



## RÈGLEMENT DU CONCOURS

# Cotignac Cocktail Challenge

*Première édition — Lundi 21 septembre 2026 — O'Fadoli, Lou Calen*

Le présent règlement définit les conditions de participation, le déroulement, les critères d'évaluation et les obligations des participants au Cotignac Cocktail Challenge. Il a pour objet de garantir une compétition loyale, transparente et sûre. Toute inscription au concours vaut acceptation pleine, entière et sans réserve du présent règlement.

## Article 1 — Organisateur

Le Cotignac Cocktail Challenge (ci-après « le Concours ») est organisé par :

**LOU CALEN RETREAT — 1, Cours Gambetta — 83570 Cotignac — SIRET 810 877 068 00017 (ci-après « l'Organisateur ») — SAS au capital social de 500 €.**

Le Concours se déroule au sein de l'établissement Lou Calen. Contact : [ofadoli@loucalen.com](mailto:ofadoli@loucalen.com) et [commercial@loucalen.com](mailto:commercial@loucalen.com) — 04 98 14 15 29.

**Le Concours est organisé en partenariat avec Pernod-Ricard, partenaire de l'événement (ci-après « le Partenaire »).**

## Article 2 — Objet et thème du Concours

Le Concours a pour objet de désigner le meilleur mixologue de Cotignac, à travers la création d'un cocktail original ayant pour thème le pastis et l'absinthe.

Il est ouvert aux barmen professionnels comme aux amateurs de cocktails. Dix candidats sont retenus pour défendre leur création devant un jury. Trois d'entre eux accèdent à la finale, au cours de laquelle ils devront improviser un second cocktail.

La participation au Concours est entièrement gratuite et n'est subordonnée à aucune obligation d'achat. Le Concours est ouvert au public, en accès libre.

## Article 3 — Calendrier

| Étape                         | Date                                                                                               |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ouverture des préinscriptions | Dès la publication du présent règlement sur <a href="http://www.loucalen.com">www.loucalen.com</a> |
| Clôture des préinscriptions   | <b>Jeudi 17 septembre 2026 à 23h59 (heure de Paris)</b>                                            |
| Sélection des 10 candidats    | Le vendredi 18 septembre 2026 ; les candidats retenus sont informés par e-mail et/ou téléphone     |
| Concours et finale            | <b>Lundi 21 septembre 2026 — accueil à 17h30, première manche à 18h30, résultats vers 20h30</b>    |

## Article 4 — Conditions de participation

---

- Le Concours est ouvert à toute personne physique majeure (18 ans révolus au jour de l'inscription), résidant en France métropolitaine. Une pièce d'identité sera demandée le jour du Concours.
- Il est ouvert à deux catégories de candidats : les professionnels (personnes exerçant ou ayant exercé une activité rémunérée en bar, en restauration ou dans les métiers du bar) et les amateurs. Les candidats professionnels indiquent, lors de l'inscription, leur diplôme et/ou leur dernier établissement. Les deux catégories concourent ensemble et sont évaluées selon la même grille.
- Une seule inscription et une seule recette par personne. Les inscriptions multiples, sous plusieurs identités ou plusieurs adresses e-mail, entraînent l'exclusion.
- Toute inscription incomplète, illisible, falsifiée, ou parvenue après la date de clôture est écartée sans que l'Organisateur ait à en justifier.
- Chaque candidat participe à ses frais. Les frais de déplacement, de repas et d'hébergement liés à la participation ne sont pas pris en charge par l'Organisateur.

## Article 5 — Modalités d'inscription

---

L'inscription s'effectue exclusivement via le formulaire en ligne disponible à l'adresse suivante :

[www.loucalen.com/agenda/cotignac-cocktail-challenge/#candidature](http://www.loucalen.com/agenda/cotignac-cocktail-challenge/#candidature)

Les inscriptions par courrier, par téléphone ou par tout autre moyen ne sont pas acceptées. Le formulaire requiert :

- les nom et prénom du candidat ;
- sa catégorie (professionnel ou amateur) et, pour les professionnels, le diplôme et/ou le dernier établissement ;
- une adresse e-mail et un numéro de téléphone valides ;
- le nom et la recette complète du cocktail, conformément à l'article 6 ;
- une photographie du cocktail réalisé.

Une fois la candidature envoyée, la recette ne peut plus être modifiée. La validation du formulaire vaut acceptation du présent règlement, y compris de l'autorisation d'image prévue à l'article 15.

