



## CUBA COMPAGNIE CAFE BEST MOJITO IN PARIS 2009 / CONCOURS DE BARMEN

### REGLEMENT

#### 1/ ORGANISATION

L'événement Best Mojito in Paris 2009 est un concours de Barmen/Barmaid organisé par la société LA TOUR / Enseigne Cuba Compagnie Café, domiciliée au 48 Bd Beaumarchais, 75011 Paris.

Le concours aura lieu le **dimanche 22 février 2009** à partir de 19h00 à l'adresse suivante :

Cuba Compagnie Café,  
48 Bd Beaumarchais, 75011 Paris  
M° Chemin Vert

Entrée libre - Réservation des tables pour dîner : 01 48 06 07 11 ou  
[cubacompagnie@wanadoo.fr](mailto:cubacompagnie@wanadoo.fr)

#### 2/ PARTICIPATION

Ce concours est gratuit et ouvert à tous les barmen et barmaid de France métropolitaine, professionnels ou débutants, représentants ou non une association de barmen (sous réserve de l'acceptation du dossier par le comité de sélection). Les participants devront **avoir au moins 18 ans** à la date de leur participation au concours.

Chaque barman ou barmaid souhaitant participer au concours doit renvoyer par mail à l'adresse suivante - [cubacompagnie@wanadoo.fr](mailto:cubacompagnie@wanadoo.fr) - la fiche de pré-inscription accompagné d'un curriculum vitae avec photo, **au plus tard le jeudi 12 février à minuit.**

**En aucun cas les frais de transport et hébergement seront à la charge du Cuba Compagnie Café.** Au maximum 15 barmen/barmaid participeront à la finale le dimanche 22 février 2009. Des présélections seront organisées et dirigées par le comité de sélection si le nombre d'inscriptions au concours est supérieur à 15 personnes.

### **3/ DEROULEMENT DU CONCOURS**

Les 15 participants inscrits et sélectionnés devront être présents au Cuba Compagnie Café à **17h00 le dimanche 22 février 2009**. Tout participant absent à 17h00 sera éliminé de la compétition.

Les tirages au sort seront effectués par une hôtesse présente sur place. Chaque participant disposera d'un **passage de 7 minutes**. Le chronomètre sera enclenché par le jury dès l'appel du candidat sur scène.

Il est conseillé aux participants d'apporter **la musique de leur choix** (plusieurs titres si nécessaire / durée du Show : 7 minutes), sur CD de bonne qualité. Le participant qui n'aura pas apporté de CD s'en remettra aux propositions de notre DJ présent pour la soirée.

### **4/ PREPARATIONS**

**Chaque barman disposera de 7 minutes pour préparer :**

2 Mojitos Création. Un Mojito « homme » et un Mojito « femme »  
4 cocktails à préparer, 2 hommes, 2 femmes à remettre au Jury.

#### **Mojito Homme**

Le barman proposera une création personnelle et originale sur le concept Mojito. Le barman sera, en grande partie jugé sur sa création : la présentation et le goût, mais aussi l'originalité du cocktail et la capacité du barman à créer un Mojito exceptionnel et inédit (tout en respectant les obligations) seront des critères de jugement.

**Il devra impérativement, quelle que soit la création, conserver les bases du Mojito, établies par Cuba Compagnie comme telles :**

- ⇒ Saveur plante aromatique (consistance libre, sirop, liqueur ou autre...)
- ⇒ Saveur fruitée (consistance libre fruit, sirop, liqueur ou autre ...)
- ⇒ Sucre au choix, sous quelque forme que ce soit, liquide ou solide
- ⇒ Rhum Bacardi 4cl Blanc ou Reserva
- ⇒ Boisson gazeuse au choix

## Mojito Femme

Le barman proposera une création personnelle et originale sur le concept Mojito. Le barman sera, en grande partie jugé sur sa création : la présentation et le goût, mais aussi l'originalité du cocktail et la capacité du barman à créer un Mojito exceptionnel et inédit (tout en respectant les obligations) seront des critères de jugement.

**Il devra impérativement, quelle que soit la création, conserver les bases du Mojito, établies par Cuba Compagnie comme telles :**

- ⇒ Saveur plante aromatique (consistance libre, sirop, liqueur ou autre...)
- ⇒ Saveur fruitée (consistance libre fruit, sirop, liqueur ou autre ...)
- ⇒ Sucre au choix, sous quelque forme que ce soit, liquide ou solide
- ⇒ Rhum Bacardi 4cl au choix Blanc ou Reserva
- ⇒ Boisson gazeuse au choix
- ⇒ Champagne Pommery Rosé Springtime

Verrerie libre - Décoration libre

Boisson minimum 10cl - Maximum 20cl

Pour la préparation des Mojitos, hormis le Rhum Bacardi et le Champagne Springtime Pommery fourni par Cuba Compagnie, le participant devra **impérativement apporter tout élément utile à sa préparation** (ingrédients, liqueurs, fruits, Shaker, produits lumineux, décoration, pilon...)

En ce qui concerne la verrerie et la décoration du cocktail, la compétition se veut ludique et ouverte d'esprit, mais les participants doivent garder en tête un respect logique de praticité pour les membres du jury qui goûteront la boisson.

## **5/ JURY et PRESENTATION**

Le jury sera constitué de 4 personnes

- ⇒ Sureshkumar Selvarajah, patron du Cuba Compagnie
- ⇒ Roland Caltagirone, Directeur Cuba Compagnie, président du jury
- ⇒ 1 représentant de la société Bacardi
- ⇒ 1 représentant de la société Pommery

## 6/ INTERDICTIONS

- ⇒ Pas de flair en dehors de la FLAIRZONE
- ⇒ Aucun éléments pyrotechniques ne seront tolérés
- ⇒ Interdiction de monter sur le bar ou de jeter quoi que ce soit sur le public ou le jury

## 7/ PRIX

La délibération s'effectuera le soir même.

1<sup>er</sup> prix : Un chèque de 1000.00€ et un Magnum de champagne Pommery

2<sup>ème</sup> prix : Un chèque de 500.00€ et un Magnum de champagne Pommery

3<sup>ème</sup> prix : Un chèque de 250.00€ et un Magnum de champagne Pommery

## 8/ DROIT A L'IMAGE

Les participants au concours comprennent et s'engagent à **céder leurs droits d'image** à la société LA TOUR SARL / Cuba Compagnie Café pour une utilisation médiatique (Internet, DVD, presse professionnelle...)

Pour toute information complémentaire ou pour obtenir une fiche d'inscription, merci de nous contacter par mail :

[cubacompagnie@wanadoo.fr](mailto:cubacompagnie@wanadoo.fr)



Cuba Compagnie Café  
48 Bd Beaumarchais, 75011 Paris  
01 48 06 07 11  
[www.cubacompagnie.com](http://www.cubacompagnie.com)