



Règles Championnat World Latte Art

1. ARTICLE 1 CHAMPIONNATS NATIONAUX

- 1.1. Tout championnat national sera coordonné et se déroulera selon les règles du World Latte Art Championship détaillées dans ce document.
- 1.2. Le format d'une compétition standard comprend quatre (4) stations de travail sur scène avec deux (2) compétiteurs qui se présentent en simultané. Si un tel format s'avère impossible à cause d'un nombre limité de participants et/ou de ressources, le Chapitre National peut modifier le format standard de la façon suivante :
 - 1.2.1. Faire passer les candidats individuellement avec une (1) équipe de juges sur scène à la fois.
 - 1.2.2. Avoir une (1), deux (2) ou trois (3) stations de travail sur scène.

2. ARTICLE 2 LA SCÈNE

- 2.1. La scène sera aménagée avec quatre (4) stations de travail.
- 2.2. Chaque station de travail comprendra avec les équipements suivants : une (1) machine à espresso professionnelle, un (1) moulin professionnel, un (1) bac à marc et un (1) tasseur.
- 2.3. Des points peuvent être déduits pour les présentations/décors supplémentaires (i.e. nappes de table, fleurs, etc.) car le focus de cette compétition est basé sur les boissons présentées. Seuls les objets directement associés aux boissons (i.e. verres, tasses, garnitures, soucoupes, plateaux, etc.) sont requis.
- 2.4. La scène sera aménagée avec deux (2) tables de juges : une (1) par Barista en compétition.



3. ARTICLE 3 FORMAT DE LA COMPÉTITION

3.1. Le format suivant sera adopté pour la demi-finale de la compétition :

- 3.1.1. Il y aura deux (2) candidats en présentation simultanément.
- 3.1.2. Il y aura deux (2) équipes de juges, une (1) par Barista en présentation.
- 3.1.3. La même musique sera utilisée pour les deux participants.
- 3.1.4. Les micro-casques HF ne seront PAS fournis aux demi-finalistes. Par conséquent, les participants ne feront aucune présentation orale aux spectateurs. Les participants sont encouragés à communiquer avec les juges pour faciliter le bon service.
- 3.1.5. Le Maître de Cérémonies (MC) facilitera le bon déroulement de la compétition et expliquera aux spectateurs ce que prépare chaque concurrent.

3.2. Le format suivant sera adopté pour les Finales de la compétition :

- 3.2.1. Les six (6) Baristas avec la meilleure performance participeront à la Finale de la compétition.
- 3.2.2. Tous les finalistes entreront dans la compétition avec un score égal de zéro (0) points.
- 3.2.3. Il y aura un (1) compétiteur qui se présente à la fois.
- 3.2.4. Il y aura une (1) équipe de juges pour noter le Barista en présentation.
- 3.2.5. Les finalistes concourront dans l'ordre inverse de leur score précédent (le Barista avec le score le plus bas se présentera en premier).
- 3.2.6. Le Barista avec le plus haut score restera sur scène jusqu'à ce qu'il/elle soit vaincu par un autre concurrent.
- 3.2.7. Chaque participant peut personnaliser la musique jouée pendant sa performance.
- 3.2.8. Les micro-casques HF seront fournis aux finalistes. Par conséquent, chaque participant sera en mesure d'expliquer directement aux spectateurs ce qu'il/elle prépare. Cependant, les participants sont encouragés à communiquer avec les juges pour faciliter le bon service.

4. ARTICLE 4 DÉROULEMENT DE LA COMPÉTITION

- 4.1. Chaque concurrent aura un maximum de huit (8) minutes pour préparer et servir à la table des juges : deux (2) Cappuccinos ou Lattes « free-pour* » identiques, deux (2) Espresso Macchiato « free-pour* » identiques et deux (2) boissons à base d'espresso et de lait chaud identiques de son choix (Boisson Signature)
- 4.2. Les deux (2) Cappuccinos ou Lattes « free-pour* » seront servis dans les tasses désignées, en utilisant le café et le lait comme seuls ingrédients et une machine à espresso et un moulin comme seuls équipements.
- 4.3. Les deux (2) Espresso Macchiato « free-pour* » seront servis dans les tasses désignées, en utilisant le café et le lait comme seuls ingrédients et une machine à espresso et un moulin comme seuls équipements.