## Article 6 — Règles de création de la recette

---

Pour être recevable, la recette doit respecter les règles suivantes :

- Elle doit être une création originale et personnelle du candidat. Une recette correspondant, par son nom et/ou sa composition, à un cocktail déjà existant ou répertorié (notamment sur la liste de l'International Bartender Association) sera écartée.
- Elle doit comporter obligatoirement du pastis et/ou de l'absinthe.
- Les quantités doivent être exprimées en centilitres (cl) ou en grammes (g), à l'exception des bitters, sauces et condiments qui peuvent être exprimés en gouttes ou en sprays.
- Les décorations doivent être comestibles ou, à défaut, sans danger et propres à un usage alimentaire. L'usage d'animaux ou d'insectes est interdit.
- Les techniques présentant un risque sanitaire ou de sécurité (azote liquide, flamme nue non maîtrisée, matériel sous pression non homologué) sont interdites, sauf accord écrit préalable de l'Organisateur.
- Le nom du cocktail ne doit comporter aucun terme injurieux, discriminatoire ou faisant référence à des stupéfiants, ni reprendre une marque appartenant à un tiers.

*L'Organisateur, dans un esprit de cohérence avec la démarche du domaine, encourage — sans l'imposer — l'usage de produits locaux et de saison ainsi que la limitation du gaspillage.*

## Article 7 — Sélection des dix candidats

À l'issue des préinscriptions, un comité de sélection désigné par l'Organisateur examine l'ensemble des recettes reçues et retient les dix candidats admis à concourir le 21 septembre 2026.

La sélection s'opère sur la base de la recette et de la photographie transmises, au regard des critères suivants : originalité et créativité, expression du pastis et/ou de l'absinthe, équilibre annoncé, faisabilité et qualité de la présentation.

Les candidats retenus sont informés par e-mail et/ou par téléphone. Un candidat qui ne confirme pas sa participation dans un délai de vingt-quatre (24) heures, qui ne peut être joint, ou dont les informations se révèlent inexactes, est réputé renoncer : le candidat suivant au classement de la sélection est alors contacté.

Les décisions du comité de sélection sont souveraines et n'ont pas à être motivées. Elles ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation.

## Article 8 — Déroulement du 21 septembre 2026

| Horaire | Séquence                                                                                                                                                                                               |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17h30   | Accueil des candidats, vérification des identités, annonce de l'ordre de passage, briefing et mise en place du poste de bar.                                                                           |
| 18h30   | Première manche. Chaque candidat réalise, devant les jurys et le public, la recette présentée lors de sa préinscription en 3 exemplaires. Après dégustation, les jurys sélectionnent trois finalistes. |
| Finale  | Les trois finalistes réalisent un second cocktail improvisé en 3 exemplaires, dans les conditions de l'article 10.                                                                                     |
| 20h30   | Annonce des résultats et remise des prix. Puis, Thomas, mixologue d'O'Fadoli, propose un show de flair bartending.                                                                                     |

Les horaires sont donnés à titre indicatif. L'Organisateur peut les ajuster le jour même en fonction du déroulement de l'épreuve, sans que cela puisse ouvrir droit à réclamation.

## Article 9 — Première manche : règles de l'épreuve

### 9.1 Temps imparti

Chaque candidat dispose de dix minutes maximum (ce temps couvre l'élaboration du cocktail en trois exemplaires et sa présentation au jury).

Les candidats préparent leurs ingrédients, préparations maison et décorations avant leur passage, dans l'espace prévu à cet effet.

### 9.2 Nombre d'exemplaires

Chaque candidat réalise son cocktail en 3 exemplaires de dégustation, soit 2 à destination du jury et 1 à destination du photographe et pour présentation tout au long du concours. Les jurés ne consomment pas l'intégralité des cocktails et se limitent à de petites quantités de dégustation.

### 9.3 Matériel et ingrédients fournis

L'Organisateur ne fournit ni alcools, ni ingrédients, ni boissons pour la Manche 1. Chaque candidat apporte l'intégralité de ce qui lui est nécessaire :

- ses spiritueux, pastis et absinthes ;
- ses sirops, jus, softs et préparations maison ;
- ses éléments de décoration ;

- son matériel de bar.

L'Organisateur met gratuitement à disposition de chaque candidat :

- un poste de bar ;
- la glace (cubes) et les pelles à glace ;
- la verrerie standard du bar ;
- un kit barman de dépannage, en un seul exemplaire, partagé entre les candidats non équipés : shaker deux pièces, passoire, chinois, cuillère à mélange, pilon, jigger, bec verseur, couteau, planche à découper.
- sur demande, un pastis ou une absinthe de la carte du bar, à titre de dépannage uniquement.

