



World Cup Taster's Championship

Règles et Procédures de la Compétition

Les règles et les procédures pour les championnats nationaux devraient être les mêmes que pour le championnat du monde.

La compétition est à ce titre organisée par 8 épreuves triangulaires. Pour chacun des 8 triangles, 3 tasses sont présentées, dont 2 qui sont identiques. Le but de la compétition pour le participant est d'identifier la tasse qui n'est pas identique. Cela peut être accompli par n'importe quel moyen que préfère le candidat (odorat, goût, etc.). Nous évaluons seulement la capacité de discriminer entre différents cafés et non pas d'identifier leur provenance. C'est prévu de cette façon parce que la capacité d'identifier dépendra des habitudes culturelles et les méthodes de dégustation utilisées par le dégustateur.

Lors de la compétition, 8 épreuves triangulaires sont présentées. Le candidat qui choisit le plus grand nombre de tasses correctes des 8 tests triangulaires est gagnant. S'il y a égalité en nombre de bonnes réponses, celui qui a accompli la tâche dans le temps le plus court est désigné gagnant. Pendant la compétition, les dégustateurs démarre le concours face à l'audience par groupe de 2, 3 ou 4 (selon le nombre de participants).

Les cafés sélectionnés pour les 8 triangles doivent être les mêmes pour tous les dégustateurs. Ils doivent être choisis par un jury (cela peut être aussi grand ou aussi petit qu'est pratique) et nous recommandons qu'ils représentent les cafés les plus communs utilisés dans le monde des cafés gourmets. Seules les origines pures seront présentées.

Tous les cafés devraient avoir une torréfaction moyenne, au même degré, et moulus de façon identique. Ils devraient être préparés dans une cafetière à filtration standard de bonne qualité de 1.8 litres avec une température d'extraction entre 92 à 96 centigrade. Le cycle de filtration devrait être entre 4 à 6 minutes et la température de la boisson finale entre 80 à 85 degrés, puis conservée dans un thermos. Le ratio eau/café devrait être de 60 grammes par litre.



L'eau de robinet standard devrait être utilisée à condition qu'il y a une bonne qualité sans défauts détectables. Le jury devrait décider s'il est nécessaire d'utiliser une eau filtrée ou purifiée.

La contenance de chaque tasse ou de verre utilisé dans les épreuves devrait être entre 12.5 à 25 centilitres et le volume de café présenté aux candidats devrait être entre 7.5 centilitres à 15 centilitres.

Les 8 triangles de tasses devraient être placés devant les candidats en même temps. Les jeux devraient être identiques, mais ne devraient pas être placés dans le même ordre que ses concurrents. En outre, chaque paire devrait avoir un ordre différent afin d'éviter que l'on triche par rapport à ce qu'un concurrent précédent a choisi.

Le dégustateur peut utiliser n'importe quel sens pour identifier la tasse différente. Le dégustateur peut utiliser tous ce qui est disponible sur la table, et s'il préfère, sa propre cuillère de dégustation. L'eau sera disponible afin qu'il nettoie le palais.

Chaque groupe de candidats (par 2, 3 ou 4) commencera la mise à l'épreuve simultanément après un signal du juge principal. L'épreuve est terminée quand chacun des candidats a reculé de la table en disant « temps » afin d'indiquer que leur épreuve est finie ou après un maximum de 8 minutes. Le juge principal fera signe quand la moitié du temps s'est écoulée et par la suite, annoncera chaque minute restante. Tout candidat n'ayant pas déclaré « temps » avant le temps réglementaire de 8 minutes sera disqualifié.

Le dégustateur doit identifier la tasse différente en la poussant nettement à côté ou en avant, complètement libre de sa position initiale, mais visiblement en rapport avec le triangle concerné. Le dégustateur peut changer son avis en remettant la tasse à sa place initiale et en décalant une autre, temps permettant. Le candidat n'a en aucun cas le droit de lever les tasses pour les déplacer. Il doit la déplacer en la glissant sur la surface de la table. Une fois que le candidat déclare « temps » ou à l'issue des 8 minutes de temps réglementaire, il doit reculer de la table et n'a plus le droit de toucher les tasses.



Les résultats seront contrôlés et enregistrés par le jury de compétition de 2 personnes.

Le vainqueur est le concurrent qui a le plus grand nombre de tasses correctes poussées de côté. En cas d'égalité, le concurrent qui a accompli l'épreuve dans le temps le plus court est gagnant.

S'il y a plus de 8 candidats, une qualification sera tenue dans le but d'identifier les 8 meilleurs dégustateurs qui continueront alors à rivaliser au quart de finale, semi-finale ou finale, selon le nombre de candidats total, au choix des organisateurs. Les organisateurs peuvent décider de passer directement en finale avec 3 à 6 finalistes, selon le nombre de candidats total.

