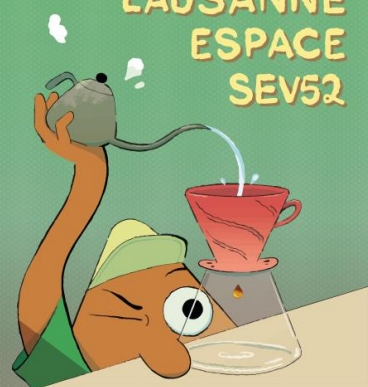


28-29
SEPT.
2024

SWISSCOFFEECONNECTION.CH

SWISS COFFEE CONNECTION

LAUSANNE
ESPACE
SEV52



SWISS MOKA CHALLENGE

Date & Heure

28 septembre 2024 dès 11h00

Lieu de l'événement

SEV52, Avenue de Sévelin 52, 1004 Lausanne

L'organisation de l'événement est assurée par le Swiss Coffee Connection.

RÈGLEMENT & DIRECTIVES

PRÉSENTATION

Après le succès rencontré lors de la 1^{ère} édition de ce challenge, nous avons le plaisir de vous confirmer l'organisation d'une 2^e édition toujours autant fun et décalée.

Celle-ci prendra place durant le **Swiss Coffee Connection – 7^e édition** ; lieu incontournable de la scène du café de spécialité en Suisse Romande où des torréfacteurs de toute la Suisse viennent présenter leurs cafés aux visiteurs tout en proposant l'ambiance d'un vrai festival (musique, bières, foodtruck, ateliers et événements).

Chaque participant-e pourra consommer gratuitement des bières en se présentant au bar officiel du festival (durant la compétition uniquement / hors AFTER).

INSCRIPTION

Le délai d'inscription étant fixée au 8 septembre 2024, la règle du « *premier inscrit, premier servi* » s'applique. Une liste d'attente sera éventuellement mise en place pour palier à des désistements.

Un maximum de 18 participant-e-s a été délimité afin que la compétition puisse se dérouler en 3 rounds ; chaque vainqueur-e accédant au round suivant :

- **Qualifications** : 18 participant-e-s
- **Demi-finales** : 6 participant-e-s
- **Finale** : 3 participant-e-s

Les frais d'inscriptions s'élèvent à CHF 20 (vingt francs suisses). Le paiement est effectué directement en ligne lors de l'inscription sur la plateforme dédiée. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'absence pendant le concours ou d'annulation après l'inscription.

Au cas où la compétition ne pourrait pas avoir lieu pour des raisons indépendantes du festival (décision d'une autorité cantonale, etc.), tous les participant-e-s seront remboursé ou indemnisés à hauteur des frais d'inscription.

Les visiteurs, les ami-e-s, la famille sont les bienvenus pour soutenir gratuitement les candidats. S'ils veulent déguster les cafés des torréfacteurs présents au festival et soutenir l'organisation, ils pourront acheter un verre officiel « SCC » à une des entrées du festival.

Swiss Coffee Connection

In good coffee we trust !

www.swisscoffeeconnection.ch

28-29
SEPT.
2024

SWISSCOFFEECONNECTION.CH

SWISS COFFEE CONNECTION

LAUSANNE
ESPACE
SEV52



RÈGLES PRINCIPALES

1. Cette compétition se veut simple, facile et fun pour les participant-e-s ;
2. Tout type de cafetière italienne peut être utilisée ;
3. Pour chaque round, le café est imposé par les organisateurs ;
4. Le café moulu et l'eau sont les seuls ingrédients autorisés pour la préparation de la boisson ;
5. Les participant-e-s sont invités à apporter leur propre moulin, bouilloire, balance, eau ou tout autre équipement ;
6. La préparation du café n'est soumise à aucune règle spécifique, **sauf à l'interdiction de faire un « bypass » (ajout d'eau après l'extraction) et de faire une extraction à froid** ;
7. Un réchaud à gaz sera disponible pour chaque participant-e ;
8. Les participant-e-s doivent présenter un minimum de 3 tasses (fournies par les organisateurs) ;
9. Les cafés non présentés dans le délai de 10 minutes ne seront pas évalués ;
10. Le non-respect d'une des conditions mentionnées ci-dessus entraînera automatiquement la disqualification ;
11. La préparation victorieuse sera celle que les juges auront choisie selon des critères gustatifs précis. En cas d'égalité, le ou la juge en chef décidera seul-e du vainqueur.

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Le café de la compétition est torréfié par le sponsor torréfacteur 2024 du « Swiss Moka Challenge ». Il sera annoncé avant la compétition. Tous les participant-e-s recevront 200g du café quelques jours avant la compétition directement à leur domicile (à l'adresse indiquée dans le formulaire d'inscription).

Le même café (même lot, même date de torréfaction) sera fourni le jour du concours pour le round de qualifications. Il n'est donc pas nécessaire de conserver une partie des 200g reçus pour le jour du concours.

DÉROULEMENT DE LA COMPÉTITION

Le stand d'information du festival ouvrira dès 9h00 le samedi 28 septembre 2024 (cf. plan du festival). Les participant-e-s devront y annoncer leur présence **jusqu'à 10h30**.

L'ordre de passage durant le round de qualifications sera tiré au sort par l'organisation le jour de la compétition et sera affiché sur le plateau du concours à 10h50. La compétition débutera à 11h00.

Les participant-e-s s'affronteront par série de 3 durant les différents rounds.

