

REGLEMENT DU CONCOURS

« Toulouse Cocktail Master »

- 31 Mai 2020 -

Article 1- Société organisatrice

L'Association des Barmen d'Occitanie Région Occitanie, Régie Loi 1901, numéro association : W313025520 dont le siège social situé au 10 Impasse Mansencal 31500 Toulouse (ci-après la « Société Organisatrice »).

Organise le concours « TOULOUSE COCKTAIL MASTER » dans le cadre du « Salon des Rhums et Terroirs », dont l'objet est de sélectionner le Barman ayant fait la meilleure création de Cocktail.

Concours gratuit sans obligation d'achat.

Article 2- Participants

Le concours est ouvert à tous les barmen professionnels ou métier du Bar en activité, âgés de plus de 18 ans et résidant dans la communauté urbaine du Grand Toulouse (ci-après les « Participants »).

Liste en lien : https://fr.wikipedia.org/wiki/Toulouse_M%C3%A9tropole

L'Association des Barmen d'Occitanie se réserve le droit de vérifier que les participants répondent bien aux critères et aux conditions stipulés dans le présent Règlement.

Article 3- Modalités du concours

3.1 Inscription en ligne

L'accès au concours se fait sur dossier d'inscription accessible directement à partir du site internet <http://www.salon-rhums-terroirs.com> ou <http://www.toulousecocktailmaster.fr>

L'inscription en ligne sera ouverte du 1^{er} Décembre 2019 au 1^{er} Mars 2020 à minuit (heure de Paris).

Le dossier d'inscription doit être complet et validé en ligne avant le 1^{er} Mars 2020 à minuit (heure de Paris). Tout dossier incomplet et/ou présentant une anomalie et/ou non validé en ligne avant la date/l'horaire limite ci-dessus ne sera pas pris en compte.

3.1.1. Modalités d'inscription

Pour s'inscrire, le participant doit :

- se rendre sur le site <http://www.salon-rhums-terroirs.com>, onglet « Toulouse cocktail master »
- Télécharger et remplir le formulaire d'inscription en indiquant ses coordonnées (nom, prénom, date de naissance, téléphone, email, adresse, code postal, pays) et en répondant au questionnaire concernant son activité ;
- accepter le présent règlement du concours dont il reconnaît avoir pris connaissance.

Une fois le formulaire rempli, le participant recevra par email le dossier du concours à remplir et à retourner complet à l'adresse email suivante : inscription.tcm@gmail.com dans les délais impartis.

3.1.2. Présentation du dossier

Le Participant devra retourner un dossier complet comprenant les éléments suivants :

- 1) Mes motivations : le Participant devra indiquer ses motivations via une vidéo de 3mn maximum dans laquelle il devra rapidement se présenter et indiquer ses motivations pour participer et ce qui l'a inspiré pour sa recette. Les formats acceptés pour la vidéo sont : 3GP, MP4, M4V, MOV, AVI.
- 2) Ma recette : le Participant présente une recette de cocktail originale, facile à faire et reproductible à base de Rhum, sur le thème « Les Caraïbes ».
- 3) Nom et explication du cocktail : Le participant donne un nom à sa création et explique-en quoi il est en lien selon lui avec le thème « Les Caraïbes ».
- 4) Pour la recette proposée, le Participant devra obligatoirement fournir une photo du cocktail. Les formats acceptés pour la photo sont : jpg, png, et gif. Les photos postées devront être libres de droits. Il est précisé toutefois que la qualité des photos ne sera pas prise en compte dans les critères de sélection.

Sachant que sa photo sera publiée sur les réseaux pour le vote de la sélection finale.

