



GIFFARD WEST CUP 2026

RÈGLEMENT DES SELECTIONS ET DE LA FINALE FRANCE

Table des matières

1. Organisation.....	3
2. Conditions de participation.....	3
3. Dates clés	3
4. Inscriptions	3
a. Thème « Sip the Moments ».....	3
b. Dépôt des candidatures.....	3
c. Sélection des candidatures.....	4
d. Social Media Policy.....	4
5. Sélections régionales.....	4
a. Déroulé de la journée.....	4
b. Prise en charge des frais.....	4
c. Résultats.....	4
6. Finale France.....	5
a. Déroulé de la journée.....	5
b. Prise en charge des frais.....	5
c. Désignation du gagnant et prix de la Finale France.....	5
7. Règles générales de la compétition Giffard West Cup 2026.....	5
a. Règles pour les cocktails.....	5
b. Règles pour la préparation.....	6
c. Règles sur la garniture.....	6
d. Utilisation des allergènes.....	6
e. Durabilité et gestion des déchets.....	6
8. Critères de notation.....	7
9. Informatique et libertés.....	7
10. Propriété intellectuelle.....	7
11. Exploitation de l'image des participants et de leurs créations.....	8
12. Application et modification du règlement.....	8
13. Litiges – Droit applicable – Divers.....	8
Annexe A : Liste des produits Giffard autorisés.....	9 / 10
- Liqueurs Giffard	
- Spiritueux sans alcool Giffard	
- Sirops Giffard	
- Spécialités	

1. ORGANISATION

Le concours est organisé par la société GIFFARD, dont le siège social est situé à : Chemin du Bocage – Z.A La Violette - 49240 AVRILLE, inscrite au RCS d'ANGERS sous le numéro 054 200 217, dénommée ci-après « l'Organisateur ».

2. CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation à ce concours est individuelle, gratuite et sans obligation d'achat.

La compétition est ouverte à tout barman ou barista (H/F) professionnel âgé d'au moins 18 ans et exerçant dans un bar/ hôtel/ restaurant en France.

Les inscriptions ne sont pas ouvertes aux Bartenders étudiants ou en formation (mention complémentaire barman, CQP barman, TFP barman, EBS,)

Une candidature par personne est autorisée.

Le concours étant international, la finale se déroulera en anglais, chaque candidat doit donc être en mesure de s'exprimer dans cette langue.

Les candidats retenus à la sélection régionale s'engagent à être présents à la Finale France ainsi qu'à la Finale internationale qui se déroulera entre le 28 septembre et le 1 octobre 2026.

3. DATES CLES

Dépôt des candidatures du 2 mars 2026 00h01 au 10 avril 2026 à 23h59.

Sélections régionales en mai :

- LYON – Lundi 11 mai 2026
- NANTES – Lundi 18 mai 2026

Finale France le 22 juin 2026 à Paris.

Le choix de la ville pour chaque sélection régionale sera fait par Giffard en fonction du lieu géographique où le candidat est en activité et du nombre de candidatures.

4. INSCRIPTIONS

a- Thème « **Sip the Moments** »

Les candidats devront imaginer deux créations complémentaires, chacune reflétant un moment, une ambiance et/ou un contexte de dégustation différent au fil du jour et de la nuit. Les professionnels de l'hospitalité ne se contentent pas seulement de concevoir des recettes : ils offrent des expériences, des instants uniques. Cette année, avec « Sip the Moments », Giffard invite les participants à jouer la carte de la polyvalence, en proposant des créations qui accompagnent le rythme de leurs clients tout au long de la journée.

b- Dépôt des candidatures

Pour participer à la compétition, les candidats devront déposer leurs recettes via un formulaire sur la page internet <https://www.giffard.com/fr/giffard-west-cup> entre le 2 mars et le 10 avril 2026.

