

# RÈGLEMENT DES CONCOURS DU MEILLEUR BARTENDER PROFESSIONNEL 2026 – BÉNIN ET TOGO

## Article 1 : L'Organisateur

Le concours est organisé par la société DIMIXOLOGY, immatriculée au greffe de Fort-de-France, sous le numéro RCS 953 666 401, dont le siège social est situé au Diamant 97223, Martinique, en partenariat avec le groupe La Martiniquaise Bardinet, sponsor officiel de la compétition.

## Article 2 : Objet du concours

Le présent concours a pour but de promouvoir l'art de la mixologie au Togo et au Bénin, de valoriser le savoir-faire des bartenders locaux et d'encourager la créativité dans la conception de cocktails et également sensibiliser l'utilisation accrue des produits locaux.

La participation à la compétition est gratuite.

## Article 3 : Participation

2 compétitions distinctes sont organisées, 1 au Togo et 1 au Bénin

**3.1. Public concerné :** Le concours est ouvert à tous les bartenders professionnels ou en formation, de plus de 18ans, résidant et exerçant légalement au Togo pour la compétition Togolaise.

Et les bartenders professionnels ou en formation, de plus de 18ans, résidant et exerçant légalement au Bénin pour la compétition Béninoise

Les candidats devront également impérativement maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit et avoir un accès à internet

### 3.2. Inscription :

Les candidats doivent impérativement s'inscrire avant le **24 avril 2026 à 23h59** et remplir le formulaire via le site <https://www.uad-monde.org>.

Pour candidater le candidat devra :

- Envoyer une vidéo de maximum 2 minutes afin de se présenter, présenter leur cocktail création et leur inspiration.
- Joindre une photo du cocktail
- Joindre une fiche recette du cocktail ainsi que des préparation maison, nom du cocktail, liste des ingrédients, recette avec les dosages en centilitre (cL) ou millilitre (mL), la

précision de la Marque et de chaque référence utilisé (exemple : 4cL de rhum blanc Saint James 50°).

Les candidatures seront analysées par un jury qui sélectionnera les finalistes pour chaque pays.

### **Masterclass finalistes :**

Les finalistes sélectionnés participeront à une Masterclass animé par Dimitry Saint-Aimé de Dimixology et bénéficieront également d'un entretien individuel afin de pouvoir avoir des conseils par rapport à sa présentation et son cocktail signature.

Les détails seront communiqués ultérieurement aux candidats sélectionnés.

Le candidat s'engage à être disponible sur la date de la compétition.

L'inscription est gratuite et sans obligation d'achat.

### **3.3. Pièces à fournir :**

- Une copie de sa pièce d'identité,
- Un justificatif de résidence
- Une photo en mode portrait
- Une photo de son cocktail
- Une fiche détaillée de son cocktail, ainsi que des préparations maison qui seront utilisés dans la réalisation du cocktail.

### **3.4. Exclusion :**

Ne peuvent participer les membres de l'organisation, les jurés, ainsi que les personnes ayant un lien familial ou professionnel direct avec l'un des membres du jury. L'organisateur se réserve le droit de ne pas sélectionner ou disqualifier un candidat ne respectant pas ces critères.

## **Article 4 : Critères à respecter par les participants**

### **4.1. Originalité :**

Chaque cocktail présenté doit être une création originale du candidat respectant le thème du concours.

### **4.2. Ingrédients locaux :**

Les candidats doivent utiliser au moins un ingrédient local (fleurs, fruits, épices, etc.), brute ou transformé en ingrédient dans leur recette.

### **4.3. Utilisation des produits obligatoires :**

Les candidats devront obligatoirement utiliser dans leur recette, 40mL minimum de rhum Saint James

Les références autorisées sont les suivantes :

- Rhum Blanc Saint James 50°
- Rhum Brun Saint James 45°

**Article 5 : Thème du concours : « Aromates et fleurs : La Flore locale un trésor qui nous entoure »**

Chaque participant devra proposer une (1) recette cocktail en lien avec ce thème.

Le participant devra utiliser au moins, un aromate une fleur ou une plante locale dans son cocktail et concevoir une expérience originale autours de sa création.

**Article 6 : Description de l'épreuve**

**6.1 Format :** Le concours se déroulera en deux phases :

• **Une Finale, 2 épreuves :**

**Épreuve 1 :** QCM : Un questionnaire de 20 questions sur l'histoire des cocktails, les techniques de bar, l'hygiène, l'histoire de la ou des marques partenaires

**Épreuve 2 :** Passage devant le jury

Chaque finaliste préparera en direct devant le jury son cocktail en 3 exemplaires, dans un temps imparti de 8 minutes.

**6.2. Le Matériel :** Les candidats doivent apporter leur propre matériel (shaker, verres, accessoires, préparations maison etc.).

L'Organisateur fournira les ingrédients de base (alcools, glaçons, etc.).

Chaque candidat devra à l'issu de la Masterclass envoyer une liste détaillée des références de chaque produit dont il aura besoin

• **6.3. Lieu et date :**

La finale Bénin aura lieu le **13 mai à Cotonou** et la finale Togo le **21 mai à Aného** au Togo

L'organisation se laisse la possibilité de modifier la date et le lieu de la compétition.

**Article 7 : Critères d'évaluation :** Pour la présélection et pour la finale, les candidats seront évalués selon les critères suivants :

• **Goût et équilibre et visuel : 30%**

Harmonie des saveurs, originalité, respect de la recette.

• **Présentation : 10%**

Esthétique, créativité, respect des codes de la mixologie.

• **Technique : 20%**

Maîtrise des gestes, propreté, respect des règles d'hygiène.

• **Respect du thème : 10%**

Pertinence et mise en valeur des produits béninois.

- **Créativité et histoire : 30%**

Capacité à présenter son cocktail et raconter l'histoire autour de celui-ci, et mise en avant des produits utilisés

Le jury sera composé de professionnels de la mixologie, de personnalité béninoise, la composition du jury sera dévoilée lors de la Masterclass réservée au finaliste.

**Article 6 : Récompenses** Les lauréats se verront remettre les prix suivants :

- 1er prix :
  - Le titre de meilleur bartender
  - Un kit cocktail professionnel complet
  - Des dotations d'un montant de 100 000 FCFA
  - Une qualification pour le Challenge international Togo/Bénin
- 2e prix :
  - Un kit cocktail professionnel complet
  - Des dotations d'un montant de 50 000 FCFA
  - Une qualification pour le Challenge international Togo/Bénin
- 3e prix :
  - Des dotations d'un montant de 25 000 FCFA
  - Une qualification pour le Challenge international Togo/Bénin

**Article 7 : Droits d'image et de propriété intellectuelle**

Les participants autorisent les organisateurs à utiliser leur image et celle de leur création à des fins de promotion du concours, sans contrepartie financière. En participant au concours, chaque candidat cède à titre gratuit et irrévocable à l'organisateur la propriété intellectuelle de la recette présentée, y compris le droit de reproduction, de représentation, d'adaptation et de diffusion, pour toute exploitation liée au concours ou à la promotion de l'événement, sans limitation de durée ou de territoire. Les organisateurs s'engagent à mentionner le nom du créateur lors de toute utilisation publique de la recette.

**Article 8 : Acceptation du règlement** La participation au concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement. Tout manquement à l'un des articles pourra entraîner l'exclusion du candidat.

**Article 9 : Litiges** Tout litige relatif à l'interprétation ou à l'application du présent règlement sera tranché par l'Organisateur, dont la décision sera souveraine.

Fait au Diamant le 23/03/2026