



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



RÈGLEMENT DU CONCOURS

Article 1- Société organisatrice

La société PERNOD RICARD FRANCE. Société par actions simplifiée au capital de 54 000 001 d'euros, dont le siège social est à Les Docks, 10 place de la Joliette 13002 MARSEILLE, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Marseille sous le numéro 303 656 375 (ci-après la « Société Organisatrice »), organise le « Trophée Massilia Pernod Ricard édition 2026 » dont l'objet est de sélectionner le/la bartender qui réalisera le meilleur cocktail à base d'un Pastis de Marseille produit et distribué par la société PERNOD RICARD FRANCE, lors de la finale qui se déroulera à Marseille (ci-après dénommé « le Concours »).

Article 2- Participants

L'Association Des Barmen P.A.C.A est partenaire de ce concours. Ainsi, le concours est ouvert à tous les barmen professionnels en activité et aux élèves préparant le certificat de spécialisation « Métier du Bar », âgés de plus de 18 ans et résidant en France métropolitaine (ci-après le(s) « Participant(s) »).

La Société Organisatrice se réserve le droit de vérifier que les Participants répondent bien aux critères et aux conditions stipulés dans le présent règlement (ci-après le « Règlement »).

Article 3- Modalités du Concours

3.1 Inscription

Pour s'inscrire, le Participant doit remplir le formulaire d'inscription joint en annexe et accepter le présent Règlement.

Le Participant devra retourner le formulaire d'inscription complet (recette, photos et vidéo) à marieva.bethe@pernod-ricard.com avant le 8 février 2026 comprenant les éléments suivants :

- 1) Ses coordonnées (nom, prénom, date de naissance, téléphone, email, adresse personnelle, adresse établissement).
- 2) Son choix concernant la ville où il souhaite participer à la présélection (Marseille, Paris, Bordeaux, Lyon, Lille, Rennes).
- 3) Sa recette : le Participant présente une recette de cocktail originale, facile à faire, reproductible et le plus frais possible à base de Pastis de la gamme Pernod Ricard. Il devra notamment donner le nom du cocktail, indiquer les ingrédients et la décoration utilisés et expliquer sa méthode de préparation.
- 4) Photos et vidéo du cocktail finalisé et des différentes étapes de préparation

Les règles de préparation du cocktail et du choix des ingrédients sont les suivantes :

- 1) Créer une recette de cocktail facile à réaliser et mettant en avant la fraîcheur ;
- 2) Utiliser l'un des pastis de la gamme Pernod Ricard comme ingrédient de base du cocktail (minimum 3 cl) ;
- 3) Introduire au maximum 5 ingrédients disponibles dans le commerce (anisé inclus) ;
- 4) Créer une recette originale et décalée, exprimée en centilitres, qui ne contiendra pas plus de 7 cl de produits alcoolisés, produits de la gamme Pernod Ricard ;
- 5) Préparer votre recette au shaker, directement au verre pour un cocktail long drink ;
- 6) Intégrer des décorations uniquement comestibles, givrage des verres et bonbons inclus, qui seront fournis par vos soins.



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



Il sera interdit de modifier la recette entre la validation de la candidature et les présélections. Le cocktail proposé par le Participant dans son dossier d'inscription sera celui présenté lors de la présélection, si le Participant est retenu. Tout changement de produit ou de décoration suite à un problème quelconque devra être annoncé au responsable (jury et responsable du Concours) avant le début du Concours.

Le dossier d'inscription doit être complet.

Tout dossier incomplet et/ou présentant une anomalie ne sera pas pris en compte.

En cas de problèmes techniques rencontrés lors de l'inscription, les Participants pourront contacter la Société Organisatrice à l'adresse suivante : cyril.olive@pernod-ricard.com et/ou marieva.bethe@pernod-ricard.com

3.2 Sélection des Participants

A l'issue de la clôture des inscriptions pour :

- Bordeaux
- Lyon
- Marseille
- Paris
- Lille
- Rennes

La sélection de 6 participants par villes sera effectuée par la Société Organisatrice parmi les Participants selon la recette cocktail, envoyé avec photo et vidéo, répondant aux critères détaillés au 3.1 du présent Règlement et qui auront fourni un dossier d'inscription complet

Les 6 sélectionnés.ées par villes seront informés.ées par mail et convoqués.ées pour une présélection.