Éléments obligatoires à mentionner dans le formulaire de candidature :

- Noms des 2 créations
- Recettes avec les proportions
- Photos des deux boissons. Les photos générées par IA ne sont pas autorisées (les vidéos ne sont pas acceptées).
- Un court texte expliquant le lien entre les deux boissons : elles peuvent être liées par la saveur, la présentation ou l'histoire qu'elles racontent.

c- Sélection des candidatures

Les meilleures candidatures seront sélectionnées pour l'une des sélections régionales par un jury d'experts entre le 10 avril et le 16 avril 2026. L'annonce des candidats retenus pour chaque sélection régionale sera faite le 17 avril par e-mail privé et sur les réseaux sociaux. Le lieu et le programme de la journée seront communiqués à ce moment-là. 10 candidats seront retenus pour chaque sélection régionale.

L'organisateur se réserve le droit d'annuler une sélection régionale si le nombre de candidats est insuffisant.

d- Social Media Policy

Nous encourageons l'utilisation des réseaux sociaux pour promouvoir votre candidature et la compétition. Nous demandons aux participants d'agir positivement et professionnellement sur ces plateformes.

- Partager votre expérience en utilisant le hashtag #GiffardWestCup
- Identifier @Giffard_Liqueurs_Syrups et @Giffard_france

Partager du contenu reflétant les valeurs de professionnalisme, de créativité et de communauté, dans le respect de la réglementation française, notamment la loi Évin.

5. SELECTIONS REGIONALES

Chaque candidat réalisera ses deux créations « Sip the Moments » avec lesquelles il a été sélectionné.

a- Déroulé de la journée : (les horaires seront confirmés ultérieurement)

Découverte des lieux

Briefing des candidats

Présentation du jury

Epreuves de sélections :

- **10 minutes** de préparation avant l'épreuve
- **12 minutes** pour créer les deux cocktails sur scène (incluant le temps de mise en place)
- **3 minutes** pour nettoyer, ranger et laisser la place au candidat suivant
- **6 cocktails** à préparer (2 de chaque pour les juges et 1 de chaque pour la photo)

Passage un par un, l'ordre de passage sera défini par tirage au sort en début de journée.

b- Prise en charge des frais

Les frais de déplacement pour les sélections régionales seront pris en charge par la Société Giffard pour toute distance supérieure à 30 kilomètres.

Pour un trajet en train, le candidat devra fournir la facture ou la copie de ses billets, pour un trajet en voiture, le remboursement se fait sur la base du forfait kilométrique fiscal en vigueur pour les kilomètres parcourus entre le domicile du candidat et le lieu de sélection. Le remboursement des frais de péage sera effectué sur justificatifs uniquement.

Les candidats retenus pour les sélections régionales peuvent venir accompagnés. Dans ce cas, Giffard ne prendra pas en charge les frais liés aux déplacements des accompagnateurs.

c- Résultats

Les résultats des sélections régionales seront annoncés en fin de journée.

Les trois candidats ayant obtenu les meilleurs scores dans chaque ville participeront à la Finale France à Paris.

Nouveauté 2026 : l'un des juges se verra offrir l'opportunité de pouvoir appuyer sur un « golden buzzer ». Celui-ci enverra le candidat directement à la finale sans évaluation de sa prestation.

6. FINALE FRANCE

a. Déroulé de la journée

La finale France aura lieu le 22 juin 2026 à Paris.

Lors de la Finale France, les finalistes des villes de Lyon et Nantes s'affronteront autour de l'épreuve : « Sip the Moments ».

Les épreuves se dérouleront en anglais.

Un planning détaillé de cette journée et de l'épreuve sera remis aux finalistes lors de l'annonce de leurs sélections.

b. Frais de déplacement

Les frais de déplacement, repas et les nuits d'hôtel de la Finale France à Paris seront pris en charge par la Société Giffard. Pour un trajet en train, le candidat devra fournir la facture ou la copie de ses billets, pour un trajet en voiture, le remboursement se fait sur la base du forfait kilométrique fiscal en vigueur pour les kilomètres parcourus entre le domicile du candidat et le lieu de sélection. Le remboursement des frais de péage sera effectué sur justificatifs uniquement.

