



PINEAU DES CHARENTES  
SINGULIÈREMENT PLURIEL

Concours Pineau des Charentes des Lycées hôteliers 2024  
**20<sup>ème</sup> édition**

**Mardi 12 mars 2024**

Au Lycée Hôtelier de La Rochelle

## **Le contexte**

Le Comité National du Pineau des Charentes est ravi de vous informer que le Concours de Cocktail des Lycées Hôteliers fête **ses 20 ans** ! 20 ans de belles collaborations et d'échanges avec les élèves et les enseignants des lycées hôteliers.

Pour cette 20<sup>ème</sup> édition, le Comité National du Pineau des Charentes souhaite marquer les esprits et mettre à l'honneur le binôme que forment le candidat et son enseignant.

## **Le concept :**

**Le candidat exécutera 2 cocktails : un cocktail « Signature 20 ans » et un cocktail « Challenge »**

### **1/ Le cocktail « Signature 20 ans »**

Ce cocktail « Signature 20 ans » sera une création du candidat et sera réalisé dans les conditions normales d'un concours. Ce cocktail sera obligatoirement élaboré avec du Pineau des Charentes **blanc**, en long ou en short drink, au choix.

**Thème** : « 20 ANS »



## 2/ Le cocktail « Challenge »

Ce cocktail est vrai challenge pour le candidat et pour son professeur. En duo, le candidat et son professeur devront exécuter un cocktail imposé.

**Le challenge** : les yeux bandés, le candidat sera guidé par son professeur pour toutes les étapes de réalisation de ce cocktail.

### **Le cocktail imposé :**

L'élève réalisera au shaker un cocktail **Pineau Fizz**, à base de Pineau des Charentes Rouge.

L'installation du poste de travail se fera dans les conditions normales (yeux ouverts).

Lorsque le poste de travail sera prêt, les yeux du candidat seront bandés et seul son professeur le guidera dans la réalisation de son cocktail.

Pour la pose de la décoration, l'élève pourra retirer le bandeau.

### **Le recette du Pineau Fizz :**

4 cl de Pineau de Charentes Rouge

2 cuillères à café de baies roses

1,5 cl sirop d'agave

1,5 cl jus de citron

1,5 cl de Noilly Prat Dry

Eau gazeuse

Décoration : une tige d'estragon frais

Réalisation : Shaker avec des glaçons, passer à la passoire de bar classique puis dans une passoire à mailles très fines.

Servir dans un verre haut avec des glaçons, allonger à l'eau gazeuse et décorer d'une tige d'estragon frais.

## LE RÈGLEMENT

### Article 1

Le concours est ouvert à tous les élèves en Mention Complémentaire Bar. Ils doivent être obligatoirement majeurs.

### Article 2

Seules les **12** premières inscriptions au concours seront prises en compte, dans leur ordre d'arrivée.

En cas d'ex-aequo, la priorité sera donnée aux Ecoles n'ayant pas participé en 2023.

Les fiches d'inscription complétées sont à retourner **avant le 10 décembre 2023** par email à : [nathalie.morlai@parlonsdevous.com](mailto:nathalie.morlai@parlonsdevous.com)

Les formulaires de recettes doivent être renvoyés complétés **avant le 10 février 2024** aux mêmes coordonnées.

**Le Comité National du Pineau des Charentes fournira les bouteilles de Pineau des Charentes nécessaires à la sélection et à la préparation des élèves, dès réception des fiches d'inscription complétées, ce qui déclenchera l'envoi des bouteilles à chaque établissement.**

### Article 3

Lors de la finale, chaque concurrent présentera obligatoirement **2 cocktails** :

- **1 recette originale, le cocktail Signature**, créée par le candidat, à base de Pineau des Charentes Blanc, en Long Drink ou en Short Drink (au choix), dans le cadre des règles suivantes :

#### **Pineau des Charentes BLANC :**

- Long Drink (à partir de 12 cl) **comportant au moins 4 cl** de Pineau des Charentes Blanc
- Short Drink (de 7 à 10 cl) **comportant au moins 3 cl** de Pineau des Charentes Blanc

- **1 recette imposée, le cocktail Challenge** – réalisé par le candidat, les yeux fermés, guidé par son professeur.