3.3 Les présélections

Les candidats ainsi retenus seront convoqués aux présélections par le Jury des six (6) villes énoncées ci-dessous qu'ils ont choisie lors de leur inscription, qui auront lieu :

- Bordeaux
- Lyon
- Marseille
- Paris
- Lille
- Rennes

La présélection se fera devant un jury composé d'un représentant de la Société Organisatrice et d'un.e bartender professionnel.

3 participants.es seront retenus.es par secteur lors des présélections. Ils/Elles seront informé.es par email.

3.3.1 Organisation des présélections



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



A leur arrivée sur les lieux de présélection et/ou de la finale, les candidats.es retenus.es tireront au sort un numéro, qui déterminera leur ordre de passage devant le Jury.

Les candidats.es devront reproduire le cocktail proposé lors de la phase de candidature sur dossier. Le cocktail devra être réalisé en trois exemplaires.

Les candidats.es auront :

- 10 min pour effectuer des préparations d'office (découpe, infusions etc...) ;
- 10 minutes de passage

Aucune modification du cocktail indiqué dans le formulaire d'inscription ne sera autorisée.

Les règles de préparation des cocktails devant le Jury sont les suivantes :

1) L'utilisation de tout type de contenant et d'instruments de mesures neutres et non brandés, ainsi que le « free pouring » sont acceptés.

2) Tout type de verrerie neutre, relative à la catégorie de cocktail choisie sera accepté. Les candidats doivent apporter leurs propres verres.

3) Tout type d'ustensile de bar neutre et non brandé amené par les candidats sera accepté.

4) Tous les ingrédients ou garnitures alimentaires ou non alimentaires de bon goût seront acceptés et devront être apportés par les candidats pour la préparation de leurs cocktails devant le Jury.

5) La Société Organisatrice s'engage à mettre à disposition des candidats les spiritueux Pernod Ricard. Tous les autres ingrédients devront être apportés par les candidats (spiritueux hors portefeuille Pernod Ricard, vins, amers, sirops, jus, fruits, herbes, épices).

3.3.2 : Notation des présélections et final

Pour déterminer les douze (12) finalistes qualifiés pour la finale à Marseille, le jury tiendra compte des deux meilleurs résultats sur soixante (60) points dans chacune des villes.

Barème des points :

Total sur 60 points :

Cocktail : 40 points

- Goût : 15 points
- Fraîcheur : 10 points
- Arôme : 10 points
- Aspect : 5 points

Technique : 20 points

- Annonce du cocktail, de sa composition, de sa décoration et proportions en centilitres : 0.5 point
- Vérification et essuyage de la verrerie (soit de visu, soit en essuyant) : 0.5 point
- Préparation de la verrerie et de son shaker (glaçage, givrage ou autre) : 0.5 point



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



- Bonne utilisation ou vérification des produits frais (crème, jus) (sentir et mélanger) : 0.5 point
- Présentation des bouteilles (étiquettes visibles) : 0.5 point
- Ordre d'élaboration du mélange (du moins au plus alcoolisé) : 0.5 point
- Aptitude à retirer le surplus d'eau (dans shaker, verrerie) : 0.5 point
- Temps de shakage ou remuage, élégance du geste (5 à 10 secondes) : 0.5 point
- Service en escalier (dès le 1er shake) : 0.5 point
- Bon dosage (sans nécessiter d'un 2ème shake ou 2ème remuage) (ni trop court ou trop long) (respect de la recette) : 1 point
- Changement de glace pour un re-shake : 0.5 point
- Rafraîchissement des compléments (sodas ou autres) dans le shaker et remuage : 0.5 point
- Bonne utilisation de son matériel (shaker, cuillère à mélange etc..) : 0.5 point
- Préparation et mise en place de la décoration sur le cocktail (pince, dextérité et propreté) : 0.5 point
- Mise sur le cocktail de pailles, sticks ou autres : 0.5 point
- Présentation de son cocktail : 1 point
- Présentation conforme : 1 point
- Élégance du candidat (tenue) : 1 point
- Dextérité technique, prestance devant le jury et le public : 1 point
- Élocution, présentation : 1 point
- Propreté du plan de travail en technique : 0.5 point
- Propreté du plan de travail en office : 0.5 point
- Respect du temps imparti (15 min) en office : 3 points
- Respect du nombre d'ingrédients / facilité à trouver ces ingrédients dans le commerce : 3 points

L'annonce des résultats sera communiquée le jour même des présélections.

