



I·D·A·C

# **TROPHEES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE 25 MARS 2019**

## **RÈGLEMENT BARMEN FRANCE**

### **CONTACTS**

Agence Michèle Fréné Conseil

Florence Basseux, référente international : Tél : + 33 2 31 75 31 00 / + 33 6 38 17 36 67

Pascale Guillard, référente France : Tél : + 33 2 31 75 31 00 / + 33 6 76 94 03 44

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

Bienvenue aux  
**TROPHEES  
INTERNATIONAUX  
DES CALVADOS  
NOUVELLE VOGUE**  
un concours international  
de création de cocktails  
à base de Calvados,  
organisé par l'IDAC,  
l'Interprofession des  
Appellations Cidricoles.



23<sup>e</sup>ÉDITION



24 - 25 MARS 2019



# TROPHÉES CALVADOS COCKTAILS

LES COULEURS DE LA PAIX

TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

CAEN-NORMANDIE

[www.calvadosnouvellevogue.fr](http://www.calvadosnouvellevogue.fr)  
[www.idac-aoc.fr](http://www.idac-aoc.fr)



# ÉDITION 2019

**Les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue**, concours de création de cocktails à base de Calvados organisé par l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles, et les producteurs de Calvados, vous invitent à participer à la 23<sup>e</sup> édition qui se déroulera cette année à Caen, le **LUNDI 25 MARS 2019**.

Ce concours, ouvert à deux catégories de participants, les barmen en poste et les élèves en formation barman, s'orchestre dans quatorze pays, en deux temps : des présélections organisées dans chaque pays et une finale internationale en Normandie.  
**Pour les barmen professionnels français, l'inscription se fait via le site internet dédié [calvadosnouvellevogue.fr](http://calvadosnouvellevogue.fr)**

Chaque année, l'IDAC invite les candidats à imaginer, composer, créer leur cocktail autour d'un thème qui - aux côtés du Calvados - met en lumière une facette de la culture ou du patrimoine normand.

## **LE THÈME 2019 : LA PAIX**

2019 verra l'organisation de la 2<sup>ème</sup> édition du « Forum Mondial Normandie pour la Paix », un grand rendez-vous international créé à l'initiative de la Région Normandie, pour réfléchir et échanger autour de la construction de la paix dans le monde. C'est également l'année du 75<sup>e</sup> anniversaire du débarquement en Normandie.

“ **LA PAIX...** Un engagement de tous les jours

Qui demande une combativité positive,

Un tissage de relations chaleureuses, de bon voisinage

Basées sur les valeurs humaines et la créativité des uns et des autres pour dépasser les difficultés, les heurts et ses propres frustrations...

Une relation de bien vivre ensemble, solide et durable, basée sur le respect, la sérénité, la convivialité..”

**LA PAIX...** Une aspiration universelle. Un engagement.

Une dynamique. Un état d'esprit. Un équilibre.

Des alliances. Une harmonie....

**VOTRE CHALLENGE CETTE ANNÉE :  
COMPOSER LE COCKTAIL DE LA PAIX.**

**UN COCKTAIL DONT VOUS RECHERCHEREZ L'ÉQUILIBRE ET L'HARMONIE EN ASSOCIANT OBLIGATOIREMENT AU CALVADOS, UN PRODUIT DE VOTRE RÉGION (HORS SPIRITUEUX).**

# AGENDA

## LES DATES CLÉS



LUNDI 04 FÉVRIER 2019

**Date limite des inscriptions en ligne sur le site [calvadosnouvellevogue.fr](http://calvadosnouvellevogue.fr)**

LUNDI 11 FÉVRIER 2019

**Présélection de 60 recettes maximum sur 'Fiche Technique'**

LUNDI 25 FÉVRIER 2019

**Journée de présélection à Paris pour sélectionner les 12 barmen qui participeront à la finale France en Normandie**

**24 & 25 MARS 2019**

**Finales des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue**

**RÈGLEMENT  
DE LA COMPÉTITION  
INTERNATIONALE  
DE CRÉATION  
DE COCKTAILS  
À BASE DE CALVADOS**

# ARTICLE 1

## Généralité 1

Organisé par l'**IDAC**, Interprofession des Appellations Cidricoles, en collaboration avec l'**Association des Barmen de Normandie** et le **Lycée de l'Hôtellerie et de la Restauration François Rabelais à Ifs**, le concours est uniquement réservé :

→ Aux **professionnels du bar** en poste en France (Justifiant d'un contrat de travail, hors contrat de formation professionnelle).

