



DIRECTIVES ET RÈGLES

DATE 24 septembre 2022

LOCATION SEV52 Avenue de Sévelin 52, 1004 Lausanne

TIME 16h00 à 19h00

DATE LIMITE D'INSCRIPTION 10 septembre 2022, premier arrivé premier servi

ORGANISATION Swiss Coffee Connection & Académie du Café – Suisse

PRÉSENTATION

Cette année le champion suisse aura la chance de représenter son pays à Vancouver !!! et d'exporter notre savoir-faire.

Venez et appréciez !!

De la bière gratuite sera offerte aux participants pendant l'événement!

Organisé lors du Swiss Coffee Connection, 4ème édition du festival du café à Lausanne, le Swiss AeroPress Championship 2022 est le lieu incontournable, avec café, bière, nourriture, musique, atelier et événements café spéciaux.

INSCRIPTION

La date limite de candidature est le 10 septembre 2022. N'attendez pas!

Les frais d'inscription pour participer au concours s'élèvent à 60CHF. 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!

Une fois inscrit, vous recevrez un e-mail de confirmation avec les règles du concours et d'autres détails juteux.

RÈGLES PRINCIPALES

NOUVELLES RÈGLES IMPORTANTES (POINT 6 ET 9)

Ces règles sont celles du Championnats du monde AeroPress (WAC).

1. L'infuseur utilisé doit être une véritable AeroPress. Aucun autre brasseur ne peut être utilisé dans la préparation de la boisson.
2. Les trois parties d'une véritable cafetière AeroPress doivent être utilisées; la chambre, le piston et le capuchon du filtre. Les pièces de rechange ou non d'origine ne sont pas autorisées.
3. Le café moulu et l'eau sont les seuls ingrédients autorisés.
4. Tout type de filtre est autorisé, à condition qu'il ne remplace pas le bouchon du filtre lui-même (voir règle n ° 2). Le filtre peut être fait de papier, de métal, de tissu ou de tout autre matériau.
5. Les concurrents sont invités à apporter leur propre moulin, bouilloire, balance, eau ou autre équipement.
6. La dose maximal de café est de 18g
7. Si les hôtes ont spécifié un café de compétition, c'est le seul café qui peut être utilisé.
8. Les concurrents doivent présenter un minimum de 150 ml de café infusé, dans 3 récipients fournis.
9. Les cafés non présentés dans le délai de 5 minutes ne seront pas évalués.
10. Le non-respect de l'une des conditions ci-dessus entraînera la disqualification.

Source: <http://worldAeroPresschampionship.com/rules/>

CAFÉ

Le café du concours sera torréfié par le sponsor torréfacteur 2021. Il sera annoncé prochainement. Tous les concurrents recevront 200g du café du concours le 14 septembre 2022 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 prégués pour le jour du concours).

FLUX DE COMPÉTITION

Le bureau d'organisation ouvre à 14h00.

Les concurrents doivent annoncer leur présence (et non leur inscription) au bureau d'organisation JUSQU'À 15h30.

L'ordre des compétitions sera tiré au sort par l'organisation le jour de la manifestation et affiché sur le plateau du concours à 15h50.

La compétition commence à 16h00.

Les concurrents s'affronteront par séries de 3, (parfois 2 s'il n'y a pas de spectacle).

Un temps de préparation est de 3 minutes est autorisé avant le chauffage.

Les concurrents ont 5 minutes pour produire une AeroPress de café.

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

1er tour: 9 manches, 9 vainqueurs

2ème tour: 3 manches, 3 vainqueurs **Avec du nouveau café**

3e tour: finale: 1 manche, champion 2021 **Avec du nouveau café**

NOUVEAU : Les gagnants auront 15 minutes pour tester les nouveaux cafés avant le prochain tour.

La compétition se termine à 18h00 et la fête continue, et encore et encore, c'est quand ça se passe.

TASSES ET VOLUME

Le concurrent recevra une tasse siglée pour servir son café AeroPress et remettra la tasse préparée au juge en chef.

La dilution de l'infusion est autorisée (c'est-à-dire l'ajout d'eau chaude), mais doit être effectuée par le concurrent avant de servir l'infusion. Il n'y a pas de norme de volume pour l'infusion résultante, cependant, il doit y avoir suffisamment de café infusé dans la tasse pour que les trois juges aient un goût (à partir de cuillères à ventouses). La recommandation est de 150 ml.

Le café AeroPress 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 avec l'aide de sponsors: des brasseurs AeroPress, des filtres en papier, des balances, des broyeurs, des minuteriers numériques, de l'eau, une tasse et des bouilloires électriques. Les concurrents peuvent fournir leur propre équipement, leur propre AeroPress; cependant, ils 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

Le concurrent peut également utiliser toute eau qu'il souhaite (sans aucune saveur supplémentaire, doit être de l'eau naturelle). L'eau fournie est de l'eau filtrée, fournie par le sponsor. Chaque concurrent aura accès à une bouilloire à température programmable à utiliser. Les concurrents doivent se familiariser avec ladite bouilloire avant la compétition.

TEMPS

Un temps de préparation de 2 minutes est autorisé avant chaque chauffe. AUCUNE MOULAGE DE CAFE ou toute manipulation du café n'est autorisée pendant ces 2 min. AUCUNE CHEUFFE D'EAU N'EST PERMISE. Juste une préparation matérielle.

Les concurrents disposent d'un total de 5 minutes pour peser, moulinier le café, chauffer l'eau et préparer l'AeroPress. Le fait de ne pas servir le café dans ce délai entraînera la disqualification.

TEMPÉRATURE

Les juges essaieront d'avoir les trois tasses aussi proches que possible de la température avant la dégustation. Cela peut entraîner une agitation pour refroidir la tasse (ou les tasses) qui sont plus chaudes que les autres

RECETTE

Il n'y a pas de recette spécifique et chaque participant peut utiliser la sienne. Le gagnant donnera sa recette à la fin du spectacle.

TÊTE À TÊTE

Trois concurrents (ou deux s'il n'y a pas de présentation) brasseront en même temps et serviront leurs 3 coupes aux 3 juges. Les juges goûteront chaque café indépendamment, sans communication entre les juges, et sélectionneront le meilleur de cet ensemble. Le gagnant passe et les autres concurrents sont éliminés. Les perdants n'ont pas à rentrer chez eux, mais doivent boire beaucoup de bière et danser.

CRITÈRES DE GOÛT

Le critère est simple: le plus savoureux est le plus gagnant.

À chaque tour du concours, les juges indiqueront la tasse qu'ils jugent la plus savoureuse en raison de sa clarté, de sa saveur et de l'excellence de l'extraction. En cas d'égalité, le juge en chef aura le dernier mot sur le vainqueur du tour.

CHAMPION

Le Champion 2022 représentera la Suisse à Vancouver au championnat du monde Aeropress .

PRIX

1ère place: Champion suisse AeroPress 2022

Trophée Aeropress OR

Chf. 500.-

2ème place

Trophée ARGENT AeroPress

Chf. 300.-

3ème place

Trophée BRONZE AeroPress

Chf. 200.-

Tous les concurrents 2022 recevront un prix de participation du sponsor.

LES JUGES

Trois à six juges seront sélectionnés par l'organisateur pour le Championnat Suisse AeroPress 2022, Lausanne. Les juges alterneront afin d'éviter toute saturation des tasses.