Un classement des douze (12) finalistes sera annoncé publiquement, aucune note communiquée publiquement après le concours ; les Participants pourront néanmoins obtenir leur classement et leur note ainsi que des explications sur demande.

3.3.3 : Jury

Le Jury des phases de sélections régionales sera constitué de trois (3) personnes : un représentant de la Société Organisatrice, un bartender professionnel et une personnalité locale.

En cas d'ex-aequo, le concurrent ayant obtenu la plus haute note à la dégustation sera déclaré vainqueur.

En cas de nécessité, un re-shake sera effectué.

Toute décision du Jury est irrévocable et sans appel. En cas de litige seul la Société Organisatrice sera habilitée à intervenir.

3.3.4. Dotations régionales

Les douze (12) sélectionné.es gagneront leur place pour participer à la finale à Marseille qui aura lieu au Club Pernod Ricard le 4 mai 2026.

Les finalistes devront impérativement se rendre disponibles pour participer à la finale France.

3.4. Finale du concours à Marseille



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



3.4.1 Organisation

Les douze (12) finalistes ainsi retenus par le Jury seront convoqués à la finale se tenant à Marseille le 4 mai 2026.

Les finalistes non-résidents à Marseille seront pris en charge par la Société Organisatrice (transport et repas inclus) dans la limite de montants raisonnables, à valider en amont par la Société Organisatrice. Sauf invitation personnelle de la Société Organisatrice, les frais des accompagnateurs ne seront en aucun cas pris en charge.

A leur arrivée sur les lieux de la finale, les douze (12) finalistes tireront au sort un numéro compris entre 1 à 12, qui déterminera leur ordre de passage devant le Jury.

La finale s'articule en deux temps, la première manche se déroulera de la même manière que les présélections et avec les mêmes règles.

A l'issue de la première manche, les trois meilleurs bartender s'affronteront autour d'une finale avec création et réalisation d'une recette en 3 exemplaires avec un panier surprise.

Les concurrents présenteront le même cocktail que celui proposé lors de l'inscription.

3.4.2 Programme

- 10h30 Accueil des candidats
- 12h00 Cocktail déjeunatoire
- 14h00 Début du concours
- 19H00 Annonce des résultats et remise des prix
- 19H30 Cocktail dinatoire

3.4.3 : Notation

Le barème de notation sera exactement le même que celui utilisé lors des présélections.

3.4.4 Jury

Le Jury des phases de sélections régionales sera constitué de trois (3) personnes : un représentant de la société PERNOD RICARD FRANCE, un barman de renommée et une personnalité locale.

Le Président du Jury est responsable du déroulement de la sélection, du comptage des points attribués par les membres du Jury.

Le Jury annoncera les trois (3) gagnant (ci-après les « Gagnants ») de la finale à la fin de la journée de concours le 4 mai 2026.

En cas d'ex-aequo, le concurrent ayant obtenu la plus haute note à la dégustation sera déclarée vainqueur. En cas de nécessité, un re-shake sera effectué.

Toute décision du Jury est irrévocable et sans appel. En cas de litige seul le comité organisateur sera habilité à intervenir.

Les 3 gagnants.es seront annoncés.es publiquement sur les réseaux sociaux.

3.4.5 Dotations

Les trois (3) premiers de la finale France se verront attribuer :

- Pour la première position : une dotation d'une somme forfaitaire de 551 euros TTC,
- Pour la deuxième position : une dotation d'une somme forfaitaire de 351 euros TTC,



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



- Pour la troisième position : une dotation d'une somme forfaitaire de 151 euros TTC.

Les gagnants ne pourront demander à ce que leur lot soit échangé contre un autre prix.

La Société Organisatrice se réserve le droit de remplacer à sa discrétion les dotations annoncées par des dotations de valeurs équivalentes.

