

SWISS AEROPRESS CHAMPIONSHIP 2024

Rules and Regulations of Competition

Table des matières

| | |
|--|----------|
| 1. Format de l'Événement..... | 2 |
| 2. Spécifications et Restrictions des Brasseurs..... | 2 |
| 3. Utilisation et Directives des Filtres..... | 2 |
| 4. Accessoires et Outils de Brassage..... | 2 |
| 5. Réglementations du Brassage..... | 3 |
| 6. Réglementations de l'Eau..... | 3 |
| 7. Processus de Jugement..... | 3 |
| 8. Préparation Pré-Compétition | 4 |
| 9. Temps de Préparation | 4 |
| 10. Temps de Compétition | 4 |
| 11. Éligibilité aux Compétitions Régionales et Nationales | 4 |
| 12. Éligibilité à la Finale Mondiale | 5 |
| 13. Aucun Gagnant Capable de Voyager | 5 |
| 14. Procédure pour les Plaintes et Litiges | 5 |

Règles et Réglementations de la Compétition

1. Format de l'Événement

- a. La compétition est un tournoi d'élimination multi-roulles.
- b. À chaque tour, deux concurrents ou plus préparent du café simultanément, en utilisant une cafetière AeroPress. Le maximum est de 4 concurrents par série.
- c. Les concurrents disposent de cinq minutes pour le processus complet de préparation, de brassage et de présentation de leur café.
- d. Après le brassage, les cafés doivent être présentés dans des récipients identiques à un panel de juges.
- e. Les juges procèdent à une évaluation basée sur le goût à l'aveugle de chaque café, faisant une évaluation privée pour déterminer le meilleur brassage.
- f. Sur un compte synchronisé de trois, les juges pointent simultanément vers leur café préféré.
- g. Le gagnant de chaque tour avance à l'étape suivante, tandis que les autres concurrents sont éliminés.

2. Spécifications et Restrictions des Brasseurs

- a. Les concurrents doivent utiliser un AeroPress Original ou AeroPress Clear authentique.
- b. Tous les composants de l'AeroPress, y compris la chambre, le piston et le capuchon de filtre original, doivent être utilisés.
- c. D'autres versions des cafetières AeroPress, y compris mais sans s'y limiter Go, XL, Premium et le capuchon de filtre Flow Control, ne sont pas autorisées dans la compétition.
- d. Les concurrents peuvent utiliser des trophées délivrés par le Championnat Mondial d'AeroPress et des cafetières AeroPress peintes sur mesure, à condition qu'elles soient fabriquées à partir d'un AeroPress Original ou Clear non modifié et authentique.
- e. Aucun autre préparateur de café n'est autorisé à être utilisé dans aucun aspect de la compétition. Cela inclut, mais sans s'y limiter, les méthodes de brassage telles que les presses françaises, les versements, les brasseurs à dérivation zéro, les siphons ou tout autre dispositif de brassage alternatif.

3. Utilisation et Directives des Filtres

- a. Tout type ou marque de filtre est permis, tant qu'il ne remplace pas le capuchon de filtre AeroPress.
- b. Les filtres peuvent être en papier, en métal, en tissu ou en tout autre matériau, à condition qu'il soit neutre au goût et ne confère pas de saveur au café brassé.
- c. Le filtre doit s'adapter à l'intérieur du capuchon de filtre lorsqu'il est fixé à la chambre, et être simultanément le mécanisme principal par lequel le café brassé est filtré.

4. Accessoires et Outils de Brassage

- a. Les accessoires aidant au brassage du café, tels que les moulins, les bouilloires, les carafes, les balances, les agitateurs, les cuillères, les minuteurs, les thermomètres, les supports de brasseur, les tamis, les souffleurs d'air, les outils RDT (Ross Droplet Technique), les outils WDT (Weiss Distribution Technique), les pierres

de refroidissement (boules givrées) et les aides à la dispersion de l'eau sont autorisés à être utilisés en compétition.

- b. Tous les accessoires doivent se conformer aux règles spécifiquement stipulées sous "Spécifications et Restrictions des Brasseurs" et ne peuvent contredire aucune autre règle de la compétition.

5. Réglementations du Brassage

- a. Seuls le café moulu et l'eau sont autorisés comme ingrédients.
- b. Si les hôtes ont spécifié et fourni un café de compétition, c'est le seul café qui peut être utilisé.
- c. Si les hôtes ont spécifié et fourni une eau de compétition, c'est la seule eau qui peut être utilisée.
- d. Un maximum de 18g de café moulu est autorisé dans chaque recette.
- e. Les concurrents sont tenus de préparer un minimum de 150g de café brassé.
- f. Les concurrents peuvent ajouter de l'eau de contournement à n'importe quelle température à leur café brassé.
- g. Le café brassé non présenté dans le délai de 5 minutes ne sera pas évalué.

6. Réglementations de l'Eau

- a. À moins que les Hôtes n'aient spécifié et fourni une eau de compétition, les concurrents peuvent apporter leur propre eau à utiliser dans leur recette.
- b. L'eau doit avoir un goût "neutre" et ne pas être notablement sucrée ou altérée.
- c. Le Juge Principal se réserve le droit de goûter l'eau et peut interdire son utilisation si elle est jugée inappropriément sucrée.
- d. L'utilisation de glace dans les recettes et toute eau à température pour le contournement est permise.
- e. Les mêmes normes appliquées à l'eau de brassage s'appliquent également à la fois à la glace et à l'eau de contournement.

