



TROPHÉES DU BAR

ÉDITION 2024

20^e ÉDITION

Les Trophées du Bar ont été fondés en 2003 par Fernando Castellon, l'un des architectes du renouveau du Cocktail en France, auteur unique d'ouvrages de référence comme le Larousse des Cocktails et historien-expert reconnu à l'international. Sa volonté a été de créer un concours-métier qui permette d'accompagner et d'élever le niveau de la profession, en récompensant la créativité, la technicité et la connaissance professionnelle des participant.e.s. Ce concours est organisé par la société Mintsling, cette édition 2024 en sera la 20^e édition.

Il est ouvert à tous les bartenders et professionnel.le.s du bar de plus de 18 ans, qui sont sous contrat dans un établissement (bar, restaurant, hôtel, club...) en France au moment de l'inscription. La participation à un autre concours se déroulant sur la même période est autorisée. Pour s'inscrire à l'une des 8 qualifications régionales, chaque participant.e doit au préalable enregistrer sa recette au moins 6 jours avant la date de qualification qui correspond à la ville choisie (le dosage et le nom du cocktail peuvent être ajustés jusqu'au dernier moment).

INSCRIPTIONS : www.tropheesdubar.com

1^{er} PRIX

La gagnante ou le gagnant remportera un billet d'avion Aller-Retour à l'international, pour 2 personnes pour l'une des destinations suivantes (liées à la culture du bar d'hier ou d'aujourd'hui) : SYDNEY (Australie), TOKYO (Japon), HONG KONG (Chine), SINGAPOUR, RIO DE JANEIRO (Brésil), LA HAVANE (Cuba), NOUVELLE-ORLEANS (USA), NEW YORK (USA)... Pour une valeur de 2 000 €. L'éventuelle différence entre le prix des deux billets et la dotation du prix sera versée à la/au vainqueur.e.

2^e ET 3^e PRIX

Les 2^e et 3^e prix remporteront un billet d'avion Aller-Retour en Europe, pour 2 personnes pour l'une des destinations suivantes : LONDRES (Royaume-Uni), LISBONNE (Portugal), MADRID (Espagne), ROME (Italie), BERLIN (Allemagne), ZURICH (Suisse), OSLO (Norvège), STOCKHOLM (Suède), COPENHAGUE (Danemark)... Pour une valeur de 500 €. L'éventuelle différence entre le prix des deux billets et la dotation du prix sera versée à la/au vainqueur.e.



TROPHÉES DU BAR

12 MASTERCLASSES

DATES & LIEUX

1. MONTPELLIER

DIMANCHE 4 FÉVRIER 2024
QUATRIÈME TIERS, 14 rue Roucher
34000 Montpellier

2. TOULOUSE

LUNDI 5 FÉVRIER 2024
L'HEURE DU SINGE, 59 rue Pierre-Paul
Ricquet, 31000 Toulouse