Article 4. Droit à l'image et propriété intellectuelle

4.1 Les Participants autorisent la Société Organisatrice à :

- utiliser leur nom, adresse et image ainsi que les photos les représentant et/ou les photos et/ou vidéos de leur cocktail réalisées lors des présélections et de la finale, les représentant, à des fins publicitaires, promotionnelles ou de relations publiques dans le cadre d'opérations organisées en lien avec le présent concours, à partir de l'annonce des finalistes en 2026 et ce, pour une durée de deux (2) ans, sans que cela leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur gain ;
- à mettre en ligne leurs recettes de cocktails et leurs photos et/ou vidéos (photos et/ou vidéos des cocktails ainsi que photos et/ou vidéos les représentant) sur tous supports en lien avec le Trophée Massilia Pernod Ricard édition 2026, à partir de l'annonce des douze (12) finalistes en 2026 et ce, pour une durée de deux (2) ans, sans que cela leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur gain.

4.2 Le gagnant de premier rang accepte en outre que la société Pernod le sollicite pour intervenir ou participer à des manifestations de la société Pernod Ricard, en tant que gagnant du Trophée Massilia Pernod Ricard édition 2026, et ce pendant une durée de deux (2) ans.

4.3 Le Gagnant de premier rang cède à titre gratuit à la Société Organisatrice l'ensemble des droits de propriété intellectuelle (représentation, reproduction, traduction et adaptation) attachés à ses créations (recettes et nom du cocktail qu'il aura réalisé dans le cadre du concours) ; cette cession est consentie pour tous supports, pour le monde entier et pour la durée des droits de propriété intellectuelle. La Société Organisatrice sera libre d'utiliser ou non, ces créations, dans le cadre de ses activités.

4.4 La recette devra être libre de droit. Les Participants garantissent qu'ils détiennent l'ensemble des autorisations relatives à l'utilisation à toutes fins commerciales et publicitaires de leur recette.

4.5 Le cocktail du gagnant sera mis à l'honneur pendant une durée d'un (1) an à la Maison Yellow lieu d'expérience unique créé à l'initiative de la société PERNOD RICARD FRANCE et située au cœur de Marseille.

Article 5. Responsabilités

La Société Organisatrice ne saurait encourir une quelconque responsabilité si, en cas de force majeure ou d'événements indépendants de sa volonté et/ou si les circonstances l'exigeaient, elle était amenée à annuler le présent concours, à l'écourter, le proroger, le reporter ou à en modifier les conditions.

La Société Organisatrice ne pourra non plus être tenue pour responsable de problèmes de connexion internet lors de l'inscription, d'un dysfonctionnement (notamment virus, interruptions des communications, perte de données...) ou de tous dommages matériels et immatériels causés aux Participants, à leurs terminaux et aux données qui y sont stockées ainsi que des conséquences pouvant en découler sur leurs activités personnelles, professionnelles ou commerciales.



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



Article 6. Données personnelles

Les données personnelles des Participants feront l'objet d'un traitement informatique destiné à l'organisation et à la mise en œuvre du Trophée Massilia Pernod Ricard édition 2026. Elles seront traitées par la Société Organisatrice conformément aux dispositions du Règlement Général sur la Protection des Données n°2016/679 du 27 avril 2016 (RGPD) et à la loi Informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée en 2018.

Les Participants disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement (droit à l'oubli), de limitation de traitement, d'opposition et de portabilité s'agissant des informations les concernant qu'ils peuvent exercer aux adresses suivantes :

- Par email : lesdocks.accueil@pernod-ricard.com
- Par courrier : PERNOD RICARD FRANCE, Atrium 10.7, les Docks, 10 place de la Joliette, 13002 Marseille.

Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement de données vous concernant.

Article 7. Acceptation du règlement et des règles du concours

7.1 La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et sans réserve par le Participant du présent règlement dans son intégralité, et des modalités de déroulement du concours.

Tout manquement par un participant à l'une quelconque des modalités du concours et du présent règlement, fraude ou tentative de fraude, entraînera son élimination de plein droit et sans préavis.

Le cas échéant, Pernod se réserve en outre le droit d'engager des poursuites contre ce Participant devant les juridictions compétentes.

7.2 Le règlement complet est déposé chez huissier : SCP CHOURAQUI NACACHE FOURRIER SADOUN sise 41 Allée de la Toison d'Or 94000 CRETEIL et peut être obtenu gratuitement par toute personne qui en fera la demande par courrier simple auprès de l'huissier dépositaire au plus tard le date ? 2026 (cachet de la poste faisant foi) ainsi que par email à l'adresse suivante : marieva.bethe@pernod-ricard.com

7.3 La Société Organisatrice pourra être amenée à modifier le présent règlement, notamment afin de respecter toute nouvelle législation et/ou réglementation applicable. Toute modification sera intégrée dans le présent règlement, sera notifiée aux personnes qui auront reçu le dossier d'inscription et sera déposée auprès de l'huissier ci-dessus.

