



I·D·A·C

LUNDI 26 MARS 2018

TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

CONCOURS LONG & SHORT DRINK

Règlement IBA

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Contacter : 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

LES TROPHÉES 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^e 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 ...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 !

- . Merci de bien vouloir compléter votre fiche technique via un logiciel de traitement de texte (et non pas de façon manuscrite).
- . Merci également de bien vérifier votre fiche technique avant l'envoi. Une fois réceptionnée par l'agence Michèle Fréné Conseil, aucune modification ne sera acceptée.
- . Tout manquement au présent règlement entraînera la disqualification du cocktail.

AGENDA

Les dates à retenir

1er DÉCEMBRE 2017

Date limite pour nous communiquer vos dates de présélections

09 FÉVRIER 2018

Date limite pour organiser vos présélections

16 FÉVRIER 2018

Date limite pour nous envoyer la fiche technique du candidat

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 **élèves en formation barman** et aux **professionnels** rattachés à l'IBA :

- | | | | |
|-----------|-------------------------|-------------|------------------|
| - D.B.U | pour l'Allemagne | - F.A.B.E | pour l'Espagne |
| - U.B.B | pour la Belgique | - L.B.F | pour la Lettonie |
| - E.B.A | pour l'Estonie | - B.A.R | pour la Russie |
| - F.B.S.K | pour la Finlande | - P.B.A | pour la Pologne |
| - U.K.B.G | pour la Grande-Bretagne | - S.B.G | pour la Suède |
| - N.B.C | pour les Pays-Bas | - S.B.U | pour la Suisse |
| - A.L.B | pour le Luxembourg | - A.I.B.E.S | pour l'Italie |

. Aux **élèves** de lycées hôteliers français proposant une MCB et aux **professionnels du bar** en poste en France (Justifiant d'un contrat de travail)

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 CALVADOS EMBOUTEILLÉ EN FRANCE
avec lequel il souhaite travailler.

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

ARTICLE 4

Présélections

L'organisation de présélections est une condition obligatoire à la participation aux Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue. Organisées par les associations nationales de barmen membres de l'IBA et les écoles hôtelières, dénommées « organismes participants », elles permettent de sélectionner les candidats qui participeront à la finale Internationale des Trophées en Normandie.

Les présélections doivent avoir lieu en amont des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue, dans le respect des conditions*, du thème et du règlement officiel de ce concours.

Pour leur recette, les candidats choisissent un Calvados embouteillé en France et apportent leur bouteille de Calvados pour réaliser leur cocktail aux présélections.

Nous vous rappelons que l'IDAC (Interprofession Des Appellations Cidricoles) est organisateur de cet événement et que cette manifestation est collective. Le concours ayant pour objectif de faire découvrir le Calvados, l'organisme participant s'engage à présenter un **minimum de 3 maisons de Calvados** le jour de ses présélections. Chaque maison de Calvados pourra envoyer à l'association du pays une ou plusieurs bouteilles de Calvados via son/ses importateurs.

Des producteurs de Calvados ou des collaborateurs de l'IDAC sont susceptibles d'assister aux présélections. En accord avec les organismes participants, ils pourront faire une conférence sur le Calvados et devront faire partie du jury dégustation.

Les importateurs qui viendront assister aux présélections pourront également participer au jury dégustation.

Il est indispensable de faire connaître la date et le lieu de vos présélections pour l'édition 2018 à l'agence Michèle Fréné Conseil... au plus tard le **1er décembre 2017, afin de pouvoir informer l'IDAC qui organisera la venue d'un producteur ou d'un représentant de l'interprofession.**

Enfin, pour que l'organisation de la finale internationale puisse se faire avec un maximum de confort pour tous, vos présélections doivent impérativement être organisées avant le **09 février 2018**.

***Conditions et budget présélections pour les délégations étrangères.**

Les délégations peuvent bénéficier d'une participation financière de l'IDAC de 1 000 € maximum pour contribuer à l'organisation de leurs présélections après remise des justificatifs de dépenses et des éléments demandés ci-après :

- les dépenses engagées
- le lieu du concours
- **le nombre de participants professionnels (minimum 8)**
- **le nombre de participants élèves (minimum 8)**
- les fiches techniques des candidats
- la composition détaillée du jury : exécution et dégustation
- des photos illustrant ce concours
- des photos des bouteilles de Calvados mises en présentation
- les invitations au concours, noms des journalistes et des importateur conviés

Si la délégation ne respecte pas le cahier des charges ci-dessus, l'IDAC ne pourra contribuer financièrement à l'organisation de ces présélections.

ARTICLE 5

Épreuves du concours

Épreuve pratique - Création d'un cocktail au Calvados.

La recette proposée devra être **rédigée sous un logiciel de traitement de texte** sur la fiche technique (jointe au dossier) indiquant clairement : le nom du cocktail, le Calvados embouteillé en France choisi, les produits employés, leur quantité exprimée en cl, la décoration et la catégorie du cocktail choisie (short ou long drink), l'argumentation que le candidat présentera à l'épreuve orale, ainsi que la verrerie utilisée.

Épreuve orale

Chaque candidat aura 2 à 3 minutes pour présenter son cocktail oralement et expliquer le lien entre sa création et le thème de l'année.

Épreuve théorique

Lors des finales, l'épreuve pratique est précédée d'une épreuve écrite sur la connaissance du Calvados et ses applications en cocktail (30 minutes).

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 !

Merci de rédiger votre argumentation sur la Fiche Technique jointe à ce dossier.

Les candidats élèves barman devront se présenter dans l'uniforme barman de leur établissement.

Les candidats professionnels, dans leur tenue professionnelle, munis de leur matériel de bar.

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 sont évalués par un premier jury sur la présentation, l'exécution et l'argumentation et par un deuxième jury qui note le cocktail sur l'aspect, l'arôme, le goût et l'arrière-goût (3 tables de 3 jurés)

ARTICLE 7

Diffusion

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

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

VENDREDI 1ER DÉCEMBRE 2017

Date limite pour communiquer vos dates de présélections à Michèle Fréné Conseil

VENDREDI 09 FÉVRIER 2018

Date limite pour organiser vos présélections

VENDREDI 16 FÉVRIER 2018

Date limite pour l'envoi de la fiche technique des élèves

À l'agence Michèle Fréné Conseil, soit :

- > Par courrier : 5, rue des Mazurettes - 14000 Caen
- > Par mail : mfc@michele-frene-conseil.fr

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

ARTICLE 9

Frais de déplacement

Les frais de déplacement sont pris en charge par l'IDAC, **sur la base du tarif 2ème classe SNCF**. Pour être remboursés, les justificatifs (billets de train, d'avion, essence, péages) doivent 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.

Afin de permettre à de nouvelles délégations IBA de participer aux trophées, deux pays (sélectionnés par tirage au sort, parmi les cinq qui auront obtenu le moins de points à la finale) laisseront leur place pour un minimum de deux ans avant de pouvoir participer de nouveau.

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
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
Lycée Professionnel Vauban - Auxerre
Ecole Ferrandi - Paris
Faculté des Métiers - Cannes
Faculté des Métiers - Rennes
LEP Montaleau - Sucs-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 » - Iffs
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

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