Les règles de préparation du cocktail et du choix des ingrédients sont les suivantes :

- 1) Le rhum devra être l'ingrédient de base du cocktail et sera attribué par nos partenaires.
- 2) Les autres produits sont libres
- 3) Le cocktail devra être composé de cinq (5) ingrédients maximums dont le rhum.
- 4) Toutes les techniques de bartending pour la préparation des cocktails sont acceptées à l'exception de celles relatives aux techniques de Flairtending.
- 5) Les ingrédients « fait-maison » sont acceptés et conseillés sous conditions de présenter leurs recettes complètes.
- 6) Il est interdit de modifier la recette entre la validation de la candidature en ligne. Le cocktail proposé par le Participant dans son dossier d'inscription sera celui présenté lors de la sélection, si le Participant est retenu.

Après avoir complété son dossier d'inscription, le Participant devra valider sa participation en envoyant le dossier complet à l'adresse email suivante : inscription.tcm@gmail.com

Il est précisé que le Participant ne pourra pas modifier en ligne son dossier ni ses coordonnées. En cas de problèmes techniques rencontrés lors de l'inscription, les participants pourront contacter l'Association des Barmen d'Occitanie à l'adresse suivante : associationbarmenoccitanie@gmail.com

3.2.1 Organisation du concours

Sur la totalité des candidats, 10 seront sélectionnés par un vote sur les réseaux sociaux. Les 10 candidats ayant le plus de like seront sélectionnés. Aux candidats de faire goûter leurs cocktails dans leurs établissements et d'inciter leurs clients à voter.

A leur arrivée sur les lieux de la sélection « Espace Lucien Vanel à Toulouse », les 10 candidats tireront au sort un numéro compris entre 1 et 10. Celui-ci déterminera leur ordre de passage devant le Jury.

Les candidats devront reproduire le cocktail proposé. Le cocktail devra être réalisé en quatre exemplaires : un pour le jury d'exécution et un pour effectuer une photo, et deux pour le jury dégustation.

Les candidats auront :

- 1 heure pour effectuer des préparations d'office (découpe, infusions etc...);
- 15 minutes de passage (3 minutes de mise en place et d'installation, 2 minutes de présentation, 7 minutes pour préparer les cocktails et 3 minutes pour nettoyer et ranger la station de travail).

Aucune modification du cocktail indiqué dans le formulaire d'inscription ne sera autorisée.

Lors de leur présentation, l'animateur pourra poser quelques questions à chaque candidat, ce qui permettra au Jury de vérifier le critère de sélection suivant : "incarner l'esprit Caraïbes".

Les règles de préparation des cocktails devant le Jury et du choix des ingrédients sont les suivantes :

- 1) Le rhum sélectionné devra être l'ingrédient de base du cocktail indiqué dans le dossier d'inscription.
- 2) Le choix du Rhum sera attribué parmi nos partenaires
- 3) Le cocktail devra être composé de cinq (5) ingrédients maximums dont le rhum.
- 4) Toutes les techniques de bartending pour la préparation des cocktails sont acceptées à l'exception de celles relatives aux techniques de Flairtending.
- 5) L'utilisation de tout type de contenant et d'instruments de mesures neutres et non brandé sont acceptés.
- 6) Tout type de verrerie neutre, relative à la catégorie de cocktail choisie sera accepté. Les candidats doivent apporter leurs propres verres.
- 7) Tout type d'ustensile de bar neutre et non brandé amené par les candidats sera accepté.

- 8) Tous les ingrédients ou garnitures alimentaires ou non alimentaires de bon goût seront acceptés et devront être apportés par les candidats pour la préparation de leurs cocktails devant le Jury.

- 9) L'Association des Barmen d'Occitanie s'engage à mettre à disposition des candidats le Rhum de nos partenaires, le citron vert, la menthe, l'eau plate et l'eau gazeuse, le cola, le sucre blanc, la cassonade et les œufs. Tous les autres ingrédients devront être amenés par les candidats (spiritueux, vins, amers, sirops, jus, fruits, herbes, épices).

- 11) Les ingrédients « fait-maison » sont acceptés sous conditions de présenter leurs recettes complètes.

- 12) L'utilisation de jus de fruit frais est conseillé.

L'annonce du gagnant sera effectuée après le concours.

Les Participants pourront néanmoins obtenir leur classement et leur note ainsi que des explications sur demande.

