



Concours de cocktails Around the world

Edition 2023 : Grèce

Concours de cocktails de la SBU Swiss Barkeeper Union Suisse romande, qui se tiendra le lundi 12 juin à la Brasserie de Montbenon (All. Ernest-Ansermet 3, 1003 Lausanne)

Catégorie : Barman's Choice

Ce concours exclusif est ouvert à tous les membres de l'Union suisse des barmen (SBU), ainsi qu'à tous les barmen travaillant en Suisse Romande. La tâche du barman est de présenter un cocktail sur le thème de la Grèce.

Les recettes seront envoyées en ligne avec une photo du cocktail.

Date de clôture : 04 Juin 2023

Il sera demandé à chaque candidat d'être ponctuelle car tout retard sera pénalisé par une disqualification pour ne pas déranger l'organisation et le bon déroulé de la compétition.

Chaque candidat lors de son arrivé aura 10mn de préparation en office seul. Ce temps est consacré à la préparation de la verrerie et la confection des décorations. Les décorations ne peuvent être préparé à l'avance.

Il sera invité à la station cocktail de son passage et aura 5mn à disposition pour effectuer sa mise en place.

Le participant aura 1mn consacré à la présentation de son cocktail à l'oral.

Puis 6mn pour réaliser son cocktail en 4 exemplaires

Le matériel de travail, les verres et les ingrédients, à l'exception du/des spiritueux sponsor de la SBU, doivent être apportés par le concurrent.

Les concurrents seront jugés par un jury technique, un jury de dégustation et un jury spécial qui attribuera des points pour le nom du cocktail et la présentation orale.

Les participants pourront personnaliser leur tenue en fonction de leur histoire et de leur présentation.

La recette doit être nouvelle et non publiée auparavant. La recette Quantité du cocktail 6 cl à 39 cl

Chaque recette peut comporter au maximum 6 ingrédients (y compris les dashes). Les produits doivent être disponibles en Suisse. Il est important d'utiliser uniquement les produits issus du portfolio des sponsors et des supporters de la SBU, à l'exception des fruits, légumes, épices ou jus frais.

(<https://www.barkeeper-union.ch/sponsor/>)

Parmi les six ingrédients, il est permis d'utiliser un ingrédient « home-made » préparés en interne, dont la préparation doit être décrite en détail sur la fiche de recette.

Les participants au concours Around the world laissent à la SBU tous les droits des recettes soumises.

La décision du jury n'est pas contestable.

Romain Tritsch & Kathrin Leisi, SBU Swiss Barkeeper Union, Printemps 2023