

Fêtes de la Chartreuse 2024

Règlement du Défi cocktails Chartreuse®

Vous êtes amateur des liqueurs Chartreuse, vous aimez les cocktails et vous êtes créatif : inscrivez-vous pour participer au Défi cocktails des Fêtes de la Chartreuse 2024 !!

Pour cela, vous devez imaginer et créer un cocktail original à base de liqueur Chartreuse.

1- Inscription en ligne

Pour participer au Défi cocktails, rendez-vous sur le site www.fetesdelachartreuse.fr à **partir du mardi 2 avril jusqu'au dimanche 5 mai (clôture des inscriptions)**.

Vous devez :

- Être majeur
- Renseigner toutes les informations demandées lors de l'inscription en ligne
- Utiliser au minimum 1 liqueur Chartreuse de votre choix dans votre recette
- Être disponible pour la finale du samedi 18 mai en cas de sélection

Questions et renseignements concernant le Défi cocktails :

Vous pouvez écrire à bar@chartreuse.fr

2- Sélection des finalistes

Les inscriptions reçues seront analysées par le comité d'organisation des Fêtes de la Chartreuse la semaine suivant la clôture des inscriptions.

Quatre candidatures seront retenues pour participer à la finale.

3- Finale

La finale sera organisée sur le site des Caves de la Chartreuse à Voiron le **samedi 18 mai 2024**. Les épreuves débuteront à 15h00. L'ordre des épreuves n'est pas arrêté.

Epreuve n°1 – Cocktail (25 points)

Chaque finaliste disposera de 15 minutes pour réaliser son cocktail en 2 exemplaires. Le cocktail sera servi au jury qui remplira une grille d'évaluation de 25 questions (voir annexe).

=> 0, 0,5 ou 1 point attribué par question.

=> Il est conseillé aux finalistes d'apporter leur propre matériel, ingrédients et verrerie pour la réalisation des cocktails. Chartreuse Diffusion pourra mettre à disposition des ustensiles de bar si besoin ainsi que les liqueurs Chartreuse et des glaçons.

=> Le jury (non professionnel) sera composé d'au moins un représentant de chaque commune (Entre-deux-Guiers, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Pierre de Chartreuse, Voiron)

Epreuve n°2 – Dégustation (10 points) :

Chaque finaliste disposera de 10 minutes pour réaliser une dégustation à l'aveugle de 5 produits de la gamme Chartreuse.

=> 2 points attribués par bonne réponse.

=> Les liqueurs seront servies dans des verres opaques.

=> Liste des liqueurs : Chartreuse (verte traditionnelle, jaune traditionnelle, 9ème centenaire, Foudre 147, Cuvée des MOF, Liqueur d'élixir), Génépis (traditionnel, intense, abrupt), Apéritifs (noix, gentiane)

Epreuve n°3 – Questionnaire (15 points) :

Chaque finaliste devra répondre en 15 minutes à un questionnaire de type QCM comprenant 15 questions basées sur le contenu du livre « Chartreuse, la liqueur » et le site www.chartreuse.fr.

=> 1 point attribué par bonne réponse.

Les résultats seront annoncés à partir de 18h15 sur le podium installé aux Caves de la Chartreuse suivi de la remise des récompenses suivantes :

- 1^{er} : 1 jéroboam 3L de Chartreuse verte + 1 coffret bois herboristerie + 1 tablier tissu Chartreuse
- 2^{ème} : 1 bouteille 70cl de Chartreuse étiquettes des Fêtes + 1 bouteille 70cl de Chartreuse jaune étiquettes des Fêtes + 1 coffret bien-être élixir & tisane + 1 sweat capuche Chartreuse
- 3^{ème} et 4^{ème} : 1 bouteille 70cl de Chartreuse étiquettes des Fêtes + 1 bouteille 70cl de Chartreuse jaune étiquettes des Fêtes + 1 coffret bien-être élixir & tisane

Annexe

Épreuve n°1 de la finale : grille d'évaluation du cocktail

Il s'agit d'une évaluation basée sur le ressenti du jury (non professionnel) qui cochera, pour chaque question, le nombre d'étoiles correspondant à sa perception :

- 1 étoile : impression négative => 0 point
- 2 étoiles : impression moyenne => 0,5 point
- 3 étoiles : impression positive => 1 point

Fêtes de la Chartreuse 2023 - Défi cocktails			
Grille d'évaluation du cocktail			
De votre point de vue, comment jugez-vous les aspects suivants ? (sur une échelle de 1 à 3 étoiles)			
Présentation du candidat et du cocktail			
le candidat s'est t-il correctement présenté ?	★	★★	★★★
le candidat a-t-il décrit son cocktail et le rôle de chaque ingrédient ?	★	★★	★★★
la recette est t-elle conforme avec celle transmise lors de l'inscription ?	★	★★	★★★
Réalisation du cocktail			
le candidat semble t-il à l'aise dans la réalisation de son cocktail ?	★	★★	★★★
pensez-vous que de bonnes mesures d'hygiène et de propreté ont été prises ?	★	★★	★★★
le candidat a-t-il préparé le bon nombre de cocktail ?	★	★★	★★★
les verres sont-ils équitablement remplis ?	★	★★	★★★
le temps de préparation est-il respecté ?	★	★★	★★★
Aspect visuel			
êtes-vous attiré par l'aspect visuel du cocktail ?	★	★★	★★★
la décoration du cocktail est-elle bien travaillée ?	★	★★	★★★
le verre est-il bien adapté au cocktail ?	★	★★	★★★
Aspect olfactif			
les arômes du cocktail sont-ils agréables ?	★	★★	★★★
au nez, comment jugez-vous la présence de la Chartreuse ?	★	★★	★★★
Aspect gustatif			
comment percevez-vous l'intensité des saveurs du cocktail ?	★	★★	★★★
comment percevez-vous l'équilibre du cocktail ?	★	★★	★★★
la température du cocktail servi vous semble t-elle correcte ?	★	★★	★★★
au goût, comment jugez-vous la présence de la Chartreuse ?	★	★★	★★★
Démarche écologique			
le candidat a t-il fait un effort pour utiliser des ingrédients produits localement (hors Chartreuse) ?	★	★★	★★★
le candidat a-t-il évité l'utilisation d'éléments non recyclables ?	★	★★	★★★
Golbalement			
ce cocktail vous plait t-il ?	★	★★	★★★
avez-vous distingué tous les ingrédients de la recette ?	★	★★	★★★
ce cocktail vous semble t-il original ?	★	★★	★★★
est-ce que le nom du cocktail est bien choisi ?	★	★★	★★★
pensez-vous que ce cocktail représente bien les liqueurs Chartreuse ?	★	★★	★★★
recommanderiez-vous ce cocktail à un(e) ami(e) ?	★	★★	★★★