Pour rappel, le kit est unique et lavé entre chaque passage. Le candidat qui souhaite en bénéficier le signale lors de son inscription, l'ordre de passage étant adapté en conséquence.

#### 9.4 Prestation

La prestation est publique. Les candidats sont invités à interagir avec les jurys et le public, à décrire leur cocktail, son inspiration et le choix de leurs ingrédients. Le cocktail réalisé doit être conforme à la recette déposée lors de la préinscription ; tout écart substantiel est sanctionné par les jurys.

### Article 10 — Finale

---

Les trois candidats sélectionnés à l'issue de la première manche s'affrontent lors d'une finale d'improvisation.

- Un panier d'ingrédients imposés, incluant l'alcool sélectionné par l'Organisateur, est révélé aux finalistes au début de l'épreuve.
- Chaque finaliste dispose de quinze minutes au total, réparties en deux temps : dix minutes d'observation à la découverte du panier et pour concevoir son cocktail, puis remise de la recette au jury. Les finalistes passent ensuite à tour de rôle et disposent de cinq minutes pour réaliser et présenter un cocktail inédit, en trois exemplaires de dégustation.
- Les finalistes utilisent exclusivement les ingrédients du panier imposé par l'Organisateur. Les préparations personnelles et les ingrédients apportés pour la première manche ne sont pas admis.

### Article 11 — Composition des jurys

---

Le Concours est évalué par deux jurys, réunis en même temps.

| Jury                           | Composition                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jury professionnel (3 membres) | 1 mixologue professionnel (Thomas, mixologue d'O'Fadoli), 1 professionnel extérieur des vins et/ou spiritueux, 1 représentant de la marque Pernod-Ricard. |
| Jury populaire (2 membres)     | 1 journaliste, 1 représentant du domaine Lou Calen.                                                                                                       |

Les membres des jurys sont désignés souverainement par l'Organisateur, qui se réserve le droit de modifier leur composition en cas d'indisponibilité. Chaque juré s'engage à évaluer les candidats en toute impartialité et à ne pas révéler ses notes.

## Article 12 — Critères d'évaluation

| Critère                              | Évaluation                                                                   |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Goût et équilibre                    | Équilibre général et goût du cocktail, à la dégustation                      |
| Expression du pastis / de l'absinthe | Capacité à exprimer le caractère anisé sans l'écraser ni le masquer          |
| Créativité et originalité            | Inspiration, singularité de la création, ancrage provençal ou local valorisé |
| Présentation et prestation           | Apparence finale du cocktail, aptitude à le décrire et à le défendre         |

La même grille s'applique à la finale, sur la base des cocktails improvisés.

## Article 13 — Désignation des lauréats et départage

Chaque membre du jury note sur une échelle de 1 à 5 (5 étant leur préférence) les candidats. Les trois candidats ayant obtenu les notes les plus élevées à l'issue de la première manche accèdent à la finale. À l'issue de la finale, le classement des trois finalistes détermine l'attribution des lots.

En cas d'égalité, le jury professionnel tranche souverainement.

Les décisions des jurys sont définitives et sans appel. Elles n'ont pas à être motivées et ne peuvent donner lieu à aucune contestation.

## Article 14 — Lots

Les trois finalistes se voient attribuer les lots suivants :

| Rang | Lot                                                                                                                                             | Valeur indicative<br>TTC |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1er  | 1 séjour de deux nuits pour deux personnes à Lou Calen, petit-déjeuner inclus (séjour entre Octobre 2026 et Mars 2027, hors 31/12/26)           | 680 €                    |
| 2e   | 1 dîner pour deux personnes au restaurant Jardin Secret — menu 4 plats hors boissons (valable du 21/09 au 31/10/2026 puis du 15/04 au 30/06/27) | 140 €                    |
| 3e   | 1 dîner pour deux personnes au Bistrot de Lou Calen — menu 3 plats hors boissons (valable 6 mois à partir du 22/09/2026).                       | 90 €                     |

**Chacun des trois lauréats reçoit en outre une bouteille de Ricard gravée, offerte par le Partenaire.**

Les lots ne peuvent être ni échangés, ni revendus, ni faire l'objet d'une contrepartie financière, totale ou partielle.

## Article 15 — Captation et utilisation de l'image

Le Concours fait l'objet de prises de vues photographiques et de captations vidéo et sonores réalisées par l'Organisateur ou par tout prestataire mandaté par lui.