3. BORDEAUX

LUNDI 28 FÉVRIER 2024
POINT ROUGE, 2 quai de Paludate
33800 Bordeaux

4. MARSEILLE

DIMANCHE 11 FÉVRIER 2024
COPPERBAY, 36 boulevard
Notre-Dame, 13006 Marseille

5. NICE

LUNDI 12 FÉVRIER 2024
BOOTLEG BAR, 7 rue Clément Roassal,
06000 Nice

6. LYON

MARDI 13 FÉVRIER 2024
CIGALE, 2 rue de la Loge,
69005 Lyon

7. LILLE

DIMANCHE 25 FÉVRIER 2024
CARBONE, 9 place Saint-Hubert,
59800 Lille

8. NANTES

LUNDI 26 FÉVRIER 2024
19:33, 8 rue Voltaire,
44000 Nantes

9. RENNES

MARDI 27 FÉVRIER 2024
BRUT DE FÛT, 176 rue Saint-Malo,
35000 Rennes

10. PARIS

DIMANCHE 10 MARS 2024
COPPERBAY, 5 rue Bouchardon,
75010 Paris

11. NANCY

LUNDI 11 MARS 2024
LES DOMAINES DE NANCY, 2 rue
Claude Charles, 54000 Nancy

12. STRASBOURG

MARDI 12 MARS 2024
AEDAEN SPEAKEASY, 4 rue des
Aveugles, 67000 Strasbourg

HORAIRES

DE 14H00 À 16H00

Les masterclasses sont dispensées par Lucas GACITUA-PETIT

INSCRIPTION SUR LE SITE : www.tropheesdubar.com

ENVOI DE VOTRE RECETTE AU PLUS TARD 6 JOURS AVANT LA QUALIFICATION SOUHAITÉE



TROPHÉES DU BAR

8 QUALIFICATIONS

DATES & LIEUX

Envoi de votre recette J-6 au plus tard

1. BORDEAUX

LUNDI 25 MARS 2024

CHEZ SERGE, 14 cours du Chapeau
Rouge, 33000 Bordeaux

2. TOULOUSE

MARDI 26 MARS 2024

TEMPÊTE, 22 rue des Polinaires,
31000 Toulouse

3. MARSEILLE

DIMANCHE 7 AVRIL 2024

COPPERBAY, 36 boulevard
Notre-Dame, 13006 Marseille

4. CANNES

LUNDI 8 AVRIL 2024

HARRY'S BAR, boulevard de la
Croisette, 06400 Cannes

5. PARIS

DIMANCHE 21 AVRIL 2024

THE HONEY MOON, 15 rue Saint-
Sabin, 75011 Paris

6. RENNES

LUNDI 22 AVRIL 2024

CHABADA, 4 rue Jean Janvier
35000 Rennes

7. LYON

DIMANCHE 5 MAI 2024

CIGALE, 2 rue de la Loge,
69005 Lyon

8. STRASBOURG

LUNDI 6 MAI 2024

AEDAEN SPEAKEASY, 4 rue des
Aveugles, 67000 Strasbourg

HORAIRES

12H00

Accueil des candidat.e.s
Vérification des recettes
Tirage au sort de l'ordre de passage

12H30-12H45

Épreuve Écrite
(QCM 20 questions)

13H00-17H00

Épreuve Pratique
(Mise en place et présentation de
votre recette)

CHACUNE DES QUALIFICATIONS EST LIMITÉE À 22 PARTICIPANT.E.S

Après avoir effectué les qualifications dans chacune des villes, 12 candidat.e.s seront qualifié.e.s pour la finale nationale. Elles/Ils correspondent soit aux 12 meilleurs résultats pour le Jury sur l'ensemble des 8 villes (qualifications régionales), soit aux 10 meilleurs résultats, avec en plus, le « coup de cœur » de chacun des membres du Jury.

INSCRIPTION SUR LE SITE : www.tropheesdubar.com

ENVOI DE VOTRE RECETTE AU PLUS TARD 6 JOURS AVANT LA QUALIFICATION SOUHAITÉE



TROPHÉES DU BAR

QUALIFICATIONS

DÉROULEMENT

Chacune des 8 qualifications régionales (BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, CANNES, PARIS, RENNES, LYON STRASBOURG) est composée de deux épreuves : une épreuve écrite et une épreuve pratique.

L'ÉPREUVE ÉCRITE

CONSISTE À RÉPONDRE À 20 QUESTIONS DU QUOTIDIEN (format QCM)
qui pourraient être posées par des client.e.s novices ou des amateurs/amatrices éclairé.e.s (15 minutes pour y répondre).

L'ÉPREUVE PRATIQUE

CONSISTE À PRÉSENTER UNE RECETTE DE CRÉATION ORIGINALE (de votre composition)
qui devra contenir au minimum une base de 40 ml (4 cl) d'un ou plusieurs produits référencés,
provenant uniquement de la liste des fournisseurs officiels du concours (voir pages suivantes).

LA CRÉATION DU COCKTAIL EST LIBRE

Vous choisissez : le style (vintage, minimaliste, tiki...), la verrerie (verre, céramique, métal, punch...),
la contenance (short drink, long drink...), la technique (méthode, type de glace)...

