

Grand Prix MARTINI

(Règlement 2016)

ORGANISATION ET OBJET DU CONCOURS

Le concours, à l'échelon national, est organisé par la société Bacardi-Martini France, société par actions simplifiée, enregistrée au Registre du Commerce et des Sociétés de Bobigny sous le numéro 414 749 200 et dont le siège social est situé 19 avenue Michelet – 93400 Saint-Ouen.

Ce concours est gratuit, sans obligation d'achat.

Le Grand Prix Martini a pour but de désigner le barman qui réalisera la meilleure recette de cocktail Martini dans l'univers Apéritif.

Les bartenders participants doivent être majeurs (avoir plus de 18 ans) et doivent travailler dans un établissement en France Métropolitaine.

Les employés du groupe Bacardi Limited ne sont pas autorisés à participer. Cinq pays participent à ce concours : France, Grèce, Italie, Portugal, Espagne.

INSCRIPTION ET DEROULE DU CONCOURS

- Pour tenter de gagner une place pour la finale nationale, chaque bartender doit soumettre une recette de cocktail, une photo de celui-ci et ses coordonnées via le lien « *SOUMETTRE VOTRE COCKTAIL* » sur le site www.martinigrandprix.com.

Date limite d'inscription : 10 Juillet 2016

- Les demi-finalistes seront informés de leur sélection pour la demi-finale nationale par mail, au plus tard deux semaines avant la date de celle-ci.
La finale France aura lieu à PARIS, le 27 juillet 2016
- Tous les dossiers des participations seront évalués par un jury local de spécialistes MARTINI et de l'univers du bar qui sélectionnera les meilleurs cocktails qui participeront à la finale nationale.
- Les dossiers seront jugés sur la créativité, l'innovation et la présentation. Les cocktails doivent contenir au minimum 4 cl d'un produit de la gamme classique Aperitivo : **MARTINI Rosso, Bianco, Rosato, Ambrato, Rubino.**
- L'utilisation des marques concurrentes du groupe BACARDI-MARTINI **ne sera pas autorisée.**
- **Les produits « Fait Maison sont tolérés à raison de 1 produit par recette.** La préparation des produits « Fait Maison » doivent être **expliquée** en détail et **reproductible facilement.** Ces préparations de doivent pas contenir plus de deux saveur différentes.
- **Les infusions dans les produits de la gamme MARTINI** ne sont pas autorisées.


Grand Prix MARTINI

(Règlement 2016)

- Les cocktails doivent être des créations originales apéritives (**Short ou Long**), et peuvent s'inspirer des cocktails italiens classiques (Milano-Torino, Americano, Negroni, Negroni Sbagliato, etc ...)
- **Dix demi-finalistes** seront choisis pour participer à la demi-finale nationale.

DEMI-FINALE NATIONALE (1 jour)

- **La demi-finale nationale se tiendra dans le pays d'accueil.**
La demi-finale France se tiendra à **Paris** le **27 juillet 2016**. Tous les frais de voyage et d'hébergement seront pris en charge par MARTINI et les finalistes provinciaux doivent partir du principe qu'ils resteront une nuit dans la ville hôte.
- **Toutes les informations relatives au lieu, au jury, à la date et aux horaires** seront communiquées directement aux finalistes par email.
- Le jury évaluera chacune des prestations des Bartenders selon les critères suivants :
 1. **La technique et la mise en place**
 2. **La saveur, l'équilibre et l'apparence**
 3. **L'innovation et la créativité**
 4. **Le respect du règlement**
 5. **L'histoire et l'inspiration du cocktail**

 **Les 3 meilleurs bartenders seront alors** sélectionnés et remporteront un trophée unique MARTINI Grand Prix qui leur sera remis par l'équipe nationale de la marque. Les bartenders vainqueurs dans chaque pays pourront accéder à la **finale globale** qui aura lieu en Italie, **du 31 Août au 1^{er} Septembre 2016**.

Grand Prix MARTINI

(Règlement 2016)

FINALE GLOBALE (3 Jours)

La finale nationale du **Grand Prix MARTINI** aura lieu au cœur de la maison MARTINI dans la ville de Pessione, près de Turin (Italie), **du 31 Août au 1^{er} Septembre 2016**. Tous les frais de voyage et d'hébergement seront pris en charge par MARTINI et les finalistes provinciaux doivent partir du principe qu'ils resteront deux nuits dans la ville hôte.