### **Pineau des Charentes ROUGE :**

#### **Pineau Fizz**

4 cl de Pineau de Charentes Rouge

2 cuillères à café de baies roses

1,5 cl sirop d'agave

1,5 cl jus de citron

1,5 cl de Noilly Prat Dry

Eau gazeuse

Décoration : une tige d'estragon frais

Réalisation : Shaker avec des glaçons, passer à la passoire de bar classique puis dans une passoire à mailles très fines.

Servir dans un verre haut avec des glaçons, allonger à l'eau gazeuse et décorer d'une tige d'estragon frais.

### **Article 4 : Le Cocktail Signature**

La recette du cocktail Signature (short ou long, au choix) doit être de conception originale et s'inspirer de la thématique « **20 ANS !** »

Il est demandé aux candidats d'utiliser impérativement **des produits faciles à trouver dans le commerce de détail ou aisés à remplacer par des produits similaires vendus dans le commerce de détail.** Le Comité National du Pineau des Charentes se réserve le droit d'utiliser des produits similaires.

Le candidat devra s'assurer que le nom du cocktail Signature n'est pas déjà utilisé pour un cocktail classique (par exemple « Negroni » n'est pas autorisé).

Les ingrédients doivent être exprimés en centilitres.

La recette ne peut pas contenir plus de 7 cl de produits alcoolisés et sera élaborée pour **3 verres.**

Le cocktail ne peut comprendre plus de 6 ingrédients, y compris ceux utilisés pour les traits et les gouttes. Les sprays sont considérés comme un élément de décoration.

Si le centre d'épreuve ne peut pas fournir les produits, le candidat devra les apporter le jour de l'épreuve.



Les compositions chaudes ainsi que les produits « fait maison » ne sont pas autorisés.

Les produits devront être présentés au jury dans l'ordre suivant :

1. Pineau des Charentes
2. Autres produits, du **moins** alcoolisé au **plus** alcoolisé

Les doseurs sont autorisés.

**Le temps d'exécution pour le cocktail Signature est le suivant :**

- **7 minutes pour les cocktails Long Drink**
- **5 minutes pour les cocktails Short Drink**

1 point de pénalité sera retiré au total par tranche de 15 secondes dépassées.

### **Article 5 : Le Cocktail Challenge**

En duo, le candidat et le professeur devront exécuter un cocktail imposé : le Pineau Fizz

La préparation de la décoration ainsi que l'installation du poste de travail seront réalisées par le candidat dans les conditions normales (yeux ouverts).

Lorsque le poste de travail sera prêt, les yeux du candidat seront bandés et seul le professeur le guidera dans la réalisation de son cocktail.

L'élève réalisera le cocktail **Pineau Fizz**, à base de Pineau des Charentes Rouge (recette réalisée au shaker).

Pour la pose de la décoration, l'élève pourra retirer le bandeau.

**Le temps d'exécution pour le cocktail Challenge est de :**

- **10 minutes.**

**Le cocktail sera réalisé pour 3 verres.**

### **Article 6**

Seules les décorations réalisées sur place seront admises.

### **Article 7**

La verrerie proposée par l'organisation est la suivante :

VAC : jockey club 14 cl

Tumbler : Durobor disco 28 cl

**Les candidats pourront apporter leur verrerie personnelle si celle-ci ne leur convient pas.**



## **Article 8**

Le candidat devra exécuter chaque cocktail – Challenge et Signature - **pour 3 verres.**

1. Épreuve technique (jury technique) : réalisation du cocktail.
2. Épreuve orale (jury technique) : justification du choix des ingrédients du cocktail Signature en lien avec le thème, le Pineau des Charentes et ses caractéristiques organoleptiques.
3. Dégustation.

### **1. Épreuve technique : pour les cocktails Challenge et Signature**

Les candidats devront exécuter les cocktails Challenge et Signature devant un jury technique composé de barmen professionnels.