Un temps de préparation de 3 minutes sera prévu avant le début de chaque manche (mise en place, installation, etc.). Les participant-e-s auront ensuite 10 minutes pour produire le café en utilisant leur cafetière italienne.

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

- **Qualifications** : 6 manches, 6 vainqueur-e-s
- **Demi-finales** : 3 manches (avec un nouveau café), 3 vainqueur-e-s
- **Finale** : 1 manche (avec un nouveau café), 1 vainqueur-e qui sera désigné champion-ne

Les vainqueur-e-s de chaque round auront quelques minutes pour tester les nouveaux cafés avant les rounds suivants.

La compétition se terminera aux alentours de 13h00 et sera directement suivie par la remise des prix !

Swiss Coffee Connection

In good coffee we trust !

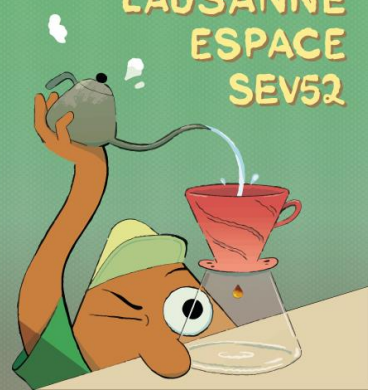
www.swisscoffeeconnection.ch

28-29
SEPT.
2024

SWISSCOFFEECONNECTION.CH

SWISS COFFEE CONNECTION

LAUSANNE
ESPACE
SEV52



TASSE ET VOLUME

Les participant-e-s recevront les tasses pour servir leur café et les remettront au juge en chef. Il n'y a pas de norme de volume pour l'extraction résultante, mais il doit y avoir suffisamment de café dans chaque tasse 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 uniquement** (aucune extraction à froid n'est autorisée en raison de l'incapacité de juger équitablement).

ÉQUIPEMENT

Les organisateurs de la compétition pourront fournir des balances, des broyeurs, des chronomètres, de l'eau et des bouilloires électriques si nécessaires. Les participant-e-s sont toutefois invités à apporter leur propre équipement, en tous les cas leur propre cafetière italienne.

Chaque participant-e pourra également avoir accès à un réchaud à gaz et devra se familiariser avec celui-ci avant la compétition (en cas d'utilisation).

Les participant-e-s sont responsables du transport, de l'installation, de l'exploitation et de l'enlèvement de leur propre matériel pendant la durée de la compétition. L'organisation n'assumera aucune responsabilité quant à d'éventuels dégâts sur les équipements externes.

Concernant le matériel prêté, les participant-e-s veilleront à utiliser celui-ci avec diligence et soin durant la compétition. En cas de dégâts constatés (par négligence ou intentionnellement), ces derniers devront répondre des dommages causés.

EAU

Les participant-e-s disposeront d'eau filtrée durant la compétition (fournie par le sponsor). Toutefois, chaque participant-e pourra également utiliser sa propre eau pour sa préparation (sans aucune saveur supplémentaire / uniquement de l'eau naturelle).

TEMPS

Un temps de préparation de 3 minutes est autorisé avant chaque round pour la mise en place de l'équipement, la préparation des outils, etc. Toutefois, **aucun moulage du café et aucune manipulation du café ne sera autorisée durant ces 3 minutes**, sauf pour tamiser le café. Il sera également **interdit de chauffer de l'eau durant le temps de préparation**.

Le temps pour la production du café est de 10 minutes. Durant ce délai, les participant-e-s devront peser et moulinier le café, chauffer l'eau, préparer leur cafetière italienne et procéder à l'extraction du café. À la fin du temps écoulé, les 3 tasses mises à disposition devront être suffisamment remplies pour permettre aux juges de déguster la préparation.

RECETTE

La préparation du café n'est soumise à aucune règle spécifique si ce n'est l'interdiction d'effectuer un bypass après l'extraction du café et l'interdiction d'effectuer une extraction à froid du café.

À la fin de la compétition, le ou la champion-e sera invité-e à partager sa recette avec la communauté du café.

Swiss Coffee Connection

In good coffee we trust !

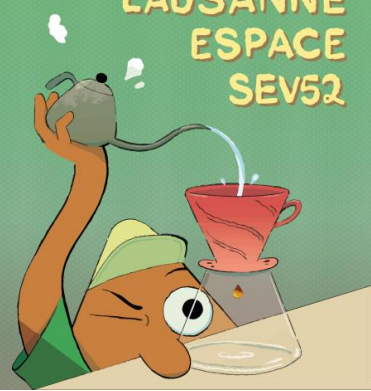
www.swisscoffeeconnection.ch

28-29
SEPT.
2024

SWISSCOFFEECONNECTION.CH

SWISS COFFEE CONNECTION

LAUSANNE
ESPACE
SEV52



JUGES

Les juges (au nombre de trois) seront sélectionnés par les organisateurs et auront pour mission de goûter chaque café indépendamment, sans communication entre eux afin de sélectionner la meilleure des 3 tasses.

Ils seront représentés par deux professionnels du monde du café et d'une personne tirée au hasard parmi le public. Une alternance des juges sera mise en place afin d'éviter toute saturation.

RÉSULTATS

Après délibération lors du round final, un ou une champion·e sera désigné·e par les juges et recevra un prix par la sponsor de la compétition. Les finalistes malheureux recevront également un prix de consolation.

Un prix spécial sera également remis au détenteur ou à la détenteuse de la plus belle et originale cafetière italienne.

Les organisateurs
Swiss Coffee Connection