



RÈGLEMENT ET CONDITIONS

Le Mediterranean Challenge est un concours de création de cocktails imaginé par la Maison Manguin en Provence.

Il est ouvert aux établissements et aux membres de leur équipe de plus de 21 ans souhaitant se révéler et révéler leur création inspirée par l'univers de la Méditerranée.

En 2022, la Maison Manguin ouvre le concours à l'international et permet aux candidats des pays suivants de concourir :

Royaume-Uni

Maroc

Suisse

Monaco

**Il place Oli'Gin, l'Olive Gin propice à la création de cocktails au cœur de la recette :
INSPIRATION, IDENTITÉ, IMPRÉGNATION DANS LE TERRITOIRE MÉDITERRANÉEN
en sont des ingrédients essentiels.**

Concept :

Inspiration pour le storytelling 2022 :

« Tu me fends le cœur ! »

Cette fameuse réplique de la célèbre partie de cartes du film « Marius » de Marcel Pagnol était le nom du cocktail choisi par Marie Cabaret, lauréate de la 1^{re} édition du concours en 2019.

Recette :

Créer un cocktail contenant au moins 30 ml d'Oli'Gin en développant un équilibre sucré-salé et une inspiration méditerranéenne (par touche).

La recette ne doit pas comporter plus de 4 ingrédients y compris Oli'gin (en excluant la garniture / les éléments de présentation).

**Les produits maison sont autorisés et sont comptabilisés ainsi :
un produit maison = un ingrédient.**

Conditions :

Vous choisissez :

- le style (vintage, moderne, tiki,...)
- la verrerie (verre, céramique, métal, punch...)
- 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.

Si vous êtes amenés à utiliser une variété de liqueurs qui existe dans la gamme Manguin, il vous sera requis de travailler les produits de la maison.

Les autres produits de la Maison Manguin peuvent être bien-sûr utilisés.

(liste des produits de la Maison : <https://manguin.com/boutique>)

Ingrédients (pour la qualification ET la finale) :

Vous trouverez en annexe la liste des ingrédients qui seront utilisés lors de la dégustation de vos recettes en qualification et en finale, ainsi que les distributeurs d'Oli'Gin dans les zones géographiques concernées par le concours.

Si vous souhaitez utiliser d'autres références il vous faudra prévoir de les envoyer pour la qualification et/ou de l'amener avec vous pour la finale..

Ils peuvent être complétés par un ou plusieurs ingrédients ou purées Maison : il vous est requis dans ce cas d'envoyer un échantillon dudit produit pour reproduire le cocktail lors des évaluations, et d'en détailler la méthode de fabrication dans le formulaire d'inscription.

Formulaire d'Inscription :

Disponible sur rubrique « contest » <https://manguin.com/mediterranean-challenge>

A compléter avec :

- Coordonnées perso (Nom, prénom, url profil Facebook, profil Instagram, Photo portrait)
- Coordonnées professionnelles (établissement, adresse, ville)
- Description de la Recette (10 lignes) : ingrédients, quantités, techniques d'élaboration
- Storytelling, et inspiration (10 Lignes)
- Informations complémentaires (5-10 lignes) : recettes d'ingrédient(s) maison par exemple, et toute autre précision que vous pensez utile.
- Photo(s) de la création (1 minimum, jusqu'à 4)
- Votre autorisation explicite de pouvoir utiliser les photos et la recette dans le cadre de la promotion du concours.

Date d'inscription et évaluation :

Les inscriptions se font en ligne à partir du 15 Avril, et jusqu'au 5 Juin 2022 inclus sur le site [www.manguin.com](https://manguin.com) rubrique « contest » <https://manguin.com/mediterranean-challenge>

Dead-line / date limite de réception des ingrédients pour la présélection :

Les recettes (et ingrédient maison / alcools non listés) devront impérativement être réceptionnés avant le **Mardi 7 Juin 2022** à la Distillerie Manguin afin que la candidature puisse être prise en compte, à l'adresse suivante :

DISTILLERIE MANGUIN, 784 Chemin des Poiriers, 84000 Avignon – tel 04 90 82 62 29

Toutes les 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 de la Maison Manguin et Maxime Le Gal, barman consultant.

Rappel :

Les alcools utilisés lors de la dégustation (hors produits Manguin) seront ceux listés en annexe du règlement. Merci d'envoyer tout produit nécessaire à la réalisation de votre cocktail et ne figurant pas dans cette liste. Alternativement, le plus proche équivalent disponible sera utilisé.

L'annonce des 8 finalistes se fera le Vendredi 10 Juin au soir.