Dans l'hypothèse où l'une des clauses du présent règlement serait déclarée nulle ou non avenue, cela ne saurait en aucun cas affecter la validité du règlement lui-même.

7.4 Il ne sera répondu à aucune demande (écrite ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, les modalités et mécanismes du concours.

Article 8. Règlement des différends

Toute difficulté d'interprétation ou d'application de ce Règlement sera tranchée par la Société Organisatrice dans le respect de la législation française. Tout comportement d'un Participant pouvant nuire à l'image de la Société Organisatrice et/ou contraire à l'ordre public et/ou aux bonnes mœurs pourra entraîner l'invalidation de la participation au Jeu dudit Participant. La Société Organisatrice pourra, de plein droit et



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



sans préavis, exclure tout Participant n'ayant pas respecté le présent Règlement, procéder à l'annulation pure et simple de toute Dotation auxquelles ledit Participant pourrait prétendre.

Dans l'hypothèse où l'une des clauses du présent Règlement serait devenue nulle et non avenue par un changement de législation, une déréglementation ou par une décision de justice, cela ne saurait en aucun cas affecter la validité et le respect des autres clauses du présent Règlement.

Article 9. Droit applicable

Le Trophée Massilia Pernod Ricard édition 2026 et le présent Règlement sont soumis exclusivement au droit français.

Tout différend né à l'occasion du Trophée Massilia Pernod Ricard édition 2026 fera l'objet d'une tentative de règlement amiable. A défaut, les tribunaux de la juridiction de Paris seront seuls compétents pour traiter de la survenance d'un litige relatif à la validité, l'application ou l'interprétation du présent Règlement.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Annexe

Fiche Technique

Je certifie que ce cocktail a été élaboré et sera exécuté par moi, j'accepte le règlement de cette compétition et me soumetts à toutes les décisions du Comité d'organisation, qui seront définitives.

Je déclare abandonner tous droits de cette recette à l'A.B.P.

NOM : **PRENOM :**

ADRESSE :

VILLE : **CODE POSTAL :** **TEL :**

EMAIL :

ETABLISSEMENT :



**TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard
ÉDITION 2026**



ADRESSE :

VILLE : **CODE POSTAL :**..... **TEL :**

Présentation du cocktail création

Nom du cocktail :

Quantités en cl	Ingrédients	Marques des produits

RECETTE A RENVoyer AVANT LE 08/02/2026

Décoration :

Verrerie utilisée :

Méthode de préparation : Direct au verre ☐ Shaker ☐

En quelques mots, expliquez votre motivation pour participer au Trophée Massilia Pernod Ricard édition 2026 ainsi que l'histoire de votre création cocktail.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



TROPHÉE MASSILIA Pernod Ricard ÉDITION 2026



.....
.....
.....
.....

1 En participant à ce concours, vous autorisez les Sociétés Organisatrices à :

- utiliser votre nom, adresse et image ainsi que les photos vous représentant et/ou les photos et/ou vidéos de vos cocktails réalisées lors de la finale, à des fins publicitaires, promotionnelles ou de relations publiques dans le cadre d'opérations organisées en lien avec le présent concours, à partir de l'annonce des finalistes en 2026 et ce, pour une durée de deux (2) ans, sans que cela vous confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution de vos gains ;
- à mettre en ligne vos recettes de cocktails et vos photos et vidéos les représentant sur tous supports en lien avec le Trophée Massilia Pernod Ricard édition 2026, à partir de l'annonce des 12 finalistes en 2026 et ce, pour une durée de deux (2) ans, sans que cela vous confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution de vos gains.

2 Les gagnants cèdent à titre gratuit aux Sociétés Organisatrices l'ensemble des droits de propriété intellectuelle (représentation, reproduction, traduction et adaptation) attachés à ses créations (recettes et nom du cocktail qu'il aura réalisé dans le cadre du concours) ; cette cession est consentie pour tous supports, pour le monde entier et pour la durée des droits de propriété intellectuelle. Les Sociétés Organisatrices seront libres d'utiliser ou non, ces créations, dans le cadre de ses activités.

Date :

Lieux :

Signature du participant avec mention « Lu et approuvé »