- 4.4. En plus des normes de préparation détaillées dans les clauses 4.2 et 4.3, les deux (2) boissons à base d'espresso et de lait chaud (Boisson Signature) seront préparées en utilisant n'importe quel instrument pour faire du « painting** »/dessiner si désiré. Les ingrédients de décoration peuvent être appliqués sur la SURFACE de la boisson SEULEMENT (le rajout d'autres ingrédients au cours de la préparation de la boisson donneront pour résultat la déduction de points sur les fiches de notation des juges sensoriels/techniques).
- 4.5. Les gestes de bouger ou secouer la tasse en versant le lait seront permis.
- 4.6. Le concurrent servira les trois (3) paires de boissons aux juges à la table des juges séparément, mais dans n'importe quel ordre.
- 4.7. Tous les motifs doivent être annoncés par chaque concurrent à l'avance. Les points seront décernés pour les motifs étant identiques dans les deux boissons d'une paire présentée, aussi bien qu'en étant identiques à la photo présentée. Afin de clarifier :
- 4.7.1. Il est nécessaire que chaque concurrent présente une photo pour chaque boisson et motif aux juges et au MC avant de commencer leur performance (les photographies artistiques ne sont pas nécessaires).
- 4.7.2. Seules les photos imprimées correctement seront acceptées, autrement des points seront déduits. Les photos doivent représenter clairement les motifs à être reproduits (les PHOTOS PRÉSENTÉES SUR LES APPAREILS PHOTO OU LES TÉLÉPHONES MOBILES NE SERONT PAS ACCEPTÉES).

* Free-pour : terme anglo-saxon, indiquant une façon de faire des motifs en versant le lait sur l'espresso librement, sans toucher la surface et sans utilisation d'ustensiles pour dessiner.

** Painting : terme anglo-saxon indiquant une façon créative de faire des motifs sur la surface de la boisson en y déposant des traits de sauces épaisses (chocolat, caramel, etc.) et/ou autres ingrédients (i.e. poudre de cacao) puis les tirant en forme de dessin à l'aide d'un tige ou autre ustensile.

5. ARTICLE 5 INGRÉDIENTS

- 5.1. Café : chaque concurrent est libre d'utiliser le café de son choix.
- 5.2. Lait : chaque concurrent est libre d'utiliser le lait de son choix. Bien que, les organisateurs de compétition fourniront une gamme de laits les plus communs disponibles, chaque concurrent est libre d'utiliser son propre lait s'il/elle préfère.
- 5.3. Autres ingrédients : pour la Boisson Signature exclusivement, n'importe quel ingrédient décoratif comestible peut être utilisé sur la surface. Pour les autres boissons, le café et le lait seront les seuls ingrédients permis.



6. ARTICLE 6 TASSES

- 6.1. Les tasses pour le Cappuccino/Latte et l'Espresso Macchiato seront fournies par les organisateurs de compétition.
- 6.2. La tasse pour le Cappuccino/Latte sera en FORME DE TULIPE d'une contenance de 220 à 250 millilitres, la tasse référencée d'ACF. Le diamètre intérieur au sommet de la tasse sera de 90 millimètres. (Une photographie de la tasse officielle et des détails de contact pour les commander sera postée aussitôt que le design est confirmé).
- 6.3. La tasse pour l'Espresso Macchiato sera en FORME DE TULIPE d'une contenance de 80 à 90 millilitres, la tasse référencée d'ACF. Le diamètre intérieur au sommet de la tasse sera de 60 millimètres. (Une photographie de la tasse officielle et des détails de contact pour les commander sera postée aussitôt que le design est confirmé).
- 6.4. La Boisson Signature peut être servie dans n'importe quelle tasse ou verre, sans limitation de surface.

Les tasses officielles peuvent être obtenus en contactant :

Debora Tallarico, Responsable Ventes Export :

debora.tallarico@acf.it

Les tasses officielles SCAE espresso et latte/cappuccino (couleur blanche, sans logo), modèles 506 et 606, sont disponibles pour expédition aux compétiteurs.

Les prix préférentiels sont :

- Espresso macchiato – modèle 506 : 12,60€ pour 6 tasses et soucoupes
- Latte/cappuccino – modèle 606 : 18,40€ pour 6 tasses et soucoupes

7. ARTICLE 7 LE PERSONNEL & LES JUGES

- 7.1. Chef Régisseur : Un (1) Chef Régisseur sera responsable de la coordination de la compétition et de la gestion de l'espace scène.
- 7.2. Coordinateur Barista : Un (1) Coordinateur Barista sera identifié comme le contact pour tous les compétiteurs. Le Coordinateur Barista organisera le va-et-vient des chariots des Baristas sur scène, vérifiera que tous les Baristas soient préparés à leur présentation, etc.
- 7.3. Responsables Chronomètre : Deux (2) Responsables Chronomètre surveilleront les temps de préparation et de nettoyage.
- 7.4. Runners : Deux (2) « Runners » seront responsables pour débarrasser les tables aussitôt que les juges auront accompli la notation des boissons.
- 7.5. Maître de Cérémonies : Un (1) MC facilitera le bon déroulement de la compétition et expliquera aux spectateurs ce que prépare chaque concurrent.