### **2. Épreuve orale : uniquement pour le cocktail Signature**

A l'issue de la réalisation, les candidats présenteront oralement leur cocktail Signature devant le jury technique en abordant de façon détaillée les points suivants :

- Le choix du nom de leur cocktail **et** des ingrédients, en cohérence avec le thème retenu **« 20 ANS ! »**.
- Le lien entre le cocktail et le thème **« 20 ANS ! »**.

La durée de l'épreuve orale sera d'1 minute au minimum et de 3 minutes au maximum par cocktail.

### **3. Dégustation : pour les cocktails Challenge et Signature**

Les cocktails seront dégustés par un jury dégustation, indépendant du premier.

## **Article 9**

Les décisions du jury seront sans appel et les recettes créées seront abandonnées au Comité National du Pineau des Charentes, qui pourra les utiliser à sa convenance.

Les images tournées et les photos prises lors du concours seront également la propriété du Comité National du Pineau des Charentes, qui pourra les utiliser à sa convenance.

## **Article 10**

En cas d'ex-æquo, l'élève ayant obtenu la plus haute note à la dégustation sera déclaré vainqueur.



## **Article 11**

Chaque école sélectionnera un élève pour participer à la finale, qui aura lieu le **Mardi 12 mars 2024** au Lycée Hôtelier de La Rochelle.

Les participants sont attendus **le lundi 11 mars 2024** à partir de 14 heures.

Pré – programme :

### **Lundi 11 mars 2024**

- A partir de 14h00 : Accueil à l'hôtel
- 17h30 : Masterclass Pineau des Charentes au Lycée Hôtelier
- 19h30 : Dîner au Lycée Hôtelier

### **Mardi 12 mars 2024**

- 09h30 : Concours Cocktails Pineau des Charentes
- 12h30 : Remise des prix et déjeuner

Le programme final des deux journées sera adressé aux écoles participantes courant février.

## **Article 12**

Le Comité National du Pineau des Charentes, organisateur de ce concours, prend en charge les frais inhérents aux déplacements et à l'hébergement des concurrents, dans les conditions suivantes :

- Déplacement : billet de train AR en seconde classe ou remboursement des frais d'essence et de péages, si déplacement en voiture.
- Hébergement : 1 nuit pour chaque participant et son professeur (nuit du 11 mars). Dans le cas où l'arrivée ou le départ ne seraient pas possible aux dates prévues (11 mars / 12 mars), contacter Nathalie Morlai au 06.79.16.14.41.
- Repas : dîner du 11 mars et déjeuner du 12 mars.

Aucune autre dépense et frais ne seront pris en charge.

Les participants devront adresser les justificatifs de leurs frais de déplacement, dans les jours suivant le concours, au **Comité National du Pineau des Charentes - 112 avenue Victor Hugo - 16 121 COGNAC cedex** ou par mail à [cfloch@pineau.fr](mailto:cfloch@pineau.fr).

**Justificatifs nécessaires : copies des billets de train ; tickets d'achat carburant ; tickets de péage d'autoroute.**



### **Article 13**

#### **Deux prix seront attribués :**

- PRIX DU MEILLEUR COCKTAIL SIGNATURE : un bon d'achat de 100 euros chez un de nos partenaires.
- PRIX DU MEILLEUR COCKTAIL CHALLENGE : un bon d'achat de 100 euros chez un de nos partenaires.

Proclamation des résultats et remise des prix **le mardi 12 mars 2024.**

### **Article 14**

Le Comité National du Pineau des Charentes se réserve le droit d'annuler ce concours à tout moment.

#### **Pour tous renseignements complémentaires, n'hésitez pas à contacter :**

Nathalie MORLAI : Agence Parlons de Vous – Tel : 06.79.16.14.41

Email : [nathalie.morlai@parlonsdevous.com](mailto:nathalie.morlai@parlonsdevous.com)

Claire FLOCH : Comité National du Pineau des Charentes – 112, Avenue Victor Hugo - 16121 COGNAC Cedex – Tel : 05.45.32.09.27 – Email : [cfloch@pineau.fr](mailto:cfloch@pineau.fr)