7. Processus de Jugement

- a. Chaque tour est jugé en utilisant la technique de cupping à l'aveugle (cuillère, slurp, crachat).
- b. Les noms et/ou pays des concurrents sont marqués sur le dessous des tasses pour rester cachés.
- c. Il n'y a pas de feuille de score formelle. Les juges déterminent simplement leur choix préféré de café.
- d. Chaque juge arrive à sa conclusion indépendamment, sans discussion avec les autres juges.
- e. Sur le compte de trois, les juges pointent simultanément, avec confiance et de manière définitive, vers leur tasse choisie.
- f. Le MC révèle le gagnant du tour en soulevant la tasse gagnante.

- g. En cas d'égalité, avec tous les juges pointant vers des tasses différentes, un Juge Principal prédéterminé goûtera tous les échantillons et décidera du gagnant. Cette décision est finale.

8. Préparation Pré-Compétition

- a. Avant le temps sur scène, les concurrents peuvent préchauffer l'eau de brassage, trier et choisir les grains de café, peser les doses de café, assembler le brasseur et placer le filtre dans le capuchon de filtre.

9. Temps de Préparation

- a. Une fois sur scène, mais avant le début du temps de compétition, les concurrents auront quelques minutes pour se préparer.
- b. Les concurrents peuvent ;
 - i. Brancher la bouilloire ou tout autre équipement
 - ii. Mettre en place l'équipement de brassage
 - iii. Préchauffer l'eau de brassage dans la bouilloire
 - iv. et tout ce qui est autorisé sous 'Préparation Pré-Compétition'
- c. Les concurrents ne peuvent pas :
 - i. Rincer le filtre
 - ii. Préchauffer/refroidir les brasseurs et les récipients
 - iii. Ajouter du café au moulin ou moudre le café

10. Temps de Compétition

- a. Dans les 5 minutes du temps de compétition, les concurrents doivent ;
 - i. Préchauffer ou pré-refroidir le brasseur et les récipients, si cela est fait
 - ii. Moudre le café
 - iii. Préparer la recette
 - iv. Verser tout le café brassé dans le récipient de jugement

11. Éligibilité aux Compétitions Régionales et Nationales

- a. Les concurrents de tout âge sont éligibles à concourir.
- b. Les concurrents ne sont pas tenus de posséder un passeport, une citoyenneté ou une résidence permanente dans le pays dans lequel ils concourent. L'organisation a seulement besoin d'une adresse en Suisse pour envoyer les cafés du premier tour.
- c. Les personnes employées dans une position de gestion ou de direction au sein d'une Organisation Hôte ne peuvent pas concourir dans tout événement que cette organisation accueille. Cela comprend les propriétaires, les gérants, les directeurs, les cadres et le personnel senior.
- d. Les personnes ayant une participation dans une Organisation Hôte ne sont pas éligibles à concourir dans toutes les compétitions Régionales ou Nationales pour toute saison dans laquelle leur organisation accueille un événement.

- e. Les employés, les contractuels et les freelances qui sont significativement impliqués dans les opérations de compétition, tels que les coordinateurs d'événements, les gestionnaires d'événements ou les contacts directs des Organisateurs, ne sont également pas éligibles à concourir dans toutes les compétitions Régionales ou Nationales pour toute saison dans laquelle leur employeur accueille un événement.

12. Éligibilité à la Finale Mondiale

- a. Dans l'événement où un Champion National est incapable de voyager, ou incapable d'obtenir un visa pour voyager à l'événement de la Finale Mondiale, l'éligibilité passe au gagnant de la 2e place de cette compétition nationale.
- b. Si le gagnant de la 2e place ne peut pas assister, l'éligibilité passe au gagnant de la 3e place.
- c. L'éligibilité ne passe pas plus loin que cela, ni ne peut être transférée à une autre personne.
- d. L'éligibilité ne se "reporte" pas à des saisons futures.

13. Aucun Gagnant Capable de Voyager

- a. Dans l'événement où les gagnants de la 1ère, 2e, et 3e places sont tous incapables de voyager à l'événement de la Finale Mondiale, l'Hôte attribuera au Champion National un prix en espèces de consolation.
- b. Le prix doit être égal à au moins 50% des coûts de voyage estimés qui auraient été engagés pour assister à l'événement de la Finale Mondiale. Par exemple :
Hébergement à l'hôtel – 3 nuits @ 200\$/nuit = 600\$
Voyage – Vols aller-retour depuis Melbourne = 3000\$
Total = 3600\$
Prix en espèces à 50% de la valeur = 1800\$
- c. La valeur du prix doit être vérifiée et approuvée par le Championnat Mondial d'AeroPress.
- d. Le prix en espèces doit être payé en espèces ou par virement bancaire, directement au gagnant, dans les 7 jours suivant l'approbation de la valeur.
- e. Ce prix de consolation est seulement un dernier recours. Les Champions Nationaux sont censés participer à la Finale Mondiale, et les Hôtes sont censés les y envoyer.

14. Procédure pour les Plaintes et Litiges

- a. Toute plainte ou litige à un niveau Régional ou National doit être dirigé vers l'Hôte de l'événement.
- b. Si non résolu, ou pour les plaintes au niveau de la Finale Mondiale, une explication claire et succincte du problème doit être envoyée à hello@aero.press.
- c. Les plaintes via les commentaires sur les réseaux sociaux ou les messages directs ne seront pas traitées.