Finale : du 17 au 19 Juillet 2022

À LA DISTILLERIE (AVIGNON) POUR LES 8 FINALISTES

Frais de déplacement, d'hébergement, de restauration et navettes pris en charge par la maison MANGUIN

Programme :

Dimanche 17/07

- > Arrivée en fin d'après-midi à partir de 17h à la distillerie
- > Visite de la distillerie
- > Révélation de l'épreuve "surprise"
- > Dîner

Lundi 18/07

- > 11h30 Accueil à la distillerie
- > 12h Masterclass Remy Savage : "l'équilibre salé/sucré en cocktails"
- > 13h Déjeuner
- > 14h Brief / tirage au sort
- > 15h Début de concours

- > 17h30 Fin du concours - délibération
- > 19h30 Remise des prix + soirée jusqu'à 23h00

Mardi 19/07 matin

> Départ

- *Chaque participant vient avec son matériel personnel et tous les ingrédients requis pour sa recette, correspondant à sa fiche d'inscription (les produits de la maison Manguin sont mis à disposition).*
- *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 (pas de macérations)*
- *Pour ajouter une note fumée/tourbée, un ajout de produit est autorisé (dans la limite de 5ml maximum)*
- *Langue de présentation : Anglais*
- *La deuxième recette réalisée pour laquelle le brief sera précisé le premier soir de la finale, est à créer sur place (thématique surprise)*
- *Chaque candidat dispose de 12 minutes pour réaliser 2 exemplaires de chacun des 2 cocktails créés (la recette sélectionnée et la recette « épreuve surprise »)*

BARÈME DE NOTATION

En qualification

1. **Visuel** (basé sur les photos fournies) : 30 %
2. **Goût / Équilibre** : 50 %
3. **Histoire / Inspiration** : 20 %

En finale

NB : la notation évolue pour laisser la place à plus de storytelling en finale, afin que la prestation d'ensemble et la préparation soient récompensées.

1. **Visuel** : 20 %
2. **Goût / Équilibre** : 30 %
3. **Technique / Organisation** : 20 %
4. **Histoire / Inspiration / Personnalité** : 30 %

JURY

Président : Rémy Savage - A bar with Shapes for a name - Bar Nouveau

Marie Cabaret - barmaid lauréate du concours Mediterranean Challenge 2019

Emilio Di Salvo – Head bartender, Satan's Whiskers, Londres

Pierre Reboul – chef étoilé Michelin (Château de la Pioline)

PRIX

LE 1^{ER} PRIX :

Une séance labo avec le maître distillateur de Manguin (Béatrice Hanquiez), pour élaborer son propre batch d'Oli'Gin (1.5 litre) avec sa propre sélection d'aromates pour la recette

Un week-end pour 2 en Provence avec :

Comprenant : trajets + 1 nuit d'hôtel de prestige + dîner et petit déjeuner

Pour tous les finalistes

1 magnum Oli'Gin personnalisé au nom de chaque finaliste (1,5 L)

1 bouteille Olives Cœur de Chauffe (10 cl)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Annexe :

Liste des distributeurs Manguin :

Oli'Gin est distribué et vous pouvez vous le procurer en l'achetant par l'intermédiaire de :

en France par :

- La Maison du Whisky - <https://www.whisky.fr/>

- à Paris :

Vins Richard - Contact : Romain GALLEGO 06 48 30 73 73

Les Caves du Roy (31, rue Simart Paris 18) : 01 42 23 99 11

- à Nantes, Rennes... : Vito Distribution - Contact : Thomas VILETTE 06 66 44 36 29

- à Montpellier... : HR Diffusion – Contact : Ronan STEFANO 06 48 30 11 57

- à Avignon : Sorhobis <https://sorhobis.fr/> - 04 90 89 69 69 –

- chez METRO : Avignon (84), Aix et Pennes Mirabeau (13), Lomme (59), Toulouse (31), Vaux en Velin & Limonest (69), Paris Bercy et Nanterre, Nice et Cannes

- la boutique en ligne MANGUIN : www.manguin.com

Au Maroc par Grand Sud Import à CASABABLANCA - contact@grandsudimport.com

En Suisse par Trésors du Chai <https://tresorsduchai.ch/>

info@tresorsduchai.ch

En UK par Amathus Drinks <https://www.amathusdrinks.com/>

Liens utiles :

www.manguin.com

<https://manguin.com/mediterranean-challenge>

[@distillerie_manguin](#)

Liste des produits à disposition pour la dégustation de la pré-sélection et la finale (outre les produits Manguin) :

Bénédictine

Chartreuse verte / jaune

Vermouths Dolin ou Noilly Prat

Liqueurs : Manguin ou Merlet

Marasquin

Xérès La Ina

Mezcal Nuestra Soledad

Tequilas Calle 23 (Blanco, Reposado, Anejo)

Cachaça Magnifica

Pisco 4 Gallos

Rhums Paranubes et Carupano (6,12, 21)

En cas de souhait d'utilisation de tout autre alcool : merci de joindre un échantillon

