



Mediterranean CHALLENGE

RÈGLEMENT ET CONDITIONS

Le Mediterranean Challenge est un concours de création de cocktail imaginé par la Maison Manguin en Provence. Il est ouvert aux établissements et aux membres de leur équipe de plus de 18 ans souhaitant se révéler et révéler leur création inspirée par l'univers de la Méditerranée. Il place Oli'Gin, l'Olive Gin propice à la création de cocktails au cœur de la recette : Inspiration, Identité, Imprégnation dans le territoire de la Méditerranéen en sont les ingrédients essentiels. Réservé aux Barmen résidant en France métropolitaine.

» Concept

Créer un cocktail contenant au moins 30 ml d' Oli'Gin et une note florale de Méditerranée en s'inspirant de la citation suivante :

«...Jamais un pays, sinon la Méditerranée ne m'a porté à la fois si loin et si près de moi-même...»

Albert Camus (1913-1960)

» Conditions

- Vous choisissez : le style (vintage, moderne, tiki,...), la verrerie (verre, céramique, métal, punch...) et la contenance (short drink, long drink...).
- Oli'Gin doit être la base alcoolique principale
- Oli'Gin ne doit pas être transformé (infusion ou autre)
- Les autres ingrédients sont libres. Ils peuvent être complétés par un ingrédient ou purée Maison. Il est recommandé dans ce cas d'envoyer un échantillon pour reproduire le cocktail lors des évaluations.
- Les autres produits de la Maison Manguin en Provence peuvent être bien sur utilisés www.manguin.com
- Une dimension florale de la Méditerranée est à considérer dans la recette ou par touche.

Formulaire d'Inscription disponible sur www.olive-spirits.com

A compléter avec :

- Coordonnées perso (Nom, prénom, FB, Insta)
- Coordonnées pro (établissement, adresse, ville)
- Description de la Recette (10 lignes)
- Storytelling, et inspiration (10 Lignes)
- Informations complémentaires (5 lignes)
- Photos de la création (de 1 à 4)

► Date d'inscription et évaluation

Les inscriptions se font en ligne avant le 31 Mai 2019 sur le site www.olive-spirits.com

L'envoi des recettes (et ingrédient maison) se font **avant le Mardi 4 Juin 2019** à la Distillerie Manguin :
DISTILLERIE MANGUIN, 784 Chemin des Poiriers, 84000 Avignon

Toutes créations seront reproduites par un expert en respectant toutes les indications précisées par le participant lors de l'inscription (méthode, dosages, verre, type de glace...) puis évaluées par Emmanuel et Béatrice Hanquiez, propriétaires et distillateurs de la Maison Manguin en Provence

Annnonce des 10 finalistes le Mercredi 5 Juin

► FINALE du 7 au 9 Juillet 2019 À LA DISTILLERIE / AVIGNON POUR 10 FINALISTES

Frais de déplacement et d'hébergement pris en charge

- Chaque participant 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 fournis).
- S'il le souhaite, le participant peut apporter ses verres, ses glaçons, ses accessoires, une musique...
- Préparation de tous les composants du cocktail sur place : garniture, préparation au siphon...
- Les seuls ingrédients "maison" autorisés sont les sirops/cordials et les réductions de produits (sans alcool au final).
- Pour ajouter une note fumée/tourbée, un ajout de produit est autorisé (dans la limite de 5ml maximum)

► BAREME DE NOTATION

En qualification

- Visuel : 20 %
- Goût / Équilibre : 50 %
- Histoire / Inspiration : 30 %

En finale

- Visuel : 20 %
- Goût / Équilibre : 30 %
- Technique / Organisation : 20 %
- Histoire / Inspiration / Personnalité : 30 %

► JURY

- Marc BONNETON - *L'Antiquaire et L'Officine, Lyon / Pro*
- Lilian SAUSSET - *Bartender Saint-Martin / Pro*
- Rémy SAVAGE - *L'Artesian Bar, Londres / Pro*
- Philippe JUGÉ - *Expert en Spiritueux*
- Caroline KNUCKEY - *Journaliste Art de Vivre*

► PRIX

LE 1^{er} PRIX

Un week-end pour 2 en Provence avec :

Trajets + repas + 1 nuit à l'hôtel Artalan à Arles

Séance labo avec le maître distillateur de Manguin (Béatrice Hanquiez),

pour élaborer son propre batch d'Oli'Gin (4 litres) avec sa propre sélection d'aromates pour la recette

POUR TOUS LES FINALISTES

- 1 magnum Oli'Gin gravé au nom de chaque finaliste (1,5 L)
- 1 bouteille Olives Cœur de Chauffe (concentré dans des bouteilles de 10 cl)