→ Aux **élèves** de 20 lycées hôteliers français qui proposent une Mention Complémentaire Barman.

→ Aux **élèves en formation barman** et aux **barmen professionnels** rattachés aux associations nationales de barmen :

- 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
- AIBES pour l'Italie
- L.B.F pour la Lettonie
- N.B.F pour la Norvège
- P.B.A pour la Pologne
- C.B.A pour la République Tchèque
- B.A.R pour la Russie
- S.B.G pour la Suède
- S.B.U pour la Suisse

# ARTICLE 2

## Généralité 2

L'objectif des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue est la mise en valeur du 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 originale du candidat et non une reprise.

Toute recette copiée sera disqualifiée.

**Chaque candidat  
doit mentionner  
sur la fiche technique  
LE CALVADOS EMBOUTEILLÉ  
EN FRANCE  
avec lequel  
il souhaite travailler.**

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

# ARTICLE 4

## Inscriptions & Sélections

Les barmen professionnels français désireux de participer à la compétition des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue, doivent impérativement s'inscrire via le site [calvadosnouvellevogue.fr](http://calvadosnouvellevogue.fr)

En ligne, il est impératif d'indiquer :

- . les informations professionnelles
- . les informations personnelles
- . le type de cocktail (short ou long)
- . le nom du cocktail
- . le nom du Calvados choisi + la classe d'âge
- . la méthode de préparation
- . la liste des ingrédients
- . le type de verrerie utilisé
- . 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.

**La clôture des inscriptions est fixée au Lundi 04 Février 2019, à minuit.**

Chaque recette sera évaluée par un jury composé de professionnels du bar, présidé par Marc Jean, président de l'Association des Barmen de Normandie.

60 recettes maximum seront retenues.

Le **LUNDI 25 FÉVRIER 2019**, les 60 barmen sélectionnés, pourront venir shaker eux-mêmes leur cocktail lors de cette journée dédiée et organisée dans un bar parisien. Les cocktails seront jugés sur la dégustation.

Les frais de déplacement sont à la charge du candidat. Si le candidat n'est pas en mesure de se déplacer, il pourra demander à un barman de sa connaissance de le représenter et de réaliser son cocktail. Si aucune de ces deux options n'est possible, la réalisation de son cocktail sera confiée au comité d'exécution, composé de barmen professionnels et présidé par Marc Jean.

À l'issue de cette journée...



**Les 12 candidats ayant obtenu les meilleurs scores, seront invités à Caen, le LUNDI 25 MARS 2019 pour participer à la finale France le matin et... pour le meilleur d'entre eux, à la finale internationale l'après-midi.**



# ARTICLE 5

## Agenda & Épreuves du Concours

### DIMANCHE 24 MARS 2019

Arrivée à CAEN des 12 barmen français sélectionnés à Paris, des élèves des écoles hôtelières françaises et des délégations étrangères.

### LUNDI 25 MARS 2019

#### MATIN • FINALE NATIONALE des Trophées des Calvados Nouvelle Vogue

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

#### Épreuve orale

Sur scène, chaque candidat aura maximum 2 minutes pour présenter son cocktail au jury et argumenter : 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 • FINALES INTERNATIONALES des Trophées 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.



Les barmen se présentent et concourent dans leur tenue professionnelle, munis de leur matériel de bar.

## EVALUATION

### Jury Technique\*

composé de professionnels du bar,  
pour évaluer le candidat sur :

- la présentation
- l'exécution
- l'argumentation

*\*La prise de parole « l'argumentation », est une part non négligeable de la note technique, entraînez-vous !*

### Jury Dégustation

composé de producteurs de Calvados,  
de professionnels du bar,  
de journalistes et de candides  
(3 tables de 3 jurés),  
pour évaluer le cocktail sur :

- l'aspect
- l'arôme
- le goût et l'arrière-goût

## ARTICLE 6

### Pour la réalisation du cocktail

Le Calvados est le seul alcool de base accepté pour chaque composition.

Tous les Calvados sont autorisés (toutes les classes d'âge).

Les compositions associant d'autres eaux-de-vies distillées ne sont pas autorisées... Ex. Calvados et Vodka, Calvados et Gin, Calvados et Whisky, etc. seront automatiquement disqualifiées.

