



I·D·A·C

TROPHEES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE 25 MARS 2019

RÈGLEMENT IBA

CONTACTS

Florence Basseux, référente international : + 33 6 38 17 36 67

Pascale Guillard, référente France : + 33 6 76 94 03 44

Agence Michèle Fréné Conseil

Tél : + 33 2 31 75 31 00

Mail : 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^eÉDITION



24 - 25 MARS 2019



TROPHÉES CALVADOS COCKTAILS

LES COULEURS DE LA PAIX

TROPHÉES INTERNATIONAUX DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE
CAEN-NORMANDIE

www.calvadosnouvellevogue.fr
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^e 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.

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 est la date de la 2^{ème} édition du « Forum Mondial Normandie pour la Paix », un nouveau 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 la date du 75^e 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 valeur 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 UN PRODUIT DE
VOTRE PAYS (HORS SPIRITUEUX) AVEC NOTRE SPIRITUEUX FRANÇAIS,
LE CALVADOS.

AGENDA

LES DATES CLÉS



26 NOVEMBRE 2018

Date limite pour nous communiquer les dates de vos présélections

08 FÉVRIER 2019

Date limite pour organiser vos présélections

15 FÉVRIER 2019

Date limite pour nous envoyer la fiche technique du candidat

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 **élèves en formation barman** et aux **barmen professionnels** rattachés aux associations membres de 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
- 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

→ 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.

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

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, le 25 mars 2019.

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 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 feront partie du jury dégustation.

Les importateurs qui viendront assister aux présélections participeront au jury dégustation.

Il est indispensable de faire connaître la date et le lieu de vos présélections pour l'édition 2019 à l'agence Michèle Fréné Conseil... au plus tard le 26 novembre 2018, 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 08 février 2019.

***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 importateurs 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 développera auprès du jury exécution et devant l'assistance ainsi que la verrerie utilisée.

Épreuve orale

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

Épreuve théorique

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



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.

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.**

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 produits 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

Les candidats sont évalués par :

- un premier jury sur la présentation, l'exécution et l'argumentation
- 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 et les réseaux sociaux, par l'IDAC (édition, site Internet, réseaux sociaux...)

Des photos seront prises le jour J.
Plusieurs vidéos seront tournées.

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.

En s'engageant dans les trophées, chaque candidat certifie être l'auteur de sa recette.



ARTICLE 8

Calendrier

LUNDI 26 NOVEMBRE 2018

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

VENDREDI 08 FÉVRIER 2019

Date limite pour organiser vos présélections

VENDREDI 15 FÉVRIER 2019

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 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

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 2019.

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 PARTICIPANTS

Les Pays & Associations IBA

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

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 : + 33 2 31 98 65 06 (Hôtel Normandy)
Port. : + 33 6 30 74 31 96
E-mail : mjean@lucienbarriere.com

**MERCI
&
BONNE CHANCE
À TOUS.**

