



Swiss
MOKA challenge

DIRECTIVES ET RÈGLES

DATE 24 septembre 2023

LOCATION SEV52 Avenue de Sévelin 52, 1004 Lausanne

TIME 11h00 à 13h00

DATE LIMITE D'INSCRIPTION 9 septembre 2023, premier arrivé premier servi

ORGANISATION Swiss Coffee Connection & Académie du Café – Suisse

PRÉSENTATION

Nous avons l'immense honneur de vous présenter la première édition du Swiss Moka Challenge.

Venez et appréciez !!

DE LA BIÈRE GRATUITE SERA OFFERTE AUX PARTICIPANTS PENDANT L'ÉVÈNEMENT!

Organisé lors du Swiss Coffee Connection, 6ème édition du festival du café à Lausanne, le Swiss Coffee Connection 2023 est le lieu incontournable, avec café, bière, nourriture, musique, atelier et événements café spéciaux.

INSCRIPTION

La date limite de candidature est le 10 septembre 2023. N'attendez pas!

Un maximum de 18 participants a été délimité afin d'avoir une compétition fluide avec 3 rondes. Les premiers arrivés seront les premiers servis. Une liste d'attente sera créée pour ceux qui arrivent trop tard.

Les frais d'inscription pour participer au concours s'élèvent à 10CHF. Le paiement des frais doit être effectué en ligne. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'absence pendant le concours ou d'annulation d'inscription après paiement.

Les visiteurs sont les bienvenus pour soutenir gratuitement (pas de frais d'entrée pour les visiteurs, mais amusement, bière, musique, gin rock'n'roll et plus encore !!). Bien entendu, en cas d'annulation venant des autorités, nous rembourserons TOUS LES PARTICIPANTS!

RÈGLES PRINCIPALES

Ces règles sont celles qui seront appliquées lors du Swiss Moka Challenge 2023 à Lausanne

1. Cette compétition se veut simple, facile et fun pour tous les participants.es
2. Tout type de cafetière italienne peut être utilisée.
3. Le café est imposé par les organisateurs
4. Le café moulu et l'eau sont les seuls ingrédients autorisés.
5. Les personnes concurrentes sont invitées à apporter leur propre moulin, bouilloire, balance, eau ou autre équipement.
6. Un réchaud à gaz sera disponible pour chaque concurrent.e
7. Les concurrents.es doivent présenter un minimum de 3 tasses, fournies par les organisateurs.
8. Les cafés non présentés dans le délai de 10 minutes ne seront pas évalués.
9. Le non-respect de l'une des conditions ci-dessus entraînera la disqualification.
10. La préparation victorieuse est celle que les juges auront choisie selon des critères gustatifs précis, en montrant du doigt le plateau élu. En cas d'égalité, le juge en chef décidera seul du vainqueur.

CAFÉ

Le café du concours sera torréfié par le sponsor torréfacteur 2023 du Swiss Moka Challenge. Il sera annoncé avant la compétition. Toutes les personnes concurrentes recevront 200g du café du concours quelques jours avant la compétition 2023 à leur adresse indiquée.

Le même café (même lot, date torréfiée) sera fourni le jour du concours (vous n'avez pas besoin de conserver les 200g prévus pour le jour du concours).

FLUX DE COMPÉTITION

Le bureau d'organisation ouvre à 9h00 le dimanche 24 septembre.

Les concurrents.es doivent annoncer leur présence (et non leur inscription) au bureau d'organisation JUSQU'À 10h30.

L'ordre des compétitions sera tiré au sort par l'organisation le jour de la manifestation et affiché sur le plateau du concours à 10h50.

La compétition commence à 11h00.

Les concurrents.es s'affronteront par séries de 3 (parfois 2).

Un temps de préparation de 3 minutes est prévu avant le début de la manche.

Les concurrents.es ont 10 minutes pour produire le café en utilisant leur cafetière italienne.

Le ou la vainqueur.e de la manche est annoncé.e directement après décision des juges et est qualifié.e pour le tour suivant.

1er tour: x manches, x vainqueurs

2ème tour: 2 ou 3 manches, avec un nouveau café , 2 ou 3 vainqueurs

3e tour: finale: 1 manche de 3 candidats.es avec un nouveau café , la personne victorieuse est élue championne.

Les gagnants.es auront quelques minutes pour tester les nouveaux cafés avant le prochain tour.

La compétition se termine à 13h00 avec la remise des prix !

TASSES ET VOLUME

Le, la concurrent.e recevra les tasses pour servir son café et les remettra préparées au juge en chef. Il n'y a pas de norme de volume pour l'extraction résultante, cependant, il doit y avoir suffisamment de café en tasses pour que les trois juges puissent le déguster.

Le café doit être préparé sur place, pendant la durée de la compétition, avec de l'eau chaude (l'infusion froide n'est pas autorisée en raison de l'incapacité de juger équitablement).

ÉQUIPEMENT

Les organisateurs du concours fourniront des balances, des broyeurs, des chronomètres, de l'eau, des tasses et des bouilloires électriques si nécessaire. Les concurrent.es peuvent apporter leur propre équipement, en tous les cas leur propre cafetière. Cependant, ils, elles sont responsables du transport, de l'installation, de l'exploitation et de l'enlèvement pendant la durée de la compétition. L'organisation ne sera pas responsable de tout problème sur les équipements fournis en externe.

EAU

La personne concurrente peut également utiliser toute eau qu'elle souhaite (sans aucune saveur supplémentaire, cela doit être de l'eau naturelle). L'eau à disposition est de l'eau filtrée, fournie par le sponsor. Chaque concurrent.e aura accès à un réchaud à gaz pour le concours. Les concurrents.es doivent se familiariser avec ce réchaud avant la compétition.

TEMPS

Un temps de préparation de 3 minutes est autorisé avant chaque compétition. AUCUN MOULAGE DE CAFE ou toute manipulation du café n'est autorisé pendant ces 3 min, sauf pour tamiser le café. IL N'EST PAS AUTORISE DE CHAUFFER L'EAU PENDANT LE TEMPS DE PREPARATION.

Les concurrents.es disposent d'un total de 10 minutes pour peser, moudre le café (ou tamiser), chauffer l'eau et préparer leur cafetière. Ne pas servir le café dans ce délai entraînera la disqualification

RECETTE

Il n'y a pas de recette spécifique et chaque participant.e peut utiliser la sienne. Le.la gagnant.e donnera sa recette à la fin du Moka Challenge afin de la partager avec la communauté du café.

TÊTE À TÊTE

Trois concurrents.es (ou deux) verseront en même temps et serviront leur café dans les tasses fournies par les organisateurs. Les juges goûteront chaque café indépendamment, sans communication entre eux, et sélectionneront la meilleure des 3 tasses. Le, la gagnant.e passe au tour suivant et les autres concurrents.es sont éliminés.es.

PRIX ET CHAMPION

PRIX: Un prix fourni par le sponsor de la compétition sera remis au champion.ne et aux finalistes. Un prix sera aussi décerné à la plus belle cafetière de la compétition !

LES JUGES

Trois seront sélectionnés par l'organisateur. Deux professionnels issus du monde du café et une personne juge tirée au hasard parmi le public. Les juges s'alterneront afin d'éviter toute saturation