Les compositions ne doivent pas dépasser 7 cl de produits alcoolisés, à l'exception des : bière, champagne, cidre et vin.

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.

**(Nouveau)** Les préparations maison ne sont pas autorisées.

Chaque candidat fournit son matériel de bar : shaker, passoire, verre à mélange, mixer...

La verrerie est fournie par les organisateurs. Toutefois, les candidats peuvent apporter leurs propres verres (4 verres identiques par candidat).

Seule la décoration comestible, préparée sur place, est acceptée.

La décoration doit impérativement tenir sur le verre et se restreindre à ce dernier.

Les ingrédients sont apportés par le candidat, à l'exception : du Calvados, du Poiré Domfront, du Cidre Pays d'Auge, Cidre Cotentin et du Pommeau de Normandie qui seront disponibles sur place.

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-diner ou after-diner), 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. Un seul shake est accepté. En cas de résultats ex-aequo, il sera procédé à un re-shake.

**Chaque candidat réalise son cocktail pour 4 verres et dispose de :**

7 minutes pour le long drink

5 minutes pour le short drink

## 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 04 FÉVRIER 2019**

Date Limite des inscriptions en ligne sur le site [calvadosnouvellevogue.fr](http://calvadosnouvellevogue.fr)

#### **LUNDI 11 FÉVRIER 2019**

Présélection de 60 recettes sur 'Fiche Technique'

#### **LUNDI 25 FÉVRIER 2019**

Journée de présélection à Paris pour sélectionner les 12 barmen qui participeront à la finale France en Normandie

#### **LUNDI 25 MARS 2019**

#### **FINALES DES TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE**

##### **Finales France**

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

##### **Finales Internationales**

- . Des élèves en formation barman
- . Des journalistes (qui n'ont encore jamais participé au concours)
- . Des professionnels

## ARTICLE 9

### Frais de déplacement

À l'exception de la journée de présélection du 25 février 2019 à Paris, 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 le remboursement, les justificatifs (billets de train, d'avion, essence, péages) devront impérativement être adressés à l'Agence Michèle Fréné Conseil, avant le 31 mai 2019.

Aucun remboursement ne pourra être effectué cette date passée.

## 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 PARTICIPANTS**

### **Les Pays & Associations**

Allemagne / D.B.U  
 Belgique / U.B.B  
 Estonie / E.B.A  
 Finlande / F.B.S.K  
 France / A.B.N  
 Grande Bretagne / U.K.G.B  
 Italie / A.I.B.E.S  
 Lettonie / L.B.F  
 Norvège / N.B.F  
 Pologne / P.B.A  
 République Tchèque / C.B.A  
 Russie / B.A.R  
 Suède / S.B.G  
 Suisse / S.B.U

### **Les 20 écoles hôtelières France**

Amiens • Lycée Hôtelier La Hotoie  
 Angers • CFA de la CCI Maine et Loire  
 Aire-sur-la-Lys • Lycée Polyvalent Vauban  
 Auxerre • Lycée Vauban  
 Blagnac • CFA Commerce et Service  
 Cannes • Faculté des Métiers  
 Emerainville • CFA UTEC de la CCI Seine et Marne  
 Eragny-sur-Oise • Lycée Professionnel Auguste Escoffier  
 Gérardmer • Lycée Hôtelier  
 Ifs • Lycée de l'Hôtellerie et de la Restauration François Rabelais  
 La Rochelle • Lycée Hôtelier  
 La-Roche-sur-Yon • Lycée Professionnel Edouard Branly  
 Marseille • Lycée Technique Hôtelier  
 Nice • Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier  
 Paris • École Ferrandi  
 Saint-Cloud • Lycée des Métiers Santos Dumont  
 Saint Nazaire • Lycée des Métiers Sainte Anne  
 Sucy-en-Brie • Lycée Polyvalent Montaleau  
 Talence • Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne  
 Vénissieux • Lycée Professionnel Hélène Boucher

## **FICHE CONTACTS**

### **Pour l'IDAC**

#### **Agence Michèle Fréné Conseil**

Pascale Guillard : 06 76 94 03 44

Florence Basseux : 06 38 17 36 67

Michèle Fréné : 06 08 83 01 30

5, rue des Mazurettes

14000 Caen

Tél. 02 31 75 31 00

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

### **Pour les Barmen Professionnels Français**

#### **Marc Jean**

Président des Barmen de Normandie

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)

**MERCI  
&  
BONNE CHANCE  
À TOUS.**