Barème des points :

Habilité technique : 60 points

Talent de présentation : 10 points

Aspect : 10 points

Arôme : 10 points

Goût : 25 points

Equilibre : 15 points

Respect de consignes et de pertinences : 15 points

Nom du cocktail : 5 points

3.3.1 : Jury

Le Jury des phases d'exécution sera constitué de trois (3) professionnels du bar. Ce jury sera présidé par un meilleur ouvrier de France Barmen ou par le Président de l'ABO et deux membres de l'Association des Barmen d'Occitanie.

Le Jury des phases de dégustation sera constitué de quatre personnes. Deux professionnels du bar et deux personnes du public.

Le Président du Jury est responsable du déroulement de la sélection, du comptage des points attribués par les membres du Jury ainsi que de l'annonce du vainqueur. Par ailleurs, le Président a voix prépondérante en cas d'ex-aequo.

Toute décision du Jury est irrévocable et sans appel.

- Pour le gagnant : Un Trophée qu'il devra exposer dans son établissement et le remettre en jeu lors du prochain Toulouse Cocktail Master.

- Pour les Participants classés en deuxième et troisième positions : une dotation de lot de nos partenaires.

Les finalistes et le gagnant ne pourront demander à ce que leur lot soit échangé contre un autre prix ou contre sa valeur en espèces.

La Société Organisatrice se réserve le droit de remplacer à sa discrétion les dotations annoncées par des dotations de valeurs équivalentes.

Article 5. Annonce du gagnant

L'annonce du gagnant représentant de la sélection du TCM sera faite, à la fin de la journée du concours le 31 Mai 2020 :

- Sur le site <http://www.salon-rhums-terroirs.com>
- Dans la presse professionnelle et sur des sites internet de professionnels du bar.

Article 6. Droit à l'image et propriété intellectuelle

6.1 Les finalistes dont le gagnant autorisent l'Association des Barmen d'Occitanie à :

- utiliser leur nom, adresse et image ainsi que les photos les représentant et/ou les photos et/ou vidéos de leur cocktail publiées lors de l'inscription, ou les vidéos et/ou photos réalisées lors de la finale, les représentant, à des fins publicitaires, promotionnelles ou de relations publiques dans le cadre d'opérations organisées en lien avec le présent concours, à partir des résultats et ce, pour une durée de deux (2) ans, sans que cela leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur gain ;

-à mettre en ligne leurs recettes de cocktails et leurs photos et/ou vidéos (photos et/ou vidéos des cocktails ainsi que photos et/ou vidéos les représentant) sur le site internet <http://www.salon-rhums-terroirs.com> et/ou sur la page Facebook « salon des rhums et terroirs » et/ou sur d'autres supports en lien avec le Toulouse Cocktail Master à partir de l'annonce des résultats en mai 2020 et ce, pour une durée de deux (2) ans, sans que cela leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur gain.

6.2 Le gagnant cède à titre gratuit au Toulouse Cocktail Master l'ensemble des droits de propriété intellectuelle (représentation, reproduction, traduction et adaptation) attachés à ses créations (recette du cocktail qu'il aura réalisé dans le cadre du concours TCM) ; cette cession est consentie pour tous supports, pour le monde entier et pour la durée des droits de propriété intellectuelle. Le Toulouse Cocktail Master sera libre d'utiliser ou non, ces créations, dans le cadre de ses activités.

6.3 Les Participants reconnaissent que les photographies respectives de leurs cocktails ne devront ni porter atteinte, de quelque façon que ce soit, à la Société Organisatrice et/ou à ses marques, ni présenter de caractère obscène, violent, dangereux, raciste, contraire à l'ordre public, susceptible de nuire à l'épanouissement des mineurs ou porter atteinte à la dignité des personnes.

Les recettes et les photographies devront être libres de droit. Les Participants garantissent qu'ils détiennent l'ensemble des autorisations relatives à l'utilisation à toutes fins commerciales et publicitaires de leurs recettes et photographies.