Hôtel 3* pris en charge pour les candidats résidant hors Paris et région Parisienne : sélectionné, réservé et réglé par Giffard, une nuit pour une personne en chambre double avec petit déjeuner.

Repas : seront pris en charge le déjeuner et le dîner du jour de la finale.

Les candidats retenus pour la finale France peuvent, s'ils le souhaitent, venir accompagnés. Dans ce cas, Giffard ne prendra pas en charge les frais liés aux déplacements et aux repas des accompagnateurs.

c. Désignation du gagnant et prix de la Finale France

Le vainqueur de la Finale France sera celui qui aura obtenu le meilleur score à l'épreuve « Sip the moments ».

Le prix pour le gagnant de la finale France est un séjour à Athènes pour se rendre au salon Athens Bar Show en novembre 2026. La prise en charge comprend : le trajet domicile-aéroport, le trajet en avion, le transport pour se rendre sur le salon, 2 nuits dans un hôtel** réservé par Giffard et l'entrée du Salon pour une personne. Valeur globale estimative 800 €.

7. RÈGLES GÉNÉRALES DE LA COMPETITION GIFFARD WEST CUP 2026

a- Règles pour les cocktails

Créer 2 boissons avec ou sans alcool.

Chaque cocktail doit contenir au minimum 30 ml de produit(s) Giffard parmi la gamme Liqueurs et, nouveauté 2026, également parmi les gammes Giffard Sans Alcool, Bases Cocktail Sans Alcool et/ou Sirops. Ces 30 ml peuvent être constitués d'un seul produit ou d'un mélange de produits Giffard parmi les gammes citées ci-dessus. (Exemple : 20 ml de liqueur + 10 ml de sirop)

Sont exclues les gammes Bigallet, Sauces et Fruits for mix Giffard. (Ces produits peuvent être utilisés comme ingrédients additionnels mais ne comptent pas dans les 30 ml de produit Giffard requis).

La liste des références de ces gammes est disponible en annexe.

Toutes les gammes Giffard Liqueurs, Giffard sans alcool, Bases cocktails sans alcool, Sirops, Fruit for Mix (purées de fruits), Sauces seront à disposition.

Il n'est pas autorisé d'utiliser des produits de marques concurrentes pour les familles citées ci-dessus.

Les ingrédients principaux devront être exprimés en ML (millilitres). Les ingrédients complémentaires (bitters, sauce piquante etc.) devront être exprimés en dash, gouttes, splash.

Les liqueurs et sirops faits maison sont interdits.

Les produits Giffard ne devront pas être modifiés (infusions, réduction, ...)

Les shrubs et autres ingrédients « homemade » (faits maison) sont autorisés dans la mesure où le parfum n'est pas présent dans la gamme GIFFARD.

Milk punches, fat-wash et les mousses/espumas sont autorisés et peuvent être préparés en avance, à condition qu'ils constituent un ingrédient du cocktail. La recette devra être précisée dans le formulaire de candidature.

Pour les autres spiritueux, Rhums, Vodka, Gin, etc., le candidat est libre d'utiliser les marques qu'il souhaite.

Les jus de fruits faits maison sont quant à eux autorisés.

Les candidats doivent apporter leur propre matériel de bar, verrerie et tout ingrédient spécifique.

Les recettes doivent être les créations originales du candidat. Si un candidat est soupçonné d'avoir copié une recette de cocktail existante, il sera disqualifié.

Les noms des cocktails ne doivent pas être ceux d'un cocktail classique existant.

Les noms de cocktails grossiers, macabres, à connotations sexuelles, racistes ou en référence aux stupéfiants sont interdits.

