

# CALVADOS STORIES

TERROIRS | CULTURE | COCKTAILS

DEAUVILLE - 18.05.2020



Parce que derrière chaque Calvados se trouve un producteur.

Parce que derrière chaque cocktail se trouve un bartender.

Parce que leur savoir-faire, leur talent,  
leur connaissance, leur inspiration, leur créativité,  
leur vision, leur histoire se racontent...

**CALVADOS**  
**STORIES**  
TERROIRS | CULTURE | COCKTAILS

# RÈGLEMENT 2020

## INTRODUCTION

**CALVADOS STORIES** est un programme de sensibilisation au Calvados couplant l'organisation d'ateliers et de découvertes dans les distilleries et la tenue d'un **concours international de création de cocktails à base de Calvados**. Cet événement est organisé par l'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC), en collaboration avec l'agence Michèle Fréné Conseil.

La prochaine édition se tiendra en Normandie,  
**à Deauville, du 17 au 19 mai 2020.**

Le présent document présente le règlement du concours international Calvados Stories qui se déploie à travers douze pays, en deux temps :

- . des **présélections organisées** dans chaque pays
- . **la finale internationale** en Normandie

## LES PARTICIPANTS

Le concours est réservé uniquement à deux catégories de participants :

- . les **professionnels du bar** en poste
- . les **élèves en formation**

## LA DEMANDE

**Créer un cocktail à base de Calvados.**

Toute recette proposée doit être une création originale du candidat et non une reprise.  
Toute recette copiée sera disqualifiée.

## PRIX

**LAURÉAT BARMAN PROFESSIONNEL**

- . Animation du stand Calvados au BCB de Berlin [www.barconvent.com](http://www.barconvent.com)  
(tous frais payés : vol + hébergement + rémunération de 1500 euros pour les 3 jours)
- . 6 bouteilles Prestige + 1 Magnum + Carafe

**2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> LAURÉATS BARMAN PROFESSIONNEL**

- . 6 bouteilles prestige + 1 magnum + Carafe

**LAURÉAT ÉLÈVE EN FORMATION BARMAN**

- . 3 bouteilles Prestige + 1 Magnum + Carafe

**2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> LAURÉATS ÉLÈVES EN FORMATION BARMAN**

- . 3 bouteilles Prestige

**PRIX SPÉCIAL DU PUBLIC**

- . Une surprise normande !

## LES ENGAGEMENTS

Chaque pays s'engage à organiser **une journée de présélections** (professionnels + élèves) pour désigner les candidats qui participeront à la finale internationale en Normandie.

Pour leur recette, les candidats choisissent un Calvados embouteillé en France (mention sur l'étiquette).

Le concours ayant pour objectif de faire découvrir le Calvados, l'organisateur des présélections s'engage à présenter un **minimum de 3 Calvados** (3 maisons différentes) le jour de ses présélections.

Des **producteurs** de Calvados et/ou des **collaborateurs de l'IDAC** assisteront aux présélections. En accord avec les organismes participants, ils pourront animer une masterclass sur le Calvados et devront obligatoirement faire partie du jury.

Les **distributeurs** présents aux présélections seront également invités à faire partie du jury.

Pour faciliter la venue des producteurs, l'IDAC vous remercie d'organiser vos présélections dans une capitale ou dans une ville proche d'un aéroport et de faire connaître la date et le lieu à l'agence Michèle Fréné Conseil.

## LES INSCRIPTIONS

- . Les barmen professionnels **français** s'inscrivent via site internet.
- . Les élèves en formation **français** participent via les écoles hôtelières sélectionnées.
- . Les barmen professionnels et les élèves en formation des **pays invités** participent via les associations organisatrices de leurs pays.

## DOSSIER DE CANDIDATURE

La recette proposée devra être **photographiée** et **rédigée** sur le formulaire officiel de participation, indiquant clairement : le nom du cocktail, le Calvados choisi, les produits employés, leur quantité exprimée en cl, la décoration et la catégorie du cocktail choisie (short ou long drink), la verrerie utilisée ainsi que l'argumentation que le candidat développera devant le jury et l'assistance.

 **Voir page 8, le calendrier pour l'organisation générale du concours**  
**En pièce jointe, la fiche de candidature**

## RÉALISATION DU COCKTAIL

- . Sont autorisés : tous les types de Calvados.  
tous les types de spiritueux.
- . Le Calvados doit demeurer l'alcool majoritaire de la composition.
- . Les compositions doivent comporter au minimum 3 cl de Calvados.
- . Les préparations « maison » (infusions, macérations...) sont acceptées.
- . Les compositions chaudes sont exclues.
- . Short drink entre 7 et 9 cl / Long drink entre 12 et 19 cl.
- . L'utilisation de chalumeau n'est pas autorisée pour des raisons de sécurité.
- . Chaque candidat réalise son cocktail pour 4 verres et dispose pour ce faire, de 7 minutes.
  
