



présente



Concours du
Meilleur Jeune Barman
de France - LA SCOTT.

66^e édition – 2026

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

L'ASSOCIATION des BARMEN de FRANCE (ABF) a ses propres Partenaires, elle entend respecter ses engagements contractuels. Dans ce cas il est précisé aux Candidats qu'ils ne peuvent utiliser que les produits sélectionnés et mis à leur disposition (doc. Référentiel officiel ABF "les Incontournables"). L'utilisation de tout autre produit que ceux proposés dans ce document ou encore dans le présent règlement devra avoir été validé par le Comité d'Organisation du concours sous peine d'être sanctionné.

Aucune publicité, pour quelque sponsor que ce soit, ne sera acceptée. Il est donc à proscrire les marques de produits, boissons ou alimentaire, noms d'établissements où le candidat travaille et en général tout ce qui permet d'être identifiable, visibles sur les vêtements, cravates, casquettes, teeshirts, bouteilles, tapis de bar ou quelque support que ce soit, **sous peine d'être sanctionné de 100 points sur le total général.**

Seule la mise en avant des Partenaires ABF est possible, soit au travers de leur propre marque ou encore au travers des produits de ladite marque.

AVEC LES PARTENAIRES



ET LES SOUTIENS DE L'ASSOCIATION



La liste de nos partenaires est amenée à évoluer en cours d'année. Pour des raisons d'ordre pratique, l'Association des Barmen de France (ABF) ne peut assurer de mises à jour en temps réel. Il est donc possible, sans qu'il puisse nous en être fait le reproche, que certains noms qui y figurent ne soient plus liés à l'ABF, ou qu'à l'inverse, de nouveaux partenaires n'aient pas encore été insérés.

L'ABF s'oblige toutefois à actualiser cette liste, a minima, une fois par an.

PRÉAMBULE

Nous sommes ravis de vous proposer aujourd’hui de participer au Concours du Meilleur Jeune Barman de France, un événement qui célèbre non seulement l’art de la mixologie, mais également les valeurs fondamentales qui font de notre métier de barman une véritable vocation.

Chaque geste, chaque recette, chaque moment passé derrière le bar exige une précision sans faille. Et c’est cet Art que ce concours veut mettre en lumière aujourd’hui.

Les Connaissances que nous cultivons sont tout aussi cruciales. Être barman ne se limite pas à servir des boissons ; c’est aussi être un véritable conseiller. Maîtriser les arômes, les ingrédients et l’histoire des cocktails nous permet de créer des mélanges uniques et de partager notre passion avec chaque client.

La Maîtrise des Cocktails Classiques est un autre pilier de notre métier. Ces recettes de référence sont plus qu’un simple héritage ; elles représentent le savoir-faire et la tradition que nous chérissons. En les maîtrisant, nous honorons notre histoire tout en ouvrant la voie à l’innovation.

Enfin, le Savoir-Être est essentiel dans nos interactions. Chaque contact avec nos clients est une opportunité de tisser des liens, de partager des histoires et de créer des moments uniques. En tant que barmans, nous sommes des ambassadeurs de la convivialité, attentifs aux besoins et aux envies de chacun.

Aujourd’hui, à travers ce concours, nous souhaitons mettre en avant ces valeurs qui nous unissent et qui font de notre métier une passion. Ensemble, célébrons l’excellence, le savoir-faire et le savoir-être qui caractérisent notre profession.



PRIX DÉCERNÉS AUX LAURÉATS **Toutes catégories – Tous âges**

LE LAURÉAT CLASSÉ 1^{ER}

Médaille d'Or
Invitation lors d'un salon de bar en Europe
(Berlin, Athènes, Rome...)
Lots des partenaires

2^È ET 3^È

Médaille d'Argent et Médaille de Bronze
Lots des partenaires

BARMAID INFLUENCEUSE / BARMAN INFLUENCEUR

Portrait sur le site et les réseaux sociaux de l'ABF

AVERTISSEMENTS

- **L'ASSOCIATION des BARMEN de FRANCE (ABF)** a seule autorité pour l'organisation de son **Concours du Meilleur Jeune Barman de France, La Scott (CMJBF-LS)**. Elle établit seule son propre règlement général dans le respect de celui de l'**INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION (IBA)**. Les décisions et délibérations des Jurys sont souveraines et sans appel.
- Vous trouverez des éléments nécessaires à la préparation de votre concours dans le lien suivant "**Référentiels de l'ABF**" (Socle des Cocktails de Référence (SCR), Les Imparfaits « Fiches produits », Les Incontournables « produits partenaires imposés », Matériel, Lexique etc.).

AGENDA (1)

ART.1) Le concours se déroulera lors du premier trimestre. La date et le lieu vous seront confirmés ultérieurement. Suivez nos informations sur les réseaux sociaux, newsletters, emailings et site web ABF. L'heure du rendez-vous sera précisée dans la convocation.

ART.2) Les inscriptions sont ouvertes sur le site de l'ABF et seront clôturées le 30 janvier 2026 à 23h59. Lien : <https://bit.ly/49VNnkf>

ART.3) Les Candidats devront être présents à l'horaire précisé sur leur convocation, munis d'une pièce d'identité.

ART.4) Un tirage au sort définira l'ordre de passage des candidats.

LES ÉPREUVES (2)

ART.5) Les épreuves sont établies en 4 sujets :

- **1. L'épreuve théorique - Quizz**

- Diffusion des questions sur écran, format "jeu télévisé".
- Chaque candidat dispose de 5 secondes pour inscrire sa réponse sur le QCM.
- Les thématiques et barèmes seront annoncés au fur et à mesure.
- Le public pourra participer librement.
- Le questionnaire portera sur les référentiels ABF.

