

17 MARS 2025

15^{ème} édition



Spice
it up!

Challenge
MONIN®

THÉMATIQUE 2025

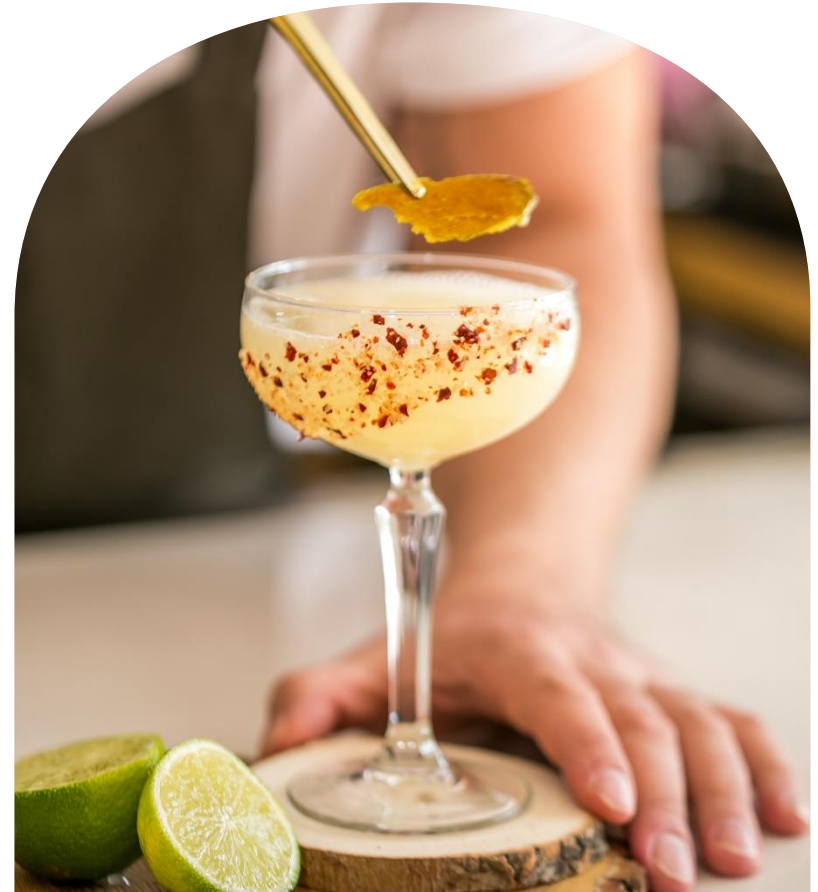
Spice it up !

MONIN est fier de lancer la nouvelle édition de son Challenge MONIN, un concours emblématique qui met en lumière le talent et la créativité des jeunes barmen de demain. Pour l'année 2025, le thème choisi est "Spice it Up!", une invitation à explorer l'univers fascinant des épices et à repousser les limites de l'innovation en mixologie.

Les épices ne se limitent pas à leur chaleur ou à leur piquant ; elles racontent des histoires, évoquent des voyages et enrichissent les créations par leur diversité. Qu'il s'agisse des arômes subtils de la cannelle, de la fraîcheur du gingembre, des notes florales de la cardamome ou encore du caractère affirmé du poivre, les candidats devront sublimer ces saveurs dans des boissons créatives et équilibrées.

NOTES AROMATIQUES //

Chaudes & Réconfortantes
Fraîches & Piquantes
Boisées & Terreuses
Florales & Douces
Fumées & Robustes
Sucrées & Gourmandes
Citronnées & Acidulées
Résineuses & Camphrées



MODALITÉS DE PARTICIPATION & SÉLECTION

Chaque établissement souhaitant participer doit envoyer la fiche technique permettant la réalisation d'un cocktail avec alcool (long-drink ou short-drink) du candidat qu'il aura préalablement sélectionné. Cette fiche devra être envoyée **avant le vendredi 31 janvier 2025** sous format informatique aux adresses mails suivantes : hdescamps@monin.com et en copie lnestola@monin.com

Tout dossier envoyé incomplet et/ou en dehors des délais impartis ne sera pas pris en compte. Chaque candidat s'engage à participer à la totalité des étapes du concours. Il est rappelé que, conformément aux dispositions du Code de la propriété intellectuelle, les recettes et méthodes ne sont pas protégées en tant que telles par le droit d'auteur. Dans ces conditions, les candidats ne pourront solliciter aucune rémunération pour l'utilisation par MONIN des recettes créées par eux dans le cadre du concours.

Parmi l'ensemble des candidatures reçues (1 candidat par établissement), un jury interne de la société MONIN aura pour charge de déterminer les 12 candidats qui participeront au Challenge MONIN 2025 le lundi 17 mars 2025. Cette sélection s'opèrera sur le respect de la thématique, la qualité et la cohérence de la recette ainsi que le respect des ingrédients imposés.