**La participation au Concours est subordonnée à la signature de l'autorisation de captation et d'utilisation de l'image figurant en annexe du présent règlement. Chaque candidat sélectionné retourne cette annexe signée à l'Organisateur au plus tard la veille du Concours, soit le dimanche 20 septembre 2026. À défaut, sa participation ne peut être maintenue.**

L'annexe précise les supports, les finalités, le territoire et la durée de l'autorisation consentie, laquelle est accordée à titre entièrement gratuit. Elle couvre également le repartage des photographies et vidéos du Concours par le Partenaire

sur ses propres supports ; cette autorisation ne porte que sur les images et ne s'étend en aucun cas aux recettes des candidats, dont les droits sont régis par l'article 16 au seul bénéfice de l'Organisateur.

Le candidat peut demander à tout moment le retrait d'un contenu le concernant en écrivant à [communication@loucalen.com](mailto:communication@loucalen.com).

## Article 16 — Propriété intellectuelle des recettes

---

En participant au Concours, chaque candidat garantit que la recette qu'il présente est une création originale et personnelle, et qu'elle ne porte atteinte à aucun droit de tiers. Il garantit l'Organisateur contre toute réclamation à ce titre.

Le candidat concède à l'Organisateur, à titre gracieux et non exclusif, pour le monde entier et pour une durée de cinq (5) ans, le droit d'utiliser, de reproduire, d'adapter et de publier le nom de son cocktail, sa recette et les photographies associées, sur tous supports de communication de Lou Calen, ainsi que le droit de le proposer à la carte de ses points de vente.

Le nom du candidat sera systématiquement mentionné lorsque sa recette est publiée ou proposée à la carte, sauf contrainte technique de format.

## Article 17 — Données personnelles

---

Les données collectées via le formulaire d'inscription (nom, prénom, catégorie, établissement, e-mail, téléphone, recette et photographie) sont traitées par LOU CALEN RETREAT, responsable de traitement, aux seules fins de gérer les inscriptions, d'organiser le Concours, de désigner et de contacter les lauréats, et d'assurer la communication autour de l'événement.

La base légale du traitement est l'exécution du règlement du Concours accepté par le candidat, ainsi que le consentement pour les usages de communication et l'envoi éventuel de la newsletter, qui reste facultatif.

Les données sont conservées pendant la durée nécessaire à l'organisation du Concours et, au maximum, trois (3) ans à compter du dernier contact, sauf durée plus longue justifiée par les autorisations d'image consenties à l'article 15.

Elles sont destinées aux seuls services concernés de l'Organisateur et, le cas échéant, à ses prestataires techniques agissant sur instruction. Elles ne font l'objet d'aucune cession à des tiers à des fins commerciales.

Conformément au Règlement (UE) 2016/679 et à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, d'opposition et de portabilité de ses données, ainsi que du droit de retirer son consentement à tout moment. Ces droits s'exercent auprès de : [communication@loucalen.com](mailto:communication@loucalen.com) — LOU CALEN RETREAT, 1 Cours Gambetta, 83570 Cotignac. Toute réclamation peut être adressée à la CNIL ([www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)).

## Article 18 — Alcool et consommation responsable

---

- Le Concours porte sur des boissons alcoolisées. La vente et l'offre d'alcool aux mineurs sont interdites : l'accès aux dégustations est strictement réservé aux personnes majeures.
- Les jurés ne consomment que de petites quantités de dégustation et sont libres de recracher. L'Organisateur met à leur disposition eau, pain et crachoirs.
- L'Organisateur se réserve le droit de refuser de servir toute personne en état d'ébriété manifeste et d'exclure de la manifestation toute personne dont le comportement présenterait un risque pour elle-même ou pour autrui.
- Les candidats, les jurés et le public sont invités à organiser leur retour de manière responsable. Des éthylotests sont mis à disposition à l'accueil.
- Toute communication relative au Concours respecte les dispositions du Code de la santé publique applicables à la publicité des boissons alcoolisées et comporte la mention : « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

## Article 19 — Hygiène, sécurité et responsabilité

---

Les candidats s'engagent à respecter les règles d'hygiène applicables à la manipulation de denrées alimentaires et les consignes de sécurité de l'établissement. Les préparations maison doivent être conservées et transportées dans des conditions garantissant leur salubrité.

Chaque candidat participe sous sa propre responsabilité. Il déclare être couvert par une assurance de responsabilité civile. L'Organisateur ne saurait être tenu responsable des dommages causés par un candidat à un tiers, ni de la perte, du vol ou de la détérioration du matériel personnel apporté par les candidats.

