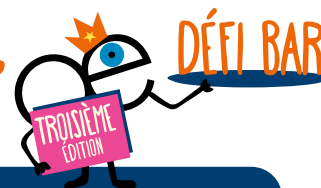




CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



DÉFI BAR OUVERT AUX JEUNES EN MENTION COMPLÉMENTAIRE « EMPLOYÉ BARMAN »

RÈGLEMENT

En parallèle du lancement de la cinquième édition du Challenge Un œil en salle, le média *Un œil en salle* cherche des idées pour son cocktail signature qui sera servi lors de la remise des prix le 22 janvier 2027 au SIRHA à Lyon. Et quoi de mieux que de faire appel aux futurs talents du bar !

En collaboration avec l'APEB

ARTICLE 1

Calendrier du défi bar de la 5^e édition du Challenge Un œil en salle

12 octobre 2026 : ouverture des inscriptions

13 décembre 2026 : fin des inscriptions

21 décembre 2026 : annonce du lauréat avec son cocktail signature

22 janvier 2027 : présence du lauréat et de son référent formation au SIRHA à Lyon

ARTICLE 2

Profil des candidat(e)s

Sont admis à prendre part à ce défi bar tous les élèves ou les apprentis en Certificat de spécialisation «Métiers du bar» et Brevet professionnel «barman» des lycées, CFA et Greta. Plusieurs jeunes peuvent participer par établissement de formation.

ARTICLE 3

Critères de sélection

Organisé par le magazine Un œil en salle, média référent des métiers du service, ce défi bar se tient en parallèle de la quatrième édition du Challenge Un œil en salle - visant à mettre en valeur tous les profils des jeunes (lycéens et apprentis). Nous invitons tous les élèves et les apprentis en Certificat de spécialisation «Métiers du bar» et Brevet professionnel «barman» à proposer la recette de leur cocktail signature qui sera servi lors de la remise des prix de la quatrième édition du Challenge Un œil en salle. Ce cocktail sera choisi selon des critères cités ci-dessous par le MOF maître d'hôtel **Louis Morin**, directeur de restaurant à la Maison Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or.

ARTICLE 4

Déroulement

Article 4.1 Épreuve de sélection

Nous invitons les élèves et apprentis en formation aux métiers du bar à imaginer leur cocktail signature, en respectant le thème 2026-2027 : **imaginer un cocktail apéritif de restaurant**.

Pour cela, votre création devra respecter les critères suivants :

- 1. Un cocktail apéritif de restaurant** : la création devra être alcoolisée, pensée pour être servie à l'apéritif et s'inscrire dans l'univers de la restauration ;
- 2. Une recette pensée pour le service** : la recette devra comporter 5 ingrédients maximum, dont 3 cl d'un produit alcoolisé ou non du portefeuille de nos partenaires (Pernod Ricard France, Sakés Zaku, Eaux Thonon, Vals ou Châteldon) avec un maximum de 7 cl d'alcool au total, ainsi qu'un sirop à typicité florale de notre partenaire Monin ;
- 3. Une touche signature libre** : le cocktail peut comporter une préparation maison (infusion, soda, jus travaillé, etc.), sans obligation, et la décoration est laissée à l'appréciation du candidat.

Le jeune doit nous faire parvenir sa candidature en s'inscrivant en ligne (à remplir via le site : [ici](#))

- La **fiche recette** avec le nom du cocktail signature et un court argumentaire (à télécharger sur le site),
- La **photo du cocktail** (format vertical, sur fond neutre et sans produits commerciaux visibles autour du cocktail,
- Une **vidéo** de 2 minutes maximum, dans laquelle le candidat présentera son inspiration, son parti pris et sa vision du cocktail de restaurant.

*Attention : merci de préciser en objet de l'e-mail «Défi bar», puis le prénom et le nom du participant, et son établissement. Le MOF maître d'hôtel **Louis Morin** retiendra un lauréat. L'annonce se fera sur tous nos outils Un œil en salle **à partir du 21 décembre 2026**.*

Article 4.2 Présence à Lyon

Le lauréat et son référent école seront invités **le 22 janvier 2027 au SIRHA à Lyon (Eurexpo, Boulevard de l'Europe, 69 680 Chassieu)**.

Les frais de transport sont à la charge de l'établissement de formation.

ARTICLE 5

Matériel

Aucun matériel ne sera demandé le jour de l'événement du Challenge Un œil en salle. Seuls un ordinateur, un appareil photo ou un téléphone pour photographier le cocktail ou candidater seront nécessaires pour l'envoi de sa candidature par e-mail.

CONCOURS SOUTENU PAR



SIRHA
LYON



ARTICLE 6

La tenue

Le lauréat arrivera en fin de matinée avec sa tenue.

ARTICLE 7

La notation – Les récompenses

Le concours est placé sous le parrainage de l'Éducation nationale. Le jury sera sous la présidence d'**Hélène Binet**, directrice de la publication *Un œil en salle*. **Louis Morin**, directeur de restaurant à la Maison Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or, et MOF maître d'hôtel 2023, aura la charge de sélectionner les propositions. Un seul candidat sera choisi selon les critères cités ci-dessus. Le média *Un œil en salle*, qui validera le lauréat, est souverain et aucune contestation ne pourra être admise. Le lauréat aura diverses récompenses en dotation, ainsi qu'un échange privilégié avec l'équipe de la Maison Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or. Son cocktail sera également servi au sein de cette maison emblématique et centenaire après l'événement du Challenge Un œil en salle.

ARTICLE 8

Inscription

Dès le lancement du défi bar du Challenge *Un œil en salle*, les jeunes souhaitant s'inscrire pourront faire acte de candidature. Pour cela, ils devront adresser leur dossier d'inscription dûment renseigné par e-mail :

« Défi bar - 3^e édition du Challenge *Un œil en salle* » : challenge@unoeilensalle.fr

Le dossier complet devra parvenir à l'organisateur au plus tard le 13 décembre 2026, à 23h59 dernier délai.

ARTICLE 9

Modification du règlement

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure. Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur. En cas de modification du présent règlement, *Un œil en salle* s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours avant le déroulement des épreuves.

ARTICLE 10

Partenaires

Différents partenaires sont susceptibles de se joindre à l'organisateur pour la réalisation du Challenge *Un œil en salle*, de quelque nature que ce soit : participation financière pour la réalisation du challenge, cadeaux aux candidats, etc.

ARTICLE 11

Exploitation publicitaire

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de la diffusion de leurs cocktails, ainsi que de toute image, photo ou vidéo prises dans le cadre du présent Challenge.

ARTICLE 12

Remise des prix

La remise des prix aura lieu à l'issue de la finale, le 22 janvier 2027, en présence de nombreuses personnalités du secteur de l'hôtellerie-restauration et de la presse. Le cocktail signature sera servi pour le cocktail d'initiation en fin de journée à partir de 18h30 pour une fin estimée vers 21h.

ARTICLE 13

Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent défi bar fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération avec Louis Morin, directeur de restaurant à la Maison Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or, et MOF maître d'hôtel 2023.

ARTICLE 14

Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce 3^e Défi Bar du Challenge *Un œil en salle* implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement.

Fait à
le

Signature précédée de la mention
« Lu et approuvé, bon pour accord ».