Dans la finale du championnat mondiale, les 6 meilleurs qualifiés vont directement à la demi-finale. Les 3 meilleurs résultats de la demi-finale vont en finale afin de désigner les 1^e, 2^e et 3^e places. Les 4^e, 5^e et 6^e places seront déterminées par les résultats atteints dans la demi-finale.

Les Juges et personnel nécessaires pour mener une compétition WCTC...

Un minimum de 10 personnes est nécessaire pour organiser avec réussite un concours de Cup Tasting. Les personnes nécessaires :

- * Un Juge Principal
- * Un Responsable Technique
- * Un Maître de Cérémonies
- * 2 Juges/chronomètres/officiers de devant de scène
- * 5 Aides à la préparation
 - 1 Brewmaster (maître préparateur)
 - 1 Responsable de placement des Tasses
 - 3 Coureurs

Les Fonctions du Juge Principal

- Le juge principal est la personne qui assume la responsabilité globale pour l'événement et en particulier, prend en charge la planification détaillée, exigée pour le bon déroulement de la compétition.



- Le juge principal est la personne qui garantit que tous les procédures, les règles, les règlements et les timings sont respectés.
- Le juge principal démarrera et mettra fin à chaque compétition et annoncera les résultats.
- Le juge principal est responsable de la communication avec les candidats.
- Le juge principal est responsable de s'assurer que toutes les documents rattachés à l'événement sont disponibles.
- Le juge principal devrait avoir la responsabilité ultime pour le recrutement et l'enregistrement des candidats.
- Le juge principal a l'autorité finale sur la sélection des cafés.

Les fonctions du Responsable Technique

- Le responsable technique assume la responsabilité pour la torréfaction des cafés, la mouture, préparation à l'infusion et la présentation des cafés dans le bon ordre aux bonnes personnes.
- C'est la responsabilité du responsable technique de garantir que les deux juges de compétition ont placé correctement l'ensemble des tasses devant chaque candidat pour qu'ils puissent contrôler et enregistrer les résultats justes.
- Le responsable technique sera responsable de toutes les installations techniques et du montage du matériel en arrière de la scène.
- Le responsable technique recrutera le personnel de l'arrière de scène nécessaire afin d'assurer le bon déroulement de la compétition – un maître préparateur (brewmaster), un responsable de placement des tasses et 3 coureurs.

Les fonctions du Maître de Cérémonies

- Le maître de cérémonies assurera la communication vis-à-vis des sponsors de l'évènement.
- Le maître de cérémonies communiquera avec le public afin de les sensibiliser sur le métier de dégustation, les cafés dégustés, les producteurs et les régions et l'importance de la qualité.
- Le maître de cérémonies présentera chaque groupe de candidats avant leur concours.



- Le maître de cérémonies ne communiquera jamais directement avec les dégustateurs pendant leur concours mais s'adressera au public afin de rendre vivant l'évènement sans pour autant perturber la concentration des candidats.
- Le maître de cérémonies assurera surtout l'animation de l'espace de temps entre chaque groupe de candidats avec le remerciement des sponsors, l'explication de règles du concours et les anecdotes générales sur le monde du café.

Les fonctions des Juges de Compétition

- Les juges de compétition seront responsables de garantir que l'ensemble des tasses devant chaque candidat est placé de façon correcte et qu'ils (les juges) sont conscients de l'ordre prévu pour chaque candidat.
- Ils enregistreront alors les résultats des bonnes sélections de tasses et à l'aide d'un chronomètre, enregistreront le temps que chaque candidat prend pour accomplir l'épreuve.
- Chaque juge comparera ses résultats avec l'autre juge afin de vérifier que l'enregistrement est juste.
- En liaison avec le responsable technique, ils assurent que les stations de compétition sont propres et débarrassées et que tous les ustensiles nécessaires y sont présents pour le prochain groupe.
- Les juges de compétition sont responsables pour la bonne mise en place de chaque étape de la compétition, l'enregistrement et présentation des résultats justes.
- Les juges peuvent nommer des assistants si nécessaire pour le bon déroulement de la compétition.

Ce document est disponible pour téléchargement sur les sites suivants :

Français : www.francebarista.com

***NB :** Cette traduction est faite dans le but de représenter le plus précisément les règles officielles du WCTC et pour faciliter la compréhension des compétiteurs francophones. En cas de litige, seuls les règles et procédures officielles en version anglaise du WCTC font référence.*

Anglais : www.world-cuptasting-championship.com/downloads.php