→ 2. L'épreuve sensorielle – Atelier

- Identification d'ingrédients (odorat, vue, goût, touché).
- Définir leur saisonnalité et les replacer dans un usage cocktail.
- Chaque candidat remettra une fiche complétée au jury.

→ 3. Les épreuves dégustation et élaboration (le candidat doit venir avec son matériel non-brandé)

- Dégustation d'un cocktail du Socle des Cocktails de Référence (SCR) à l'aveugle (verre noir).
- Identification, puis reproduction de la recette en 3 exemplaires.
- Délais impartis :
 - 10 minutes pour déguster, identifier et préparer son poste de travail.
 - 1 minute pour présenter son cocktail à l'oral.
 - 7 minutes pour réaliser le cocktail, qu'il soit short ou long drink.
- Tirage au sort d'un cocktail du Socle des Cocktails de Référence (SCR)
- Délais impartis :
 - 3 minutes pour préparer son poste de travail.
 - 1 minute pour présenter son cocktail à l'oral.
 - 7 minutes pour réaliser le cocktail, qu'il soit short ou long drink.
 - 4 minutes pour débarrasser et nettoyer.
- Notation technique selon les règles IBA (grille communiquée à l'avance).
- Pénalité : -1 point/seconde de retard ; 0 attribué après 1 minute de dépassement.
- Si la recette annoncée est correcte mais ne correspond pas au cocktail qui devait être retrouvé, perte de points sur l'identification, pas en réalisation.
- Cocktails à connaître : ceux du référentiel ABF (SCR).
- Après remise en ordre du bar, passage devant le jury pour un échange sur la connaissance produit et l'histoire du cocktail dégusté à l'aveugle.

4. Le Grand Oral

- Réponse à 1 question tirée au sort par le jury. Le candidat, à l'issue de l'épreuve technique, viendra devant le bar et répondra à une question du jury liée au métier de barman, le candidat sera jugé sur sa prestance et son éloquence.

Prix Coup de Cœur du Public

- Vote direct du public présent pour désigner son favori.

JEU-CONCOURS (3)

ART.6) Épreuve de la meilleure influenceuse / du meilleur influenceur (Obligatoire)
Challenge : #ABFLASCOTT2026.

→ Modalités :

1. Envoyer une photo en situation dans le milieu du bar + bulletin d'inscription à secretaire@barmendefrance.fr et tresorier@barmendefrance.fr avant le **30 janvier 2026** à 23h59.
2. Ajouter dans le mail :
 - Nom et prénom
 - Etablissement et fonction
 - Une phrase expliquant les raisons de ta participation
3. L'objectif : récolter un maximum de likes en mobilisant ta communauté.

→ Une fois les inscriptions closes :

- Les photos des candidats seront publiées sur les pages officielles Facebook et Instagram de l'ABF.
- Seuls les likes sur ces pages seront comptabilisés.
- Clôture des votes : le jour du concours à **17h00 précises**.

PROCLAMATION DES RÉSULTATS (4)

ART.7) Le classement général sera établi sur le cumul des points. En cas d'égalité, le score de l'épreuve théorique départagera les candidats.

ART.8) Le/la lauréat·e ne pourra pas défendre son titre l'année suivante mais remettra symboliquement le prix à son successeur.

ART.9) Toutes les épreuves peuvent être filmées et/ou photographiées.
La participation implique ipso-facto la cession des droits d'image et de reproduction à l'ABF Fédération des Métiers du Bar (FMB), comme déjà stipulé sur votre feuille d'adhésion à l'ABF.

ÉLIGIBILITÉ DU CANDIDAT (5)

ART.10) Toute personne ayant participé à l'organisation est inéligible.

ART.11) Conditions :

- Expérience pro d'au moins 1 an ou diplôme de la profession.
- Âge maximum : 25 ans (né·e après le 14 novembre 1999).

ART.12) Inscription en ligne via le site officiel.

ART.13) Pré-sélection possible par entretien.

ART.14) Participation obligatoire au cocktail/dîner donné en leur honneur. Dress code : casual chic.

LE RÈGLEMENT (6)

ART.15) Tenue professionnelle obligatoire :

- Chemise ou chemisier, cravate (optionnelle pour les femmes), gilet/veste.
- Pantalon ou jupe sombre (pas de jean).
- Chaussures de ville.
- Coiffure impeccable.
- Rasage de près ou barbe/moustache taillée.
 - Tenue inappropriée = retrait de 30 points ou disqualification.

ART.16) Respect obligatoire des produits partenaires.

- Bonus de +5 points pour mise en scène valorisante.
- Résultat nul en cas de non-respect.

ART.17) Verrerie fournie exclusivement par l'ABF.

ART.18) Interdiction de s'adresser directement aux jurys en dehors des épreuves.

PARTENAIRES

- Seuls les produits partenaires ABF peuvent être utilisés.
- La publicité pour d'autres marques, sur quelques supports que ce soit, est strictement interdite.
- Sanction : -100 points en cas de violation.
- Mise en avant autorisée uniquement pour les marques partenaires ABF.
 - La liste des partenaires peut évoluer en cours d'année. Mise à jour minimale : une fois par an.

LEXIQUE

ABF : Association des Barmen de France

FMB : Fédération des Métiers du Bar

CMJBF-LS : Concours du Meilleur Jeune Barman de France - La Scott

IBA : International Bartenders Association

SCR : Socle des Cocktails de Référence