Les ingrédients devront être mesurés dans un jigger ou tout autre instrument de mesure, le « free pour » est accepté.

b- Règles pour la préparation

- Les cocktails seront réalisés en face des juges.

- Les cocktails pourront être réalisés au shaker, au verre à mélange ou au blender (fourni par les organisateurs si besoin).

- Des glaçons cubes, de la glace pilée et de la clear ice (cube 5cm x 5cm x 5cm et collins 4,4 cm x 4,4 cm x 12cm) seront à disposition. Si le candidat choisit d'utiliser un autre type de glace, il devra la fournir.

- Les cocktails pourront être présentés dans tout type de verre, coupe ou autre récipient tant qu'il est hygiénique et sain. Aucune marque ni logo ne devra figurer sur le verre excepté la marque habituelle et discrète du fournisseur de verre et celle de la marque des organisateurs.

c- Règles sur la garniture

- Les candidats sont autorisés à préparer la décoration de leurs verres avant la réalisation du cocktail. La garniture peut donc être disposée sur le verre avant leur passage.

- La décoration doit être comestible mais peut être montée sur des bâtonnets, des brochettes, des pailles, des fourchettes ou autres accessoires de bar. L'utilisation de fruits comestibles, d'herbes, de feuilles et d'épices comprend des branches, des pelures, des écorces, des coquilles de fruits, etc. est autorisée. Toutes les fleurs et les pétales utilisés doivent être d'une variété comestible.

L'usage d'un spray aromatique ou un zeste d'agrumes est autorisé si celui-ci est spécifié comme étant une garniture et non pas un ingrédient.

Les garnitures peuvent être servies sous la forme d'une bouchée et constituent un food pairing avec la ou les boissons (association plat boisson).

d- Utilisation des allergènes

Pour des raisons de sécurité et de transparence, tout ingrédient contenant des allergènes doit être clairement identifié dans la recette soumise par le participant. Cela inclut, sans s'y limiter, les produits laitiers, les fruits à coque, le gluten, le soja et les œufs. Les participants sont responsables de s'assurer que tous les composants allergènes sont correctement déclarés à l'organisateur, qui les communiquera aux juges avant la compétition.

e- Durabilité et gestion des déchets

Conformément à la politique RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) Giffard, les participants sont encouragés à adopter des pratiques durables tout au long de la compétition. Cela inclut la réduction des déchets, la gestion responsable des ingrédients et des garnitures, ainsi que l'évitement des matériaux jetables non indispensables.

8. CRITERES DE NOTATION

Le gagnant sera celui qui aura obtenu le meilleur score. En cas d'égalité entre deux concurrents, le meilleur score de la partie dégustation (goût/arôme/saveur) sera pris en compte pour les départager et, si nécessaire, la meilleure note du critère « charisme ».

Critères de notation de l'épreuve « Sip the Moments » pour les sélections régionales et la finale France (total 100 pts)

APPARENCE DES BOISSONS : Attrait visuel des boissons, verrerie appropriée et sa propreté, couleur des boissons, choix et application de la garniture	/ 10 points
GOÛT / ARÔME / SAVEUR : Les saveurs fonctionnent-elles bien ensemble? Les boissons sont-elles équilibrées? Ont-elles un arôme agréable? Sont-elles originales, audacieuses? Et surtout, sont-elles délicieuses?	/ 35 points
TECHNIQUE : Propreté, précision des mesures, utilisation des outils, préparation de la garniture, choix et manipulation de la glace...	/ 5 points
EXPRESSION DE GIFFARD : Le produit Giffard choisi est-il mis en valeur ou est-il éclipsé? A-t-il été utilisé de manière créative permettant de mettre en avant ses qualités ?	/ 15 points
STORYTELLING & CRÉATIVITÉ : LIEN AVEC LE THÈME – « SIP THE MOMENTS » Le storytelling autour de Sip the Moments est-il cohérent avec la création des deux boissons?	/ 20 points
CHARISME & COMMUNICATION : Qualité de communication, professionnalisme, connaissances, personnalité et interactions du candidat avec les juges. Aisance du candidat à communiquer en anglais.	/ 15 points

9. INFORMATIQUE ET LIBERTES

Les informations recueillies dans le formulaire d'inscription sont enregistrées dans un fichier informatisé par Giffard. La base légale du traitement est basée sur le consentement de la personne et sur l'intérêt légitime de Giffard à organiser l'événement Giffard West Cup.