LES 3 THÈMES AU CHOIX

LA FLORE

Inspirez-vous des fleurs, du
'foraging' et plus largement
de la nature

L'ARTISANAT

Emparez-vous d'un métier artisanal
pour partager la passion du
savoir-faire

LE RITUEL

Accompagnez votre cocktail d'un
service inédit pour amplifier
l'expérience client.e.

Votre recette sera élaborée en **2 exemplaires** pour le Jury, dans un temps limité de **6 minutes**
(qui inclut la présentation et l'élaboration du cocktail ; au-delà, une pénalité s'applique sur le score).

Le Jury est composé de Hyacinthe LESCOËT et Simon CHOLLET

INSCRIPTION SUR LE SITE : www.tropheesdubar.com

ENVOI DE VOTRE RECETTE AU PLUS TARD 6 JOURS AVANT LA QUALIFICATION SOUHAITÉE



TROPHÉES DU BAR

QUALIFICATIONS

ORGANISATION

Chaque participant.e vient avec son matériel personnel et tous les ingrédients requis pour sa recette, correspondant à sa fiche d'inscription. Les produits des fournisseurs officiels sont mis à disposition par les Trophées du Bar.

Si elle/il le souhaite, la/le participant.e peut apporter ses propres verres, sa glace (type 'clear ice') ses accessoires, sa musique...

La préparation d'un ou plusieurs composants du cocktail sur place est possible (garniture, préparation au siphon...)

Les seuls ingrédients "maison" autorisés sont des ingrédients qui sont sans alcool au final :
(sirop, cordial, shrub, hydrolat, huile, réduction... – le kombucha est toléré).

La/Le participant.e est responsable de la sécurité alimentaire de sa recette, en cas de doute elle/il doit se renseigner sur la toxicité éventuelle (méthode d'extraction, ingrédient, garniture...) – lien utile : www.cocktailsafe.org.

Les produits référencés ne peuvent subir aucune transformation en amont
(une extraction/infusion express pendant le passage de 6 minutes reste possible).

Quand un segment de produit est représenté par l'un des fournisseurs officiels du concours, seul ce produit (ou la gamme de produits concernée) peut être utilisé (sirops, mixers, apéritifs, eaux-de-vie, alcools, liqueurs...).

BARÈME DE NOTATION

Votre recette sera élaborée en **2 exemplaires** pour le Jury, dans un temps limité de **6 minutes** (hors mise en place en amont qui est libre) pour la présentation et l'élaboration du cocktail – au-delà des 6 minutes, une pénalité s'applique.

20% DES POINTS

POUR LES CONNAISSANCES DU QUOTIDIEN (QCM de 20 questions)

50% DES POINTS

POUR LA RECETTE CRÉATION (impact du nom, visuel, équilibre des saveurs, originalité...)

30% DES POINTS

POUR L'ÉLABORATION (hygiène, précision du dosage, méthode...)

BONUS

SELON LA PERTINENCE PAR RAPPORT AU THÈME CHOISI

INSCRIPTION SUR LE SITE : www.tropheesdubar.com

ENVOI DE VOTRE RECETTE AU PLUS TARD 6 JOURS AVANT LA QUALIFICATION SOUHAITÉE



TROPHÉES DU BAR

ANNONCE DES 12 FINALISTES

— VENDREDI 17 MAI 2024 —

La finale nationale se tiendra sur Paris, aussi les frais de transport et d'hébergement sont pris en charge pour les finalistes en province.

FINALE NATIONALE

— DIMANCHE 27 OCTOBRE 2024 —

au Bastille Design Center, 74 Boulevard Richard Lenoir, 75011 Paris

CONTACT ORGANISATION

Instagram : @tropheesdubar
Email : hello@tropheesdubar.com
SMS : 06.63.92.41.03

INSCRIPTION SUR LE SITE : www.tropheesdubar.com
ENVOI DE VOTRE RECETTE AU PLUS TARD 6 JOURS AVANT LA QUALIFICATION SOUHAITÉE



