

Règlement SWISS COCKTAIL OPEN 2026

Description

Le SWISS COCKTAIL OPEN est une compétition de cocktails pour les barmen professionnels. Il s'agit de trouver le meilleur cocktail de Suisse.

Organisateur

Le SWISS COCKTAIL OPEN est organisé par BAR NEWS GmbH, Hansmatt 32, CH-6371 Stans.

Principe

La participation implique l'acceptation des dispositions du règlement.

Déroulement

Étape 1 : Soumission de la recette avant le 31 mars 2026

Pour participer, il faut soumettre une nouvelle recette de cocktail inédite. Sont admises les recettes de barmen professionnels travaillant à temps partiel ou à temps plein en Suisse. La candidature doit être accompagnée d'une recette, d'une photo du cocktail et d'une photo portrait.

Recette du cocktail

Type de boisson : Shortdrink ou Longdrink.

Nombre de produits : 3 à 6 (plus la décoration), dont :

- Au moins 1 produit principal d'un producteur international (produits selon la liste des partenaires de la compétition)
- Au moins 1 produit principal d'un producteur suisse (produits selon la liste des partenaires de la compétition)
- 1 produit "Home-Made" maximum
- Maximum 1 produit spécial ou de niche (producteur non partenaire de la compétition)
- Sont également autorisés les produits frais (fruits, légumes, herbes aromatiques), etc. Le jus de citron et le jus de lime préparés à la minute sont considérés comme des produits frais.

La participation au SWISS COCKTAIL OPEN est gratuite pour tous les participants. Chaque participant peut soumettre au maximum 2 recettes.

Étape 2 : Préliminaire

Les recettes sont examinées et évaluées par un jury. L'auteur de la recette est alors rendu anonyme. Grille d'évaluation : recette (80%), aspect de la boisson à partir de la photo soumise (20%). Les barmen qui ont envoyé les meilleures recettes sont annoncés et invités à la finale.

Étape 3 : Finale le 4 mai 2026

La finale avec les 24 meilleures recettes aura lieu le lundi 4 mai 2026 au Chicago 1928 (hall 550) à Zurich-Oerlikon.

Premier passage : lors du premier passage, les barmen préparent quatre cocktails en 7 minutes maximum et les servent au jury.

Grille d'évaluation : Apparence : Attrait visuel / apparence / esthétique / nom du cocktail (20%)

Parfum / Arôme / Goût / Texture / Harmonie / Rémanence (80%).

Il n'y aura pas de jury technique.

Deuxième manche : lors de la deuxième manche, les six meilleurs barmen et barmen de la première manche s'affrontent avec les mêmes recettes de cocktails. Chaque finaliste dispose alors d'une minute supplémentaire au maximum pour expliquer les tenants et aboutissants de la recette et du cocktail (Storytelling).

Grille d'évaluation : apparence : Attrait visuel / apparence / esthétique / nom du cocktail (20%). Parfum / Arôme / Goût / Texture / Harmonie / Rémanence (60%). Présentation du barman / storytelling (20%). Il n'y aura pas de jury technique. Le participant ayant obtenu le plus de points à l'issue de la deuxième manche sera déclaré vainqueur du SWISS COCKTAIL OPEN. En cas d'égalité de points, le meilleur résultat de la première manche sera déterminant.

Distinctions et prix

Ces prix sont décernés :

- Vainqueur du SWISS COCKTAIL OPEN 2026
- Meilleur cocktail de Suisse 2026.

Prix des vainqueurs et prix spéciaux selon le site web swisscocktailopen.ch. Tous les prix sont des prix en nature. Tout paiement en espèces est exclu.

Matériel

Sauf indication contraire, tous les ingrédients (dans les bouteilles d'origine) et les ustensiles doivent être apportés par les barmen et barmaids.

La glace standard (cubes & crushed) est mise à disposition.

Vêtements / ustensiles

Dans le cadre de la compétition, seuls des vêtements neutres peuvent être portés et des ustensiles de mixage et des verres neutres peuvent être utilisés.

Recette / Communication

Jusqu'à la fin du premier tour et l'annonce des finalistes, la recette ne doit pas être publiée. Ensuite, la recette ne peut être communiquée / présentée (médias, médias sociaux, etc.) en rapport avec le SWISS COCKTAIL OPEN que dans sa composition originale (marques, produits, quantités, etc.) et sa préparation.

Engagement

Le vainqueur s'engage à se mettre à la disposition de l'organisateur pour deux événements sans frais pendant un an après la finale. L'accord et la planification se feront en temps voulu.

Prises de photos et de films, attribution des noms

Dans le cadre de la manifestation, des photos et des films peuvent être pris par l'organisateur ou des personnes mandatées. Celles-ci peuvent être utilisées par l'organisateur à des fins de publication, d'illustration et de publicité, sans restriction de temps ni de contenu et indépendamment des techniques de transmission, de support et de stockage. Il en va de même pour les informations transmises par les participants dans le cadre de leur participation.

Droits

Les recettes et tous les droits relatifs aux drinks, y compris leurs droits de commercialisation, sont cédés à l'organisateur au moment de la participation. Les droits d'exploitation du SWISS COCKTAIL OPEN restent acquis à l'organisateur.

Décisions du jury

L'organisateur est chargé de faire respecter le règlement. En cas de non-respect du règlement ou d'ambiguïté, c'est le jury désigné par l'organisateur qui décide. Les décisions du jury ne peuvent pas être contestées. Tout recours juridique est exclu.

Exclusion / Disqualification

Les infractions au règlement peuvent être sanctionnées. Les infractions graves entraînent l'exclusion. Le jury ou l'organisateur décide des sanctions.

Dispositions finales

Le règlement peut être adapté par l'organisateur. Les adaptations et les compléments sont communiqués sous une forme appropriée, notamment par la publication de la version actuelle sur le site Internet. La version en langue allemande fait toujours foi.

Version du 23.02.2026