

Barista Masters 2026

Règlement officiel · Dimanche 8 novembre 2026 · 11 h – 16 h · Gare Maritime, Bruxelles

2

baristas par équipe

18 min

sur scène

11

boissons à servir

200

points au maximum

Participation

- Équipes de deux baristas.
- Inscription gratuite via le formulaire en ligne.
- Briefing obligatoire le dimanche 8 novembre à 10 h. La compétition se déroule de 11 h à 16 h, et l'heure de passage de chaque équipe est communiquée au briefing.

Équipement

Mis à disposition par nos sponsors :

- Moulin Mahlkönig E65S GbW
- Tasseur PUQ press M3
- Machines espresso Dalla Corte 2 groupes (Zero / DC ICON)
- Rince-pichet de comptoir
- Bac à marc
- Balance MHW-3BOMBER 3.0
- Tamper MHW-3BOMBER YU Impact
- Distributeur MHW-3BOMBER Cyclone Needle Distributor
- Distributeur MHW-3BOMBER YU Infinite Coffee Distributor
- Pichets MHW-3BOMBER Ultimate Milk Pitcher
- Mousseur de lait Perfect Moose

Produits mis à disposition :

- Lait Alpro : Oat, Almond et This Is Not M*lk
- Sirops Monin : Matcha, Ube, Chocolat Ruby, Caramel salé et Vanille
- Eau filtrée Brita

Chaque équipe apporte son propre café. Elle peut aussi apporter ses petits accessoires, comme des chiffons. Le matériel nécessaire aux recettes du menu est à la charge de l'équipe (voir « Le menu de l'équipe »).

Juges

- **3 juges officiels**, issus du café de spécialité, évaluent chaque boisson selon les critères ci-dessous.
- **2 juges surprises**, tirés au hasard parmi le public, passent leur commande pendant le passage de l'équipe. Ils évaluent l'accueil, la prise de commande et la qualité de leur boisson.

Temps

Chaque duo dispose de **18 minutes** sur scène pour préparer **11 boissons**.

Avant le début du chrono, chaque équipe dispose de **15 minutes de mise en place et de réglage** : installation du poste, purge du moulin et réglage de la mouture avec son café. Ce temps n'est pas noté.

À la fin du service, un juge vérifie la propreté et le rangement du poste (voir la notation de l'équipe).

Barista Challenge

3 boissons

1. Espresso

Le duo sert un espresso à chacun des 3 juges officiels. Chaque espresso contient un seul shot du café apporté par l'équipe, en volume libre. Le duo décrit ses arômes et sa texture.

3 boissons

2. Boisson lactée en utilisant le lait Alpro

Le duo sert une boisson lactée à chacun des 3 juges officiels. Il choisit librement le type de boisson : flat white, cappuccino, latte, cortado... Elle contient un shot d'espresso et une quantité libre de lait Alpro texturé, au choix : Oat, Almond ou This Is Not M*lk. Le duo décrit la boisson et ses saveurs.

3 boissons

3. Boisson signature

Le duo sert une boisson signature à chacun des 3 juges officiels. C'est une création imaginée par le duo de baristas, qui reflète sa personnalité ou celle de son coffee shop. L'espresso n'est pas obligatoire dans cette boisson. Les ingrédients spécifiques sont apportés par l'équipe.

2 boissons

4. Boissons des juges surprises

Les 2 juges surprises, tirés au hasard parmi le public, commandent chacun une boisson dans le menu de l'équipe pendant son passage, comme dans un coffee shop.

Le duo accueille les juges surprises, prend leurs commandes et prépare leurs boissons, tout en servant les 9 boissons des juges officiels.

Le menu de l'équipe

Chaque équipe crée et imprime son propre menu, comme la carte d'un coffee shop. Il contient **5 boissons** : les 3 boissons servies aux juges officiels et 2 boissons supplémentaires. Le design est libre et peut refléter l'établissement où travaillent les baristas.

Les 3 boissons de la compétition

- **Espresso** : le café utilisé et les notes aromatiques annoncées.
- **Boisson lactée** : son nom et une courte description.
- **Boisson signature** : son nom, ses ingrédients principaux et une courte description.

2 boissons supplémentaires

- **2 recettes au choix**, chacune avec un nom et une courte description.
- Les juges surprises peuvent commander n'importe quelle boisson du menu.
- Les ingrédients et le matériel spécifiques à ces recettes (par exemple un Aeropress) sont apportés par l'équipe.

- **Exemplaires** : 5 menus imprimés, un par juge (3 officiels et 2 surprises). Format A5 conseillé.
- **Présentation** : le duo remet le menu aux juges officiels au début du passage, et aux juges surprises à leur arrivée.
- **Notation** : le menu est noté sur 5 points par les juges officiels.

Notation

Les juges officiels notent chaque boisson. Les catégories « Menu » et « Équipe » reçoivent une note unique, décidée ensemble par les 3 juges officiels.

Espresso • 15 pts par boisson

- **Crema (5)** : couleur, épaisseur et persistance.
- **Arômes (5)** : concordance avec la description annoncée par le duo.
- **Texture et équilibre (5)** : sensation en bouche et équilibre.

Boisson lactée • 15 pts par boisson

- **Texture de la mousse (5)** : mousse fine, brillante, sans grosses bulles.
- **Saveur et équilibre (5)** : équilibre entre le café et le lait, concordance avec la description.
- **Apparence (5)** : présentation et latte art éventuel.

Boisson signature · 20 pts par boisson

- **Concept et présentation (5)** : l'histoire de la boisson et la façon dont le duo la présente aux juges.
- **Créativité (5)** : originalité de la boisson et de son concept.
- **Saveur (5)** : goût global et équilibre.
- **Apparence (5)** : présentation visuelle.

Juges surprises · 10 pts par juge

- **Accueil et prise de commande (5)** : qualité de l'accueil, écoute et conseils.
- **Qualité de la boisson (5)** : goût et présentation de la boisson commandée.

Menu · 5 pts

Les juges officiels notent l'originalité du menu, sa clarté et sa cohérence avec les boissons servies.

Équipe · 25 pts

- **Service et expérience (10)** : style, ambiance, explications des boissons, expérience des juges.
- **Calme et maîtrise (5)** : sang-froid malgré la pression du temps.
- **Travail d'équipe (5)** : organisation et complémentarité du duo.
- **Propreté du poste (5)** : à la fin du service, un juge vérifie que le poste est propre et rangé, prêt pour l'équipe suivante.

Total

Catégorie	Calcul	Points
Espresso	3 × 15	45
Boisson lactée	3 × 15	45
Boisson signature	3 × 20	60
Juges surprises	2 × 10	20
Menu	—	5
Équipe	—	25
Total		200

Pénalités

- 5 points retirés par minute entamée au-delà de 18 minutes.
- Au-delà de 3 minutes de dépassement, l'équipe est disqualifiée.

Égalité

En cas d'égalité, l'équipe ayant le meilleur score à l'espresso l'emporte.

Droit à l'image

En s'inscrivant, les participants acceptent d'être photographiés et filmés pendant l'événement, et que ces images soient utilisées pour sa communication.

Avec le soutien de



Inscription : forms.gle/2awVedw7N65qnENV6 · Contact : hello@brusselscoffee.show