TROPHÉES DU BAR

FOURNISSEURS OFFICIELS

| NON ALCOOL | MARQUE | RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S) | CONTACT |
|-----------------------|--------------------|--|---|
| SIROPS | GIFFARD | Gamme de sirops | GIFFARD – 02.41.18.85.00 – giffard.com |
| APERITIVO SANS ALCOOL | MARTINI | Floreal Vibrante | BACARDI-MARTINI – 01.49.45.48.00 – martini.com |
| PURÉES | PONTHIER | Gamme réfrigérée et surgelée | PONTHIER – 06.71.41.83.17 – ponthier.net |
| MIXERS | THREE CENTS | Tonic Water – Aegean Tonic – Dry Tonic Lemon Tonic – Sparkling Lemonade – Ginger Beer Mandrin & Bergamot Soda – Pineapple Soda Pink Grapefruit Soda – Cherry Soda Two Cents Plain (soda water) | MAISON VILLEVERT – 06.33.84.41.15 – maisonvillevert.com |

| LOW ABV, APÉRITIFS & AMERS | MARQUE | RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S) | DEGRÉ | CONTACT |
|----------------------------|-------------------------|---|---------------------|---|
| AMER AU CASSIS | AMÉRISSE | Original | 22° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| QUINA | BONAL | Gentiane-Quina | 16° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| BITTER | CAMPARI | Original | 25° | CAMPARI – 01.49.24.20.20 – campari.com |
| ABSINTHE | COMBIER | L'Entêté (Verte) Blanchette (Blanche) | 62° 60° | COMBIER – 02.41.40.20.02 – combier.fr |
| VERMOUTH DE CHAMBÉRY | DOLIN | Dry Blanc Rouge | 17,5° 16° 16° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| PINEAU | DOMAINE DU CHÊNE | Blanc Rouge | 17° 17° | DOMAINE DU CHÊNE – 06.14.90.47.21 – ledomaineduchene.fr |
| PORTO | GRAHAM'S | Blend N°5 (Blanc) | 19° | CAMPARI – 01.49.24.20.20 – grahams-port.com |
| SHERRY, JEREZ | LA INA | Original (Fino) Rio Viejo (Oloroso) Viña 25 (Pedro Ximenez) | 15° 20° 17° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| VERMOUTH DI TORINO | MARTINI | Ambrato Rubino | 18° 18° | BACARDI-MARTINI – 01.49.45.48.00 – martini.com |
| VERMOUTH DE MARSEILLAN | NOILLY PRAT | Dry Ambré | 18° 16° | BACARDI-MARTINI – 01.49.45.48.00 – noillyprat.com |
| AMER | SUÉDOIS DOLIN | Original | 30° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| CHAMPAGNE | TELMONT | Réserve Brut | 12° | REMY COINTREAU – 01.44.13.44.13 – champagne-telmont.com |

(SUITE PAGE SUIVANTE)

QUAND UN SECTEUR DE PRODUIT EST REPRÉSENTÉ PAR L'UN DES FOURNISSEURS OFFICIELS DU CONCOURS,
SEUL LE PRODUIT, OU LA GAMME DE PRODUITS, PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR VOTRE RECETTE.