Les données collectées seront communiquées aux seuls destinataires suivants : Giffard.

Les données sont conservées pour la durée de l'événement. Suite à quoi, les données seront supprimées.

Vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données.

(Consultez le site cnil.fr pour plus d'informations sur vos droits.)

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter le DPO, à l'adresse e-mail : dpo@giffard.com

Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits « Informatique et Libertés » ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL.

10. PROPRIETE INTELLECTUELLE

Toute la propriété intellectuelle de la compétition Giffard West Cup 2026, y compris le présent règlement officiel, les supports PLV, RP et médias, ainsi que les photos, vidéos et recettes soumises ou créées lors de la compétition, constitue la propriété intellectuelle de GIFFARD.

11. EXPLOITATION DE L'IMAGE DES PARTICIPANTS ET DE LEURS CREATIONS

Du fait de leur participation à la compétition, les participants autorisent expressément et gratuitement la société GIFFARD à utiliser dans le cadre de toute opération de communication et sur tous supports leur nom, prénom, photo, les recettes créées ainsi que les photos des cocktails sans restriction ni réserve pour une durée indéfinie, et sans que cela ne leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que les gains mis en jeu dans la présente compétition.

12. APPLICATION ET MODIFICATION DU REGLEMENT

L'Organisateur se réserve le droit de reporter, de modifier, d'annuler le concours, d'en modifier les conditions et les dates, à tout moment, si les circonstances l'exigent ou en cas de force majeure ou toute autre cause indépendante de sa volonté.

Toute fraude ou non-respect du règlement pourra donner lieu à l'exclusion du concours de son auteur.

13. LITIGES – DROIT APPLICABLE - DIVERS

Toute demande concernant l'interprétation ou l'application du présent règlement peut être formulée en message privé sur la page Instagram @giffard_france ou à l'adresse giffardwestcup@giffard.com.

Le présent règlement est soumis à la loi française.

Toute interprétation litigieuse du règlement sera tranchée souverainement par l'Organisateur.

Nonobstant les dispositions qui précèdent, tout litige pourra être soumis au tribunal judiciaire d'Angers

Annexe A : Liste des produits Giffard autorisés

LIQUEURS GIFFARD

Liqueurs Premium

- ABRICOT DU ROUSSILLON 25%
- ANANAS DES CARAÏBES 20%
- BANANE DU BRÉSIL ET DES CARAÏBES 25%
- CAFÉ DU HONDURAS 25%
- CASSIS NOIR DE BOURGOGNE 20%
- CURAÇAO TRIPLE SEC 40%
- FLEUR DE SUREAU SAUVAGE 20%
- GINGER OF THE INDIES 25%
- PIMENT D'ESPELETTE 40%
- VANILLE DE MADAGASCAR 20%

Liqueurs Classiques

- ABRICOT 25%
- AMARETTO 25%
- BANANE 25%
- CACAO BLANC 25%
- CACAO BRUN 25%
- CAFÉ 20%
- CERISE 25%
- CURAÇAO BLEU 25%
- GRENADE 16%
- LITCHI-LI 18%
- MANDARINE 35%
- MANGUE 20%
- MARASQUIN 25%
- MELON VERT 20%
- MENTHE VERTE 21%
- NOIX DE COCO 18%
- ORANGE CURAÇAO 25%
- PARFAIT AMOUR 25%
- PARFAIT TRIPLE SEC 35%
- PARFAIT TRIPLE SEC 39%
- PASTÈQUE 20%
- POIRE WILLIAMS 25%
- RHUBARBE 20%
- SOUR APPLE 18%
- TRIPLE SEC 25%