- 7.6. Responsables Scores : Deux (2) personnes Responsables Scores assureront l'affichage de tous les résultats des scores une fois communiqués au participant et aux spectateurs par l'équipe de juges.
- 7.7. Juges : L'équipe de juges sera composée d'un (1) Juge Principal, deux (2) Juges Visuels et deux (2) Juges Sensoriels/Techniques :
- 7.7.1. Juge Principal : le Juge Principal vérifiera que tous les concurrents et les juges suivent les règles de compétition détaillées dans ce document.
- 7.7.2. Juges Visuels : les Juges Visuels seront responsables de l'évaluation visuelle des boissons.
- 7.7.3. Juges Sensoriels/Techniques. Les Juges Sensoriels/Techniques seront responsables de l'évaluation du goût et de l'appréciation technique des boissons.

8. ARTICLE 8 MODALITÉS DES SCORES

- 8.1. Chaque juge donnera un score de un (1) à dix (10) afin d'exprimer son opinion individuelle des boissons servies (selon les critères des scores indiqués dans l'Article 10).
- 8.2. Une moyenne sera faite entre les 2 scores des (2) juges sensoriels/techniques et annoncée sous forme d'un seul score de un (1) à dix (10) points. Donc, le résultat final sera un maximum de trente (30), avec vingt (20) points possibles pour l'apparence visuelle et dix (10) points possibles pour le goût. L'aspect visuel et spectaculaire du bon latte art est la cible principale de cette compétition.
- 8.3. Les résultats de chaque concurrent seront affichés publiquement et immédiatement une fois annoncés par les juges.
- 8.4. Si deux candidats finissent ex æquo, le concurrent avec le plus de points au détail gagnera. Voir le tableau « Système de Score » sur les feuilles d'évaluations des juges. Le vainqueur sera considéré comme le Barista avec le plus haut score.

9. ARTICLE 9 LE TEMPS

- 9.1. Le chronomètre commencera lors du signal donné par le MC.
- 9.2. Le chronomètre s'arrêtera au moment où la dernière boisson aura été placée devant le dernier juge.
- 9.3. Chaque concurrent aura huit (8) minutes pour préparer sa station de travail ; cela inclut les essais sur la machine à espresso et le moulin (les concurrents peuvent utiliser leur propre moulin si désiré), ainsi que la préparation de tous les ingrédients et les ustensiles nécessaires pour la compétition. Aucun café ou préparation de lait ne seront faits à l'avance.



9.4. Chaque concurrent aura huit (8) minutes pour préparer les six (6) boissons. Cela inclut la préparation des éléments décoratifs ajoutés sur la surface de la Boisson Signature.

9.5. Chaque concurrent aura huit (8) minutes pour nettoyer sa station de travail.

9.6. Une pénalité d'un demi point (-0.5) sera appliquée pour chaque tranche de dix (10) secondes dépassée. Ce sera la responsabilité du Juge Principal de déduire la pénalité du score global du concurrent, si applicable. Un concurrent qui dépasse le temps de deux (2) minutes ou plus sera disqualifié.

10. ARTICLE 10 CRITÈRES DES SCORES

10.1. Les scores des Juges Visuels seront basés sur les critères suivants :

Pour les 3 catégories de boissons :

- Deux (2) motifs identiques comparés à une photographie de représentation, (0 si une photo n'est pas présentée)
- Contraste entre les ingrédients
- Harmonie, taille et position des motifs dans la tasse
- Créativité du motif
- Niveau de difficulté exécuté avec succès (seuls les motifs difficiles exécutés avec succès valent les dix points maximum (10/10), tandis que l'exécution réussie des dessins plus basiques, comme le cœur, sera récompensée par un score maximum plus bas.)
- Aspect visuel global attrayant

Pour la performance du Barista :

- Professionnalisme (habileté du service, confiance, flair)
- Accueil/Convivialité/Sens du Service

10.2. Les scores des Juges Sensoriels/Techniques seront basés sur les critères suivants :

Pour les 3 catégories de boissons :

- Température de la boisson agréable lors de sa dégustation
- Qualité du café distinctement perceptible dans la boisson
- Equilibre / corps / sensation tactile en bouche de la boisson
- Texture du lait (soyeuse, uniforme, sans grosses bulles)

Pour la performance du Barista :

- Station de travail organisée et propre au début de la présentation
- Maîtrise dans la préparation des boissons (utilisation du moulin, bonne extraction de l'espresso, techniques pour monter le lait, propreté de la machine)
- Professionnalisme (habileté du service, confiance, flair)
- Accueil/Convivialité/Sens du Service
- Bonne hygiène générale pendant la présentation



Ce document ainsi que les feuilles d'évaluation des juges sont disponibles 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 WLAC et pour faciliter la compréhension des compétiteurs francophones. En cas de litige, seuls les règles et le règlement officiels en version anglaise du WLAC font référence.

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

