'être publiées dans les médias, par l'IDAC (édition, site Internet...)

Des photos seront prises le jour J. Une vidéo sera tournée.

En conséquence, chaque candidat cède son droit à l'image et abandonne tout droit d'auteur à l'IDAC ainsi qu'à son représentant l'agence Michèle Fréné Conseil, et certifie être l'auteur de sa recette.

## ARTICLE 8

---

### Calendrier

#### **LUNDI 06 FÉVRIER 2017**

Date limite des inscriptions en ligne

#### **LUNDI 20 FÉVRIER 2017**

Présélection de 30 recettes sur 'Fiche Technique'

#### **LUNDI 06 MARS 2017**

Sélection des 12 candidats nationaux

#### **LUNDI 10 AVRIL 2017**

**TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE, à Granville**

#### **Finales France :**

- . Des Mentions Complémentaires Barman France
- . Des barmen professionnels français

#### **Finales Internationales :**

- . Des élèves en formation barman
- . Des professionnels
- . Des journalistes (qui n'ont encore jamais participé à la manifestation)

## ARTICLE 9

---

### Frais de déplacement

Les frais de déplacement sont pris en charge par l'IDAC, **sur la base du tarif 2ème classe SNCF**. L'agence Michèle Fréné Conseil se charge des réservations.

Néanmoins pour les candidats qui souhaiteraient eux-mêmes acheter leur titre de transport, il sera nécessaire de faire valider le tarif à l'Agence Michèle Fréné Conseil

Pour être remboursés, les justificatifs (billets de train, d'avion, essence, péages) devront impérativement être adressés à l'Agence Michèle Fréné Conseil, avant le **31 mai 2017**.

Cette date passée, aucun remboursement ne sera effectué.

## ARTICLE 10

---

### Engagement

Le participant au concours « Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue » s'engage à respecter le présent règlement ; les décisions du jury étant sans appel.

## ARTICLE 11

---

### Disqualification

Toute recette non conforme au présent règlement sera automatiquement disqualifiée.

## **LISTE DES PAYS INVITÉS ASSOCIATIONS IBA + ECOLES HÔTELIÈRES**

### **Les Pays & Associations IBA**

Allemagne / D.B.U  
Belgique / U.B.B  
Danemark / D.B.L  
Estonie / E.B.A  
Espagne / F.A.B.E  
Finlande / F.B.S.K  
France / A.B.F. Normandie  
Grande Bretagne / U.K.G.B  
Lettonie / L.B.F  
Luxembourg / ALB  
Pays-Bas / N.B.C  
Pologne / P.B.A  
Russie / B.A.R  
Suède / S.B.G  
Suisse / S.B.U

### **Les écoles hôtelières France**

CFP d'Angers  
Ecole Ferrandi - Paris  
Faculté des Métiers - Cannes  
Faculté des Métiers - Rennes  
LEP Montaleau - Sucy-en-Brie  
Lycée Hôtelier - La Rochelle  
Lycée Condorcet Hôtelier Industriel Tertiaire - Arcachon  
Lycée Technique Hôtelier - Marseille  
Lycée de l'Hôtellerie et de la Restauration «François Rabelais» - Ifs  
Lycée Technique Hôtelier - Talence  
Lycée Professionnel Edouard Brandy - La-Roche-sur-Yon  
Lycée Technique Hôtelier - Illkirch - Graffenstaden  
Lycée Hôtelier Paul Augier - Nice  
Lycée Polyvalent Vauban - Aire-sur-la-Lys  
Lycée Professionnel Santos Dumont - Saint-Cloud  
Lycée Technique Hôtelier Sainte Anne - Saint Nazaire  
Lycée Technique Hôtelier - Eragny-sur-Oise  
Lycée Hôtelier - Gérardmer  
Lycée Hôtelier Georges Frêche - Montpellier  
CFA UTEC - Emerainville

## FICHE CONTACTS

### Pour l'IDAC

Agence Michèle Fréné Conseil  
Michèle Fréné / Pascale Guillard / Florence Basseux  
5, rue des Mazurettes  
14000 Caen  
Tél : 02 31 75 31 00  
Port : 06 08 83 01 30 – 06 76 94 03 44 – 06 38 17 36 67  
Fax : 02 31 73 43 43  
E-mail : [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

### Pour les Barmen Professionnels Français

Marc Jean  
25 rue de Launay  
14130 - Pont l'Evêque  
Tél : 02 31 98 65 06 (Hôtel Normandy)  
Port. : 06 30 74 31 96  
E-mail : [mjean@lucienbarriere.com](mailto:mjean@lucienbarriere.com)