

SIRENE COMPETITION

APERITIVO, *naturally*

Règlement édition 2023

La société soussignée Piperita S.r.l., dont le siège social est situé à Via Monte Baldo, 55b, dans le but de promouvoir et de diffuser la connaissance des Liqueurs Sirene, a l'intention d'annoncer un concours avec des prix appelé "APERITIVO, *naturally*" adressé aux barladies et aux barmen.

THÈME DU CONCOURS

Le concours de cocktails Sirene est un concours exclusif adressé aux barladyes et barmen, visant à récompenser la recette de cocktail qui interprète le mieux le goût des produits Sirene en l'associant au thème du concours: APERITIVO, *naturally*.

"La Naturalité est au cœur de la philosophie des liqueurs Sirene. Aucun additif tel que des arômes ou des colorants n'est utilisé: les produits sont fabriqués avec soin et amour de manière artisanale en faisant macérer des plantes individuellement. Nous vous proposons de créer un cocktail qui s'inscrit dans cette vision et qui épouse le moment de l'Apéritif: un moment de consommation qui unit la culture française et italienne et qui conquiert agréablement le monde:

APERITIVO, Naturally!

Donnez-nous votre interprétation du “APERITIVO, Naturally” en présentant un cocktail de beauté et de plaisir contagieux.

Nous vous demandons de nous envoyer une photo du cocktail accompagné de la bouteille de Liquori delle Sirene que vous avez utilisée pour réaliser votre cocktail, au choix entre Bitter, Canto Amaro, Americano blanc ou rouge".

L'enchantement et la créativité sont les compétences qui seront récompensées. Les participants devront jouer avec les arômes des liqueurs magiques des Sirènes pour créer un cocktail qui met en valeur les caractéristiques du produit.

Le gagnant devra démontrer sa capacité à divertir et à faire rêver le jury par sa créativité, son professionnalisme et son originalité.

Les critères sur lesquels les candidats seront jugés sont les suivants

- l'originalité de la recette
- l'originalité du nom
- discours non obligatoire, mais recommandé et en partie en anglais
- mode d'exécution
- décoration
- mise en valeur des liqueurs des sirènes
- pertinence par rapport au thème du concours, la "APERITIVO, *naturally*".

PARTECIPANTS

Le concours est ouvert à tous les barmen et barladies âgés de 18 ans révolus et dûment inscrits sur www.liquoredellesirene.com.

Le concours est organisé comme suit

Inscription ON LINE avec envoi de la recette créée accompagnée d'une photo de la bouteille et Pré-sélection avec évaluation par un jury composé d'experts du secteur.

ENREGISTREMENT ON LINE

Pour être éligible au concours de cocktails Sirene **avant le 27 mars 2023**, la recette doit contenir au moins 3cl de liqueurs Sirene à choisir: Bitter, Canto Amaro ou Americano Blanc ou Rouge (seulement un produit par cocktail).

Précisez les caractéristiques de tout ingrédient home made: préparation et composition.

2. PRÉ-SÉLECTION

27 mars - 3 avril 2023, toutes les recettes reçues seront évaluées par un panel d'experts qui jugera de leur pertinence au regard des caractéristiques susmentionnées. Les dix finalistes seront informés par la société via courrier électronique avant le 3 avril 2023. La liste des participants sera publiée sur la page Facebook "Liquore delle Sirene" **le 3 avril**.

2. CONCOURS

Le concours aura lieu le 17 avril à Paris.

Chaque barman doit apporter le matériel, les verres et les ingrédients nécessaires à la réalisation de sa recette, à l'exception des produits Sirene, qui seront mis à disposition par l'organisation.

Mécanismes de la compétition

Chaque concurrent doit présenter le cocktail avec lequel il concourt et dire ce qui l'a inspiré. L'ordre de sortie se fera par tirage au sort et chaque concurrent de la compétition sera jugé individuellement.

Phases du concours

La compétition consistera en deux épreuves éliminatoires consécutives.

Round 1 : Préparation du cocktail

Les finalistes devront créer une nouvelle recette avec une indication spécifique qui ne sera révélée que lorsqu'ils auront passé les demi-finales.

Finale : Boîte mystère

À l'issue de la première épreuve, les 3 finalistes rivaliseront de créativité et d'improvisation, ils devront inventer un cocktail en quelques minutes. Les produits de la boîte mystère seront fournis par Hedon Distribution et ne seront connus qu'au moment de la création du cocktail.

SÉLECTION FINALE ET CÉRÉMONIE D'AWARD

À la fin du concours, le jury se réunira pour désigner le gagnant à l'aide des cartes de concours. Le jury sera composé d'une équipe de professionnels et d'experts du secteur.

PRIX

Le gagnant du premier prix remportera un VOYAGE À GARDA, Vérone pour une personne pour 3 jours, dans un hôtel ou un b&b. Le prix comprend également une expérience botanique avec Elisa Carta, fondatrice de Liquori delle Sirene: un atelier individuel sur le traitement botanique, les techniques d'infusion et la fabrication de liqueurs.

Chaque participant recevra un certificat de participation.

NOTES

Chaque participant, à partir du moment de son inscription au concours Sirene 2023, déclare être conscient qu'il accorde à Piperita srl et à Hedon Distribution la licence d'utilisation, d'adaptation, de publication et de reproduction sans limites temporelles et spatiales, tant de la recette que des images qui y sont liées,

y compris les photographies de l'événement lui-même, sans demander aucune compensation.