



I·D·A·C

**LUNDI 26 MARS 2018**

# 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 -

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 2018**

La 22<sup>e</sup> édition des 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, est lancée.

Ce concours, ouvert à deux catégories de participants - les barmen en poste, et les élèves en formation barman - s'orchestre dans quinze pays, en deux temps : des présélections dans chaque pays et une finale internationale, en territoire normand, cette année, le 26 mars 2018.

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

Cette année, les candidats doivent créer sur un thème qui prend ses racines dans un univers des plus fertiles : **les légumes !**

Des plates-bandes de nos grands-parents, aux très tendances potagers urbains, des cantines branchées aux tables étoilées, les légumes sont dans l'air du temps, et certains bars déjà s'y essaient.

... Voilà donc un nouveau terrain d'expression ... un nouveau challenge que le Calvados, fruit du verger, lance à la mixologie !

Légumes racines, légumes feuilles ou légumes fruits ...  
Vous avez le choix : sous réserve d'en travailler au moins un, qui, avec le Calvados et éventuellement d'autres ingrédients, fera merveille.

La Normandie, terre du pommier est aussi terre maraîchère  
... mais rien ne vous empêche de venir avec les légumes de votre territoire

**Choisissez, mariez, oeuvrez ... racontez-nous le souvenir, l'envie, le rêve ... qui a donné naissance à votre cocktail.**

**Ces Trophées se dérouleront à Caen les 25 et 26 mars 2018**

## 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

**02 FÉVRIER 2018**

Date Limite des inscriptions en ligne

**09 FÉVRIER 2018**

Présélection de 30 recettes sur 'Fiche Technique'

**26 FÉVRIER 2018**

Sélection des 12 candidats France, à Paris

**25 & 26 MARS 2018**

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 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)
- . Aux **professionnels et aux élèves en formation barman**, 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
  - C.B.A pour la République Tchèque
  - 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
  - A.I.B.E.S pour l'Italie

## 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.**

**Chaque candidat doit mentionner sur la fiche technique  
LE NOM DU CALVADOS  
avec lequel il souhaite travailler.**

**Le jour du concours à Caen, 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 **02 FÉVRIER 2018**.

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

30 recettes seront sélectionnées...

**NOUVEAU.** Le **LUNDI 26 FÉVRIER 2018**, les 30 barmen sélectionnés, pourront venir shaker eux-mêmes leur cocktail lors de cette journée dédiée et organisée dans un bar parisien. 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.

A l'issue de cette journée...

Les 12 candidats ayant obtenu les 12 meilleurs scores, seront invités à Caen, le **LUNDI 26 MARS 2018**, 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 25 MARS 2018**

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

#### **LUNDI 26 MARS 2018**

##### **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

#### A PROPOS DES LÉGUMES

- . 1 légume au minimum doit entrer dans la composition du cocktail.
- . Les herbes et plantes aromatiques ne sont pas considérées comme des légumes mais peuvent être utilisées.
- . L'IDAC mettra des centrifugeuses à la disposition des candidats le jour du concours

- . 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 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-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.

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.

Dans la foulée de la présélection organisée à Paris le 26 février, les concurrents (12) qui auront été sélectionnés pour participer à la finale France du 26 mars 2018 à Caen, devront - pour diffusion le jour J - réaliser et envoyer à l'agence Michèle Fréné Conseil une vidéo effectuée avec leur smartphone.

Sur sa vidéo - d'une durée de 1 minute maxi - chaque barman devra se présenter, présenter l'établissement dans lequel il travaille et présenter un A4 fourni par l'agence MFC, aux couleurs des Trophées 2018 et portant la mention « je participe ! » ... Dans sa langue ou en Anglais ...

## ARTICLE 8

---

### Calendrier

#### **VENDREDI 2 FÉVRIER 2018**

Date limite des inscriptions en ligne

#### **VENDREDI 9 FÉVRIER 2018**

Présélection de 30 recettes sur 'Fiche Technique'

#### **LUNDI 26 FÉVRIER 2018**

Journée de compétition à Paris, pour sélectionner les 12 candidats de la finale France

#### **LUNDI 26 MARS 2018**

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

##### **Finales France :**

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

##### **Finales Internationales :**

- . Des élèves en formation barman des 15 pays participants
- . Des journalistes (qui n'ont encore jamais participé à la manifestation)
- . Des barmen professionnels des 15 pays participants

## 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 2018**.

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  
Estonie / E.B.A  
Espagne / F.A.B.E  
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  
Luxembourg / ALB  
République Tchèque / C.B.A  
Pologne / P.B.A  
Russie / B.A.R  
Suède / S.B.G  
Suisse / S.B.U

### **Les écoles hôtelières France**

CFP d'Angers  
Lycée Professionnel Vauban - Auxerre  
Ecole Ferrandi - Paris  
Faculté des Métiers - Cannes  
Faculté des Métiers - Rennes  
LEP Montaleau - Sucy-en-Brie  
Lycée Hôtelier - La Rochelle  
Lycée Technique Hôtelier - Marseille  
Lycée Hôtelier de Tourisme Saint-Quentin - Guyancourt  
Lycée de l'Hôtellerie et de la Restauration « François Rabelais » - Ifs  
Lycée Hôtelier La Hotoie - Amiens  
Lycée Technique Hôtelier - Talence  
Lycée Professionnel Edouard Brandy - La-Roche-sur-Yon  
Lycée Hôtelier Paul Augier - Nice  
Lycée Polyvalent Vauban - Aire-sur-la-Lys  
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  
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)