TROPHÉES DU BAR

FOURNISSEURS OFFICIELS

| EAUX-DE-VIE & ALCOOLS | MARQUE | RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S) | DEGRÉ | CONTACT |
|--------------------------------|----------------------|--|-------------------------|---|
| RUM | APPELTON ESTATE | Signature 8 years | 40° 43° | CAMPARI – 01.49.24.20.20 – appletonestate.com |
| LONDON DRY GIN | BOMBAY SAPPHIRE | Original Premier Cru | 40° 47° | BACARDI-MARTINI – 01.49.45.48.00 – bombaysapphire.com |
| TEQUILA | CALLE 23 | Blanco Reposado Añejo | 40° 40° 40° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| MEZCAL | CONVITE | Esencial | 40° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| PISCO | CUATRO GALLOS | Italia Quebranta Acholado | 40° 40° 40° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| ARMAGNAC | DARTIGALONGUE | Un-Oaked (non vieilli) Dry-Cellar Double-Oaked | 43,2° 43,4° 43,3° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| RON | EMBARGO | Añejo Blanco Añejo Extra | 40° 40° | LES BIENHEUREUX – 07.85.57.44.49 – lesbienheureux.com |
| CACHAÇA | ENGENHO DA VERTEENTE | Tradicional | 42° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| WHISKY FRANÇAIS | FONTAGARD | STEM 9920-2 | 44° | FONTAGARD – 05.46.70.29.39 – whisky-fontagard.com |
| RHUM AGRICOLE | LONGUETEAU | Blanc Rhum Vieux 3 ans | 55° 45° | MAISON DE L'HÉDONISME – 06.61.81.94.09 – lamaisondelhedonisme.com |
| MAHUA | MAH | Spirit of the Forest | 40° | MEZCAL BROTHERS – 07.69.25.55.92 – mezcal.fr |
| COGNAC & EAU-DE-VIE | MERLET | V.S Brothers Blend Eau de Vigne | 40° 40° 40° | VINTAGE SPIRIT GARAGE – 06.12.96.83.41 – vintagespiritgarage.fr |
| MARC DE BOURGOGNE & EAU-DE-VIE | SAB'S | Le Blanc) Le Marc | 43° 46° | ALAMBIC BOURGUIGNON – 06.27.13.19.94 – alambic-bourguignon.com |
| SHOCHU | SEIKOU UDOKU | Patate douce | 25° | MEZCAL BROTHERS – 07.69.25.55.92 – mezcal.fr |
| WHISKY IRLANDAIS | THE SEXTON | Single Malt | 40° | CAMPARI FRANCE – 01.49.24.20.20 – thesexton.com |
| BOURBON | WILD TURKEY | 81 proof 101 proof | 40,5° 50,5° | CAMPARI FRANCE – 01.49.24.20.20 – wildturkeybourbon.com |

| LIQUEURS & SPÉCIALITÉS | MARQUE | RÉFÉRENCE(S) DISPONIBLE(S) | DEGRÉ | CONTACT |
|------------------------|------------------------|--|------------|---|
| LIQUEURS | GIFFARD | Gamme de liqueurs | 15 à 40° | GIFFARD – 02.41.18.85.00 – giffard.com |
| AMARETTO | ADRIATICO | Bianco (crushed almonds) Classico (roasted almonds) | 16° 28° | ADRIATICO – 07.72.21.30.49 – amarettoadriatico.com |
| CAFÉ | ALGEBRA | Extra-Dry Coffee liqueur Decaf Extra-Dry Coffee liqueur | 19° 19° | ALGEBRA – +44.7702.960.402 – algebradrinks.com |
| POIRE | BELLE DE BRILLET | Original | 30° | REMY COINTREAU – 01.44.13.44.13 – belledebrillet.com |
| PLANTES | BÉNÉDICTINE | Original | 40° | BACARDI-MARTINI – 01.49.45.48.00 – palaisbenedictine.com |
| SPÉCIALITÉ | COVERT | Original | 33° | AUDEMUS SPIRIT – 07.50.70.36.05 – audemus-spirits.com |
| ORANGE | GRAND MARNIER | Original | 40° | CAMPARI – 01.49.24.20.20 – grandmarnier.com |
| CHIPOTLE | HUMO | Chile Chipotle | 32° | MEZCAL BROTHERS – 07.69.25.55.92 – mezcal.fr |
| KUMMEL | KUMMEL EXTRA COMBIER | Kummel Extra | 38° | COMBIER – 02.41.40.20.02 – combier.fr |
| ANISETTE | ANISETTE MARIE BRIZARD | Anisette | 25° | MARIE-BRIZARD WINE & SPIRIT – 01.46.82.05.05 – mariebrizard.com |
| MENTHE | MENTHE-PASTILLE | Original | 24° | GIFFARD – 02.41.18.85.00 – giffard.com |
| FLEUR DE SUREAU | ST-GERMAIN | Original | 20° | BACARDI-MARTINI – 01.49.45.48.00 – stgermainliqueur.com |

QUAND UN SECTEUR DE PRODUIT EST REPRÉSENTÉ PAR L'UN DES FOURNISSEURS OFFICIELS DU CONCOURS,
SEUL LE PRODUIT, OU LA GAMME DE PRODUITS, PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR VOTRE RECETTE.