

Matcha Latte Art Battle 2026

Règlement officiel · Vendredi 6 novembre 2026 · 10:00 – 13:00 · Gare Maritime, Bruxelles

6 nov.

vendredi · 2026

10:00 – 13:00

compétition

1 vs 1

battles

3

juges

La Matcha Latte Art Battle by Estea est une compétition créée pour mettre en valeur les possibilités qu'offre le matcha latte dans l'environnement rapide d'un café. Elle met en avant les compétences en free pour, sans oublier la qualité et le goût de l'expérience dans son ensemble. La maîtrise du fouettage du matcha par le barista joue un rôle essentiel pour obtenir un Matcha Latte au goût équilibré.

Battle

Pendant le battle, deux compétiteurs s'affrontent en même temps.

Les compétiteurs disposent de 4 minutes maximum pour (peser, tamiser et) fouetter le matcha, faire mousser le lait Alpro, réaliser leur meilleur latte art au matcha et présenter leur boisson aux juges.

Les compétiteurs peuvent commencer au signal de départ du MC. Le temps s'arrête dès que les deux boissons sont devant les juges.

Dès que tous les juges ont terminé leur évaluation, le MC leur demande de désigner leur boisson préférée au compte de trois. Le compétiteur dont la boisson obtient le plus de votes passe au tour suivant.

Juges

La Matcha Latte Art Battle by Estea est jugée par un jury de 3 juges : un spécialiste du matcha, un spécialiste du lait Alpro et un spécialiste du latte art.

Tous les juges évaluent rapidement le latte art, puis le goût des deux boissons, à différents endroits de la tasse.

Utilisation du matcha et du lait Alpro

Seuls le matcha et le lait Alpro de nos sponsors sont autorisés pendant le battle.

Le matcha est un matcha de haute qualité, de grade cérémonial, fourni par **Kaori**.

Le lait est fourni par **Alpro**. À disposition : **Alpro Avoine**, **Alpro Amande**, **Alpro Coco** et **Alpro This Is Not M*lk**, au choix du compétiteur.

Utilisation du matériel, des ustensiles et des tasses

Le matériel mis à disposition est une machine à café **Dalla Corte** et un mousser de lait **Perfect Moose**. Les compétiteurs doivent utiliser ce matériel pour faire mousser le lait Alpro. L'utilisation des tasses du sponsor est également obligatoire pour présenter le Matcha Latte.

Il est recommandé d'apporter ses propres ustensiles, mais les ustensiles à matcha suivants sont mis à disposition des compétiteurs :

- Bol à matcha (chawan)
- Fouet en bambou (chasen)
- Cuillère en bambou (chashaku)
- Tamis à matcha

Les compétiteurs ne peuvent rien poser sur la table des juges en dehors de ce dont ils ont besoin pour préparer les boissons.

Des pichets à lait **MHW-3BOMBER Ultimate Milk Pitcher 5.0** et une balance **MHW-3BOMBER Cube Coffee Scale** sont aussi mis à disposition. Les compétiteurs peuvent apporter leurs propres pichets et leur balance.

Informations pratiques

- **Date** : vendredi 6 novembre 2026
- **Horaires** : 10:00 - 13:00
- **Lieu** : Brussels Coffee Show, Gare Maritime, Bruxelles
- **Inscription** : [formulaire d'inscription en ligne](#)
- **Contact** : hello@brusselscoffee.show