- **La première journée** sera réservée exclusivement à des Master Class dispensés par une équipe d'experts MARTINI ainsi qu'un Chef renommé. (Mixology, Gastronomie, Performance scénique, etc ...)
- **Lors de la seconde journée**, chacun des Batenders devront, individuellement, créer une nouvelle recette apéritive en association avec une bouchée tirée au sort créée spécialement par le Chef invité.
- Ils disposeront alors d'un temps défini pour :
 - choisir des ingrédients,
 - réaliser des essais,
 - définir une recette et justifier celle-ci devant les membres du jury

Lors de cette épreuve, le jury évaluera :

1. **La technique et la mise en place**
2. **La saveur, l'équilibre et l'apparence**
3. **L'innovation, la créativité et la capacité d'improvisation**
4. **L'association Cocktail-Mets**

 **Le meilleur Bartender de chaque pays** sera alors qualifié pour la prochaine étape. (5 Bartenders Finalistes)

- **Toujours lors de cette seconde journée**, chacun de ces 5 candidats sélectionnés disposera d'un bar lors d'une soirée où seront attendu près de **200 convives**, public et presse, où chacun devra proposer son cocktail. Tout au long de la soirée les convives pourront tester les différentes recettes et voter pour celle qu'ils ont préférée. Les candidats devront alors tout faire pour satisfaire un maximum d'invités afin de récolter le plus de voix possible. (Le nombre de vote permettra d'ajouter un bonus allant jusqu'à 10% de leur note finale)

Grand Prix MARTINI

(Règlement 2016)

- Lors de la troisième et dernière journée, les 5 Finalistes disposeront d'un temps défini pour sélectionner dans le marché local les ingrédients nécessaires à la préparation du Mets (Bouché) idéal pour l'association avec leur recette initiale avec laquelle ils ont été sélectionnés.

Lors de cette épreuve, le jury évaluera :

5. La technique et la mise en place
 6. La saveur, l'équilibre et l'apparence
 7. L'innovation, la créativité et la capacité d'improvisation
 8. L'association Cocktail-Mets
- + Un Bonus calculé sur le nombre de vote perçus la veille lors de la soirée Aperitivo !

Le Bartenders ayant cumulé le plus de points sera alors élu vainqueur de l'édition 2016 du **GRAND PRIX MARTINI !**

QUELQUES CONSIGNES COMPLEMENTAIRES :

- Chaque cocktail doit être conçu comme un « Modern Aperitif »
 - Faible degré d'alcool– Max. 25 % d'alcool par volume
 - 4cl minimum de MARTINI CORE RANGE (Rosso / Rosato / Bianco, Rubino, Ambrato) / Recette
 - Recettes exprimées en cl ou ml uniquement.
 - 6 ingrédients maximum / Recette
 - La garniture n'est pas considérée comme un ingrédient, mais elle doit être comestible.
 - Tous les cocktails doivent utiliser des ingrédients disponibles en France et à travers le monde
 - Les cocktails composés d'ingrédients faits maison ne seront pas autorisés à moins qu'ils soient très facilement faisables que la recette soit incluse dans le dossier.
- Les concurrents devront présenter leurs recettes en français pour les demi-finales et en anglais pour les Finales en Italie.
- Les cocktails présentés doivent être des recettes originales qui n'ont jamais été utilisées pour toute autre compétition.

Grand Prix MARTINI

(Règlement 2016)

- MARTINI et ses distributeurs se réservent le droit d'utiliser la recette de cocktail créée pour toute épreuve du concours dans ses publications et documents marketing pendant et après la conclusion de la compétition.
- Les concurrents acceptent d'être photographiés, d'être enregistrés et d'apparaître en temps réel pendant l'événement sur le site web et les chaînes de MARTINI sur les réseaux sociaux. Les concurrents confèrent à MARTINI le droit aux images et comprennent que celles-ci peuvent être utilisées pour une durée de 3 ans sur tout support marketing ou commercial de la société BACARDI MARTINI.
- Tous les participants doivent apporter leur propre verrerie et autres outils de service.
- Les participants devront préparer chacune de leur recette en 3 exemplaires.
- Il est interdit de présenter un cocktail dont le nom est considéré comme vulgaire, offensant ou de nature sexuelle ou contenant des mots associés à des stupéfiants ou d'autres substances illégales. Est également interdit tout nom humiliant vis-à-vis de personnes, d'organisations, d'affiliations politiques, de groupes ethniques et/ou religieux ou incitant une consommation excessive d'alcool.
- La décision finale des juges est exclusivement de leur fait et ne saura être contestée.
- Même si tous les efforts raisonnables seront mis en œuvre, l'organisateur ne peut pas garantir que la verrerie ou l'équipement fourni par les participants sera restitué intact et se décharge ainsi de toute responsabilité en cas de matériel endommagé.
- Les participants doivent bénéficier de toutes les assurances nécessaires afin de voyager en Italie s'ils participent à la finale mondiale. En outre, les participants doivent être couverts par l'assurance standard (médicale ou autre) de leur pays de résidence pour participer aux finales nationales respectives. Tous documents pour sortir du territoire (passeport...) est à leur charge.

Responsabilité (face aux dangers liés à l'alcool)

- Martini s'engage à promouvoir ses produits de manière responsable. Buvez avec modération – Ne consommez pas d'alcool avant de prendre le volant.
- Les participants dont les organisateurs estiment qu'ils pratiquent ou promeuvent toute forme de consommation irresponsable seront disqualifiés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.