



REGLEMENT CONCOURS BARTENDERS REST'HOTEL 09 MARS 2026

Concours de bar réservé aux Bartenders professionnels de Bourgogne Franche Comté
Le concours sera axé sur la Mixologie et basé sur la créativité de chaque participant.
Les concurrents devront prendre connaissance du règlement du concours afin d'en accepter les règles imposées par les organisateurs.

1 – Chaque participant devra présenter un cocktail de sa création devant le jury composé de professionnels du bar

- Thème imposé: **NON**
- Obligation de se servir dans sa recette d'au moins 2 produits des marques partenaires (voir paragraphe 7)
- sinon la créativité est laissée libre aux participants

2 – Le temps de passage sera de 10 mn par participant

- 5 mn de mise en place
- 5 mn de création et présentation

3 – Chaque Bartender devra prévoir son matériel et produits nécessaires à la création de son cocktail

- prévoir votre matériel pour implantation plan de travail (planche à découper , tapis de bar etc ...)
- prévoir le matériel de bar nécessaire à la création de votre cocktail (shaker, strainer, couteau etc ...)
- prévoir la verrerie nécessaire à la présentation
- Les participants devront amener les produits nécessaires à l'élaboration de leur cocktail (x 2)
dont 2 des marques partenaires

***L'ensemble des produits des marques partenaires seront disponibles chez SOREDIS
LA BOURGOGNE***

4 – Le cocktail sera à réaliser et à présenter devant le jury de professionnels

- présentation orale au micro (micro casque)
- dégustation du cocktail en double pour le jury (1 pour la dégustation / 1 pour les photos)

5 – Chaque recette pour valider l'inscription sera à envoyer par mail à l'adresse ci-dessous avec votre fiche d'inscription complétée **AVANT LE LUNDI 02 MARS 2026**

concoursbartenders@gmail.com

La pré-sélection se fera en fonction principalement des critères suivants :

- Présentation d'une fiche technique professionnelle
- Photo du cocktail obligatoire
- Qualité de la recette et de la méthode de réalisation
- Mise en avant des marques partenaires

***Une pré-qualification aura lieu par les organisateurs pour départager les candidats
le nombre de candidat étant limité à 15 pour le passage final lors du salon***

6 – Principaux critères de notation

- Mise en place
- Propreté du plan de travail
- Présentation du candidat
- Présentation du cocktail à l'oral
- Originalité du cocktail
- **Equilibre des saveurs**
- Respect du règlement du concours
- **Mise en valeur des produits partenaires**

7 – Marques partenaires

- Bacardi Martini France

Produits : St Germain - Bombay sapphire – Patron silver – Patron xo café

- Pernod Ricard

Produits : Absolut tabasco (disponible chez SOREDIS) – Italicus

- Groupe BMLHD La martiniquaise – Caraibos

Produits : gamme St James – gamme Caraibos – gamme generous

- Diageo

Produits : Jonny walker black – Ciroc aromatisée au choix

- Vedrenne

Produits : Gamme liqueurs et cremes – Gamme sirop – Supercassis 20°

- Explorateur du goût

Produits : Gamme crema Alpina – Gamme Artonic

- Moët Hennessy

Cognac Hennessy – Eminente – Belvedere

- Pegasus

Produits : liqueur eau d'or – Minty

INFORMATION ET INSCRIPTION

Tel : 06 22 17 14 11

concoursbartenders@gmail.com