La responsabilité de l'Organisateur ne peut être engagée en cas de dysfonctionnement du formulaire d'inscription en ligne, de perte d'un e-mail, de saturation ou d'erreur d'adresse électronique, ni en cas de tout événement empêchant un candidat de s'inscrire ou de participer.

## Article 20 — Disqualification

---

Entraîne la disqualification immédiate, sans préavis ni indemnité :

- toute fausse déclaration, notamment sur l'âge, la qualité de professionnel ou l'originalité de la recette ;
- tout comportement dangereux, agressif, discourtois, discriminatoire ou contraire aux règles d'hygiène ;
- tout manquement au présent règlement ou toute tentative de fraude.

## Article 21 — Modification, report ou annulation

---

L'Organisateur se réserve le droit de modifier, d'écourter, de reporter ou d'annuler le Concours, ainsi que d'en modifier le présent règlement, si les circonstances l'exigent, notamment en cas de force majeure, de contraintes sanitaires, météorologiques ou d'un nombre insuffisant de candidatures recevables.

Toute modification fait l'objet d'un avenant publié sur la page du Concours et communiqué aux candidats inscrits. Ces modifications ne peuvent ouvrir droit à aucune indemnité.

## Article 22 — Acceptation, réclamations et droit applicable

---

La participation au Concours implique l'acceptation pleine, entière et sans réserve du présent règlement, ainsi que des décisions des jurys et de l'Organisateur.

Le présent règlement est consultable et téléchargeable gratuitement sur la page du Concours : [www.loucalen.com/agenda/cotignac-cocktail-challenge](http://www.loucalen.com/agenda/cotignac-cocktail-challenge). Il peut également être obtenu sur simple demande écrite adressée à l'Organisateur.

Toute réclamation doit être adressée par écrit à l'Organisateur dans un délai de trente (30) jours suivant la date du Concours. Passé ce délai, aucune réclamation n'est recevable.

Le présent règlement est soumis au droit français. En cas de litige, et à défaut de résolution amiable, les tribunaux compétents seront ceux du ressort du siège de l'Organisateur, sous réserve des dispositions légales impératives applicables aux consommateurs.

## Autorisation de captation et d'utilisation de l'image

*À signer par chaque candidat, doit être renvoyé à l'Organisateur au plus tard à J-1 du Concours.*

Je soussigné(e) .....

né(e) le ..... / ..... / ....., demeurant .....

.....

Adresse e-mail ..... Téléphone .....

candidat(e) au Cotignac Cocktail Challenge organisé le lundi 21 septembre 2026 par LOU CALEN RETREAT (1 Cours Gambetta, 83570 Cotignac — SIRET 810 877 068 00017),

**autorise expressément et à titre gracieux LOU CALEN RETREAT à me photographier, me filmer et enregistrer ma voix pendant toute la durée du Concours, et à reproduire, représenter, adapter et diffuser ces images, enregistrements, ainsi que mon nom, mon prénom et le nom de mon établissement :**

- sur les sites internet et les réseaux sociaux de Lou Calen (Instagram, Facebook, LinkedIn, Pinterest, YouTube, TikTok et tout réseau ultérieur) ;
- dans les newsletters, e-mails, messages WhatsApp clients, dossiers et communiqués de presse ;
- sur tout support imprimé ou audiovisuel de communication et de promotion de Lou Calen et de ses points de vente, y compris publicitaire ;
- pour le monde entier, pendant cinq (5) ans à compter du 21 septembre 2026.

**J'autorise en outre Pernod-Ricard, partenaire du Concours, à repartager ces photographies et vidéos sur ses propres supports et réseaux sociaux, dans les mêmes conditions de gratuité, de territoire et de durée. Cette autorisation porte exclusivement sur les images : elle n'emporte aucun droit du Partenaire sur ma recette ni sur le nom de mon cocktail.**

Je reconnais que cette autorisation est consentie sans contrepartie financière et que je ne pourrai prétendre à aucune rémunération à ce titre. Je reconnais avoir pris connaissance du règlement du Concours, et notamment de ses articles 15, 16 et 17, et en accepter les termes.

Je peux demander le retrait d'un contenu me concernant en écrivant à [communication@loucalen.com](mailto:communication@loucalen.com).

| Fait à ....., le ..... / ..... / 2026 | Signature (précédée de la mention « Lu et approuvé ») |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                                       |                                                       |