Crèmes de fruits

- CASSIS D'ANJOU 16%
- CASSIS IMPÉRIAL 18%
- CERISE GRIOTTE 16%
- CHÂTAIGNE 16%
- FRAMBOISE 16%
- FRAISE DES BOIS ET FRAISE 16%
- FRUIT DE LA PASSION 16%
- MIRABELLE 16%
- MÛRE 16%
- MYRTILLE 16%
- PAMPLEMOUSSE ROSE 16%
- PÊCHE 16%
- PÊCHE DE VIGNE 16%
- ROSE 16%
- VIOLETTE 16%

Liqueurs Spécialités

- MENTHE-PASTILLE
- GUIGNOLET D'ANGERS

SPIRITUEUX SANS ALCOOL GIFFARD

Giffard Sans Alcool

- ANANAS
- FLEUR DE SUREAU
- GINGEMBRE
- PAMPLEMOUSSE
- SPRITZ
- TRIPLE SEC

Bases Cocktails Sans Alcool

- APÉRITIF BITTER
- GOLD CANE
- HERBAL JUNIPER
- RUBY GRAPE
- SMOKY AGAVE
- WOODY MALT

SIROPS GIFFARD

Fruits & Plantes

- ABRICOT
- ANANAS
- ANIS
- ASPERULE
- BANANE
- BASILIC
- CACAO BLANC
- CACAO BRUN
- CAFÉ
- CASSIS
- CERISE
- CITRON BLANC
- CITRON JAUNE
- CITRON VERT
- COING
- CONCOMBRE
- CRANBERRY
- CURAÇAO BLEU
- FIGUE
- FLEUR DE SUREAU
- FRAMBOISE
- FRAISE
- FRUIT DE LA PASSION
- GINGEMBRE
- GOYAVE
- GOMME
- GRENADE
- GRENADINE
- HIBISCUS
- JASMIN
- KIWI

- LAVANDE
- LEMONGRASS (Citronnelle)
- LITCHI
- MANGUE
- MELON
- MENTHE
- MENTHE GLACIALE
- MENTHE VERTE
- MIRABELLE
- MOJITO
- MYRTILLE
- MÛRE
- ORANGE SANGUINE
- PAMPLEMOUSSE ROSE
- PASTÈQUE
- PÊCHE
- PÊCHE BLANCHE
- PIÑA COLADA
- POIRE
- POMME VERTE
- PUMPKIN SPICE
- RHUBARBE
- ROSE
- ROMARIN
- SAKURA
- SANGRIA
- SAVEUR RHUM
- SUCRE DE CANNE BLANC
- SUCRE DE CANNE BRUN
- TRIPLE SEC
- VIOLETTE

Confiseries, Fruits Secs & Épices

- AMARETTO
- BUBBLE GUM
- CANNELLE
- CARAMEL
- CARAMEL SALÉ
- CHÂTAIGNE
- CHOCOLAT BLANC
- CHOCOLAT NOIR
- CHOCOLATE COOKIE
- CRÈME BRÛLÉE
- GINGEMBRE
- IRISH
- MIEL
- NOISETTE
- NOIX DE MACADAMIA
- ORGEAT
- PAIN D'ÉPICES
- PIMENT
- PISTACHE
- POPCORN
- SAFRAN
- SPECULOOS
- TAMARIN
- THÉ CHAÏ
- TOFFEE NUT

- VANILLE

Spécialités

- AGAVE
- BASE CONCENTRÉ THÉ NOIR
- BASE CONCENTRÉ THÉ VERT
- BASE LIMONADE
- EGG WHITE
- FALERNUM