Les Participants devront s'assurer en envoyant leurs photographies respectives que celles-ci (i) sont prises par leur soin et constituent une œuvre originale, et

(ii) ne contiennent ou ne mentionnent aucune marque de commerce, logo ou autre signe distinctif.

Article 7. Responsabilités

L'Association des Barmen d'Occitanie ne saurait encourir une quelconque responsabilité si, en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté et/ou si les circonstances l'exigeaient, elle était amenée à annuler le présent concours, à l'écourter, le proroger, le reporter ou à en modifier les conditions.

L'Association des Barmen d'Occitanie ne pourra non plus être tenue pour responsable de problèmes de connexion internet lors de l'inscription, d'un dysfonctionnement (notamment virus, interruptions des communications, perte de données...) ou de tous dommages matériels et immatériels causés aux Participants, à leurs terminaux et aux données qui y sont stockées ainsi que des conséquences pouvant en découler sur leurs activités personnelles, professionnelles ou commerciales.

Article 8. Loi Informatiques et libertés

Les données à caractère personnel communiquées par les Participants font l'objet d'un traitement sous la responsabilité de la Société Organisatrice, à des fins de gestion, d'organisation et de suivi de l'opération. Elles sont exclusivement destinées à la Société Organisatrice.

Sous réserve du consentement préalable du Participant, ces données pourront être exploitées afin d'adresser au Participant des informations en lien avec les actualités et/ou les marques de la Société Organisatrice.

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6/01/78, les Participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations nominatives les concernant sur simple demande soit à l'adresse électronique suivante : associationbarmenoccitanie@gmail.com soit par courrier postal à l'adresse suivante : L'Association des Barmen d'Occitanie Région Occitanie au 10 Impasse Mansencal 31500 Toulouse (la « Société Organisatrice »)

Article 9. Acceptation du règlement et des règles du concours

9.1 La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et sans réserve par le Participant du présent règlement dans son intégralité, et des modalités de déroulement du concours.

Tout manquement par un Participant à l'une quelconque des modalités du concours et du présent règlement, fraude ou tentative de fraude, entraînera son élimination de plein droit et sans préavis.

Le cas échéant, la « Société Organisatrice » se réserve en outre le droit d'engager des poursuites contre ce Participant devant les juridictions compétentes.

9.2 Le règlement complet est déposé à la SEARL ACTA – PIERSON et ASSOCIES ; titulaire d'un office d'huissier de justice domiciliée 15 rue de Sarre BP 15123 – 57074 METZ Cedex 3. Il est accessible sur le site internet <http://www.salon-rhums-terroirs.com>

9.3 La Société Organisatrice pourra être amenée à modifier le présent règlement, notamment afin de respecter toute nouvelle législation et/ou réglementation applicable. Toute modification sera intégrée dans le présent règlement et fera l'objet d'une annonce sur le site internet <http://www.salon-rhums-terroirs.com> et sera déposée auprès de l'huissier ci-dessus.

La Société Organisatrice se réserve le droit de prolonger, écourter, modifier ou annuler son opération à tout moment, notamment en cas de force majeure, sans qu'il puisse être prétendu à aucune indemnité par les participants.

Le règlement modifié par avenant(s) sera déposé, le cas échéant à la SEARL ACTA – PIERSON et ASSOCIES ; titulaire d'un office d'huissier de justice domiciliée 15 rue de Sarre BP 15123 – 57074 METZ Cedex 3.

Dans l'hypothèse où l'une des clauses du présent règlement serait déclarée nulle ou non avenue, cela ne saurait en aucun cas affecter la validité du règlement lui-même.

9.4 Il ne sera répondu à aucune demande (écrite ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, les modalités et mécanismes du concours.

Article 10. Litiges

Le présent règlement est exclusivement soumis à la loi française.

Tous les cas non prévus par le présent règlement seront tranchés par la Société Organisatrice.

Tout litige qui ne pourra être réglé à l'amiable relèvera des tribunaux compétents de Toulouse et ce, même en cas de pluralité de défendeurs, de demande incidente ou d'appel en garantie.