

Challenge des Barmen 2022



Règlement

Article 1

Le challenge est ouvert aux barmen qui travaillent dans un bar du grand ouest de la France. La nouveauté cette année concerne le challenge des écoles (Rennes, Nantes, Quimper, Dinard, Saint-Méen-le-Grand) qui sera dédié uniquement aux élèves qui suivent une formation dans les écoles mentionnées ci-dessus (sous réserve d'un nombre d'inscrits suffisant) ainsi que notre nouveau partenaire la Distillerie Awen Nature.

Il y aura donc 2 challenges, celui des écoles et celui des barmen professionnels, néanmoins les élèves qui souhaitent participer au challenge professionnel peuvent également envoyer leur fiche technique via le site www.cocktailier.bzh .

Article 2

Chaque barman désirant participer au challenge des barmen doit s'inscrire sur le site www.cocktailier.bzh . La date limite est fixée au 21 juin, une semaine avant le concours. La particularité cette année, c'est que les qualifications se déroulent le jour du concours le lundi 27 juin, les 22 premiers inscrits présenteront leurs cocktails sous forme de battle. Les six meilleurs cocktails en dégustations seront finalistes le soir.

Article 3

Le concours se déroulera le lundi 27 juin au Canal 99, les horaires ainsi que le planning de la journée et de la soirée seront communiqués la semaine précédente. Le jour J, chaque barman viendra présenter sa recette qu'il devra exécuter en deux exemplaires, seuls les produits partenaires, la glace et les pailles seront fournies, le reste des ingrédients et équipements sont à prévoir, frigo et congélateur seront mis à disposition le jour du concours.



Article 4

Les candidats seront évalués par un panel de jury expert faisant parti de la communauté du Challenge des Barmen. Il y aura un jury technique et dégustation pour les battles.

L'épreuve finale du soir restera mystère jusqu'au jour du concours. Selon le nombre de candidats, 6 barmen participeront à l'épreuve finale du soir.

Article 5

Le thème est " Gin Mist Awen Nature + Herbes aromatiques" , la distillerie Awen Nature <https://www.awennature.com> est partenaire exclusif pour le gin, la vodka et l'absinthe.

Le cocktail création est libre, le Gin Mist doit obligatoirement être la base du cocktail à hauteur de 30 ml minimum, l'herbe aromatique peut être travaillé sous toutes les formes (fraîches, macérées.....), le reste des ingrédients est libre, le nombre d'ingrédients aussi et les techniques de réalisations.

Les fiches de notations technique et dégustation seront transmise une semaine avant.

Article 6

Les Prix

Le vainqueur entrera dans l'histoire du Challenge des Barmen, une compétition locale relevée qui permet d'obtenir une belle reconnaissance auprès de la communauté des barmen de l'ouest.

Les trois premiers auront le privilège de fabriquer leurs propres Gins lors d'une journée organisée à la distillerie Awen Nature.

Article 7

Chaque barman participant obtiendra un code promo de 10% sur le site Awen nature afin de se procurer les flacons qui le souhaite pour s'entraîner (code : barman)