RECETTE & INGRÉDIENTS

Les cocktails seront réalisés avec **au minimum 10 ml de produit MONIN** (choix parmi l'ensemble de la gamme Le sirop de MONIN, Le Fruit de MONIN et Le Concentré de MONIN). L'utilisation des cordials PARAGON peut se faire mais en complément des 10ml de produit MONIN. Il est rappelé que les ingrédients de la recette qui existent dans les gammes MONIN devront être choisis exclusivement dans ces gammes par les candidats. Par exemple l'utilisation d'une liqueur devra se faire parmi la gamme La Liqueur de MONIN mais ne sera pas comptabilisée dans les 10ml de produit MONIN.

La boisson réalisée pourra se faire avec ou sans alcool.

Deux ingrédients produits de manière artisanale (maison) sont autorisés au maximum. Les garnish doivent pouvoir être préparés en 10 minutes avant d'entrer sur scène.

Le jour de la compétition, les candidats devront suivre avec exactitude la recette de cocktail création avec laquelle ils ont candidaté. Tout changement pourra entraîner une disqualification. **Quatre cocktails identiques devront être préparés** devant le jury. Les participants devront se présenter en tenue professionnelle classique ou adaptée au thème et avec leur matériel de bar. Les candidats auront **10 minutes pour leur performance** (mise en place, présentation et préparation du cocktail) et 3 minutes pour nettoyer le bar. L'ordre de passage des participants sera déterminé aléatoirement.

L'ensembles des produits MONIN utilisés vous seront fournis ainsi que les alcools de base. Les alcools spécifiques ou de marque particulière sont à la charge des candidats. La verrerie devra également être apportée par les candidats.

DÉROULEMENT DE LA COMPÉTITION

2 phases pour concourir

PHASE 1 : sélection régionale

Soumission des fiches recettes avant le 31/01/2025 : une candidature par établissement en mention complémentaire bar.

Sélection sur fiche recette selon les critères suivants : originalité, lien avec le thème, équilibre des saveurs.

PHASE 2 : finale nationale

12 candidats seront sélectionnés pour participer à la finale du Challenge MONIN 2025 organisée au nouveau studio MONIN à Paris.

Présentation des créations devant un jury d'experts le 17 mars 2025.

Évaluation sur la base des critères suivants :

- Créativité
- Technicité
- Qualité de la recette
- Storytelling
- Respect des ingrédients imposés

JURY & CRITÈRES D'ÉVALUATION

Des experts pluridisciplinaires

Un jury d'experts composé de bartenders, représentant MONIN et autres spécialistes.

Le jury du CHALLENGE MONIN 2025 sera composé de professionnels de la société MONIN, et de professionnels du monde du bar et/ou ou tout expert reconnu capable de juger la compétition. Le jury sera chargé de noter la technique, le goût et la performance pendant les deux étapes de la compétition. Le jugement prendra compte des éléments suivants :

- La présentation du candidat : présentation du cocktail, art de la mise en scène, organisation de son plan de travail.
- La zone de compétition : la propreté de la zone de compétition sera évaluée au début et à la fin du temps de performance.
- Compétences techniques : basées sur les connaissances et compétences techniques du compétiteur.
- L'évaluation du goût.
- La présentation de la boisson : la présentation visuelle des boissons comprenant les tasses, verres et accessoires, la consistance des boissons, la créativité et le style de présentation.

Des pénalités seront appliquées en cas de non-respect du temps imparti et de la propreté du plan de travail.

RÉTROPLANNING & INFOS PRATIQUES

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

JANVIER

FÉVRIER

MARS

PHASE 1 CANDIDATURES

Deadline dépôt
candidature : 31/01

Spice
it up!

RÉSULTATS
PHASE 1

Annonce semaine
du 10/02

FINALE
NATIONALE

Lundi 17 mars

Le présent concours porte sur la réalisation de cocktails avec alcool par des participants inscrits dans un établissement de formation dédié et dans le cadre de leur future activité professionnelle. En aucun cas l'organisation de ce concours par MONIN n'a pour but de mettre en avant l'alcool, ou d'inciter les participants à consommer de l'alcool. MONIN rappelle que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et qu'il doit être consommé avec modération.

Lors de la finale du Challenge MONIN, le transport, le repas et l'hébergement des participants et de leur professeur accompagnant seront pris en charge par la société MONIN pour la journée du 17 mars 2025.

GAIN DU VAINQUEUR

Spice
it up!



**QUALIFICATION AUTOMATIQUE
MONIN CUP FRANCE 2026**



**UNE VISITE DE L'USINE
DE BOURGES & VILLA MONIN**



& QUELQUES SURPRISES