- . Les candidats sont évalués par un seul jury composé d'au minimum 6 experts qui noteront la présentation, l'exécution et l'argumentation, ainsi que l'aspect visuel et gustatif du cocktail.
- . **Le jury sera particulièrement attentif à la valeur ajoutée apportée par le Calvados dans la composition finale.**
- . Le non-respect de la réalisation de la recette entraînera une disqualification.

## ÉVALUATION

Chaque candidat devra **présenter son cocktail oralement** et trouver les **meilleurs arguments** pour le « **valoriser** » auprès du jury, comme il le ferait dans son bar pour convaincre ses clients. Cette présentation orale devra durer au **maximum 2 minutes**.



**En pièce jointe, la fiche d'évaluation des candidats**

## LA FINALE INTERNATIONALE EN NORMANDIE

- . La verrerie sera fournie par les organisateurs.  
Toutefois, les **candidats peuvent apporter leurs propres verres** (4 verres identiques par candidat).
- . **Tous 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'IDAC met **à disposition** : jus et sirops Caraïbos et Monin, 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.



Pas de dress code imposé. **On vous aime comme vous êtes !**

## DIFFUSION

Les réalisations des candidats sont susceptibles d'être publiées dans la presse et sur les supports de communication développés par l'IDAC (print/web). Des photos et des vidéos seront réalisées sur place.

En conséquence, chaque candidat cède ses droits à l'image et d'auteur à l'IDAC. Chaque participant sera, en revanche, dûment crédité sur l'ensemble des supports de diffusion.

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

## **SUPPORT FINANCIER POUR LES PRÉSÉLECTIONS DES PAYS INVITÉS**

Les délégations peuvent bénéficier d'un support financier 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 6)
- . les fiches techniques des candidats
- . la composition détaillée du jury
- . des photos illustrant le concours
- . des photos des bouteilles de Calvados mises en présentation
- . des invitations au concours, noms des journalistes et des distributeurs conviés

## **VOYAGES POUR LA FINALE INTERNATIONALE**

Le voyage et l'hébergement des finalistes français et des délégations étrangères sont organisés par l'agence Michèle Fréné Conseil et pris en charge par l'IDAC.

*Toute demande de remboursement d'un transport devra être adressé avec justificatifs à l'agence Michèle Fréné Conseil avant le 30 juin 2020. Au-delà de cette limite, l'IDAC se réserve le droit de ne pas procéder au remboursement.*

## **CONTACTS**

### **AGENCE MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL**

Michèle Fréné	+ 33 6 08 83 01 30
Florence Basseux	+ 33 6 38 17 36 67
Pascale Guillard	+ 33 6 76 94 03 44
Agence MFC	+ 33 2 31 75 31 00
Adresse Mail	mfc@michele-frene-conseil.fr



# AGENDA

## MCB FRANCE

<b>20.01.2020</b>	Date limite pour communiquer les dates des présélections
<b>28.02.2020</b>	Date limite pour organiser les présélections
<b>06.03.2020</b>	Date limite pour communiquer la fiche technique du candidat
<b>30.03.2020</b>	Finale France à Paris
<b>17.05.2020</b>	Accueil à Paris puis à Deauville
<b>18.05.2020</b>	Finale internationale
<b>19.05.2020</b>	Départ de Deauville

## BARMEN PROFESSIONNELS FRANCE

<b>01.03.2020</b>	Date limite des inscriptions sur le site internet
<b>06.03.2020</b>	Sélection sur recette de 24 barmen professionnels
<b>30.03.2020</b>	Finale France à Paris
<b>17.05.2020</b>	Accueil à Paris puis à Deauville
<b>18.05.2020</b>	Finale internationale
<b>19.05.2020</b>	Départ de Deauville

## PAYS INVITÉS

<b>20.01.2020</b>	Date limite pour communiquer les dates des présélections
<b>15.03.2020</b>	Date limite pour organiser les présélections
<b>20.03.2020</b>	Date limite pour communiquer la fiche technique du candidat
<b>17.05.2020</b>	Accueil à Paris puis à Deauville
<b>18.05.2020</b>	Finale internationale
<b>19.05.2020</b>	Départ de Deauville