

PARIS COFFEE SHOW

LE PREMIER EVENEMENT
CAFÉ EN FRANCE

25 - 27
MAI 2019

PARC FLORAL DE PARIS

BARISTA MASTERS FRANCE
MEILLEUR TORREFACTEUR DE FRANCE
MEILLEUR MELANGE POUR EXPRESSO DE FRANCE

STREET FOOD
COCKTAILS
CONCOURS

📍 LIGNE 1 - CHATEAU DE VINCENNES 📍 VINCENNES



COLLECTIF



CAFÉ



Présente
La 1ère édition du

BARISTA MASTERS FRANCE

Le 1er concours Barista à 360°

représentant l'ensemble de la filière café, du grain à la tasse



WWW.PARISCOFFESHOW.COM



COLLECTIF



C A F É



BARISTA MASTERS FRANCE

2 jours - 6 épreuves

6 candidats sélectionnés



Espresso

Barista Masters France : Etape 1



Espresso

- **En quelques mots :**

Un **café identique** pour chaque candidat vous sera présenté le jour J.

Votre mission en tant que Barista Master :

- **1) Le réglage du moulin*** : Premier challenge du barista, le réglage du moulin est primordial pour extraire un bon espresso ; à vous de magnifier les caractéristiques du café présenté en 10 minutes top chrono...
Alors 3-2-1 Moulinez !
- **2) Extraction de 4 expressos** : Café réflexe de fin de repas l'espresso est incontournable. A vous de préparer et de servir 4 expressos identiques et de proposer à l'oral un accord de fin de repas avec un digestif qui matche !
Temps de l'épreuve 3 minutes.
Faites nous voyager, faites nous rêver...



**Les références du moulin et de la machine vous seront envoyées.*

Latte Art

Barista Masters France : Etape 2



Latte Art

- **En quelques mots :**
Le **lait* mis à disposition est identique** pour chaque candidat.
Le café imposé est le même que celui de l'épreuve EXPRESSO.
Votre mission en tant que Barista Master :
- **1) Les classiques :** Reproduisez la figure classique tirée au sort en deux cappuccinos identiques.
Temps de l'épreuve 3 minutes.
- **2) Figure libre :** Présentez votre création en deux exemplaires.
Soyez créatif ET régulier ...
Temps de l'épreuve 5 minutes.

Nous jugerons la régularité et le goût des cappuccinos préparés.

**Les références du lait vous seront envoyées.*



Cocktail Café

Barista Masters France : Etape 3



Cocktail Café

- **En quelques mots :**
Un **portefeuille de spiritueux* identique** pour chaque candidat vous sera présenté. Chaque cocktail est à réaliser en deux exemplaires.
Votre mission en tant que Barista Master :
- **1) Le classique “Expresso Martini”** : Sublimez ce grand classique du bar composé de Vodka*, d'expresso** et de liqueur* de café.
**Le café imposé est le même que l'épreuve EXPRESSO.
Temps de l'épreuve 5 minutes.
- **2) Cold brew Cocktail - Création libre** : Créez un “Cocktail Café” froid ou chaud selon votre inspiration. Seule la méthode cold brew de votre café est autorisée.
Temps de l'épreuve 5 minutes.

**Les références des spiritueux vous seront envoyées.*



Méthodes douces

Barista Masters France : Etape 4



Méthodes douces

- **En quelques mots :**
L'infusion du café est une étape cruciale dans la mise en avant des caractéristiques du terroir sélectionné.
Votre mission en tant que Barista Master :
- **1) Réalisation technique & jugement organoleptique :** Choisissez votre méthode d'extraction et réalisez les tests nécessaires. Puis réalisez votre extraction devant le jury. Un **café "éthique & durable" identique** pour chaque candidat vous sera présenté le jour J.
Temps total de l'épreuve 20 minutes de recherche et 6 minutes de présentation.
- **2) Rituel de service libre :** Créez un "instant café mémorable" c'est à dire un rituel de service de fin de repas mettant à l'honneur **vosre café**, son origine, son histoire, votre travail de recherche ... A vous de montrer votre dextérité dans la mise en oeuvre du produit mais surtout votre plaisir de le faire découvrir en marquant les esprits ! Soyez créatif !
Temps de l'épreuve 10 minutes.



Cupping

Barista Masters France : Etape 5



Cupping

- **En quelques mots :**
Le cupping est un outil permettant de mieux connaître le café et ses caractéristiques.
Votre mission en tant que Barista Master :
- **1) Cupping to origine :** Associez les 10 cafés présentés à l'aveugle avec les 10 fiches techniques correspondantes. A vos match, prêt, Cuppez !
Temps de l'épreuve 10 minutes.
- **2) Triangulation de 3 cafés :** 3 trios de café vous seront préparés ; chassez les intrus !
Temps de l'épreuve 2'30 minutes.
- **3) Chemex tasting :** Un **café identique** pour chaque candidat vous sera préparé par un Barista en méthode " Chemex" ; vous disposerez de 10 minutes à l'écrit pour rédiger une fiche technique complète puis de 2 minutes pour présenter le café à l'oral dans l'objectif de persuader votre client de le commander.
Temps de l'épreuve 12 minutes.



Surprise



Barista Masters France : Etape 6



Surprise

- **En** **quelques** **mots** :
Votre mission en tant que Barista Master : **Dépassez vous !**
Temps de l'épreuve 20 minutes.



Barista Masters France #1 : Récapitulatif de la durée des épreuves

	Plateau TV			Slow Coffee		
	Etape 1 : Espresso	Etape 2 : Latte Art	Etape 3 : Cocktails	Etape 4 : Brew	Etape 5 : Cupping	Etape 6 : Surprise
Epreuve 1	10 minutes	3 minutes	5 minutes	20 + 6 minutes	10 minutes	20 minutes
Epreuve 2	3 minutes	5 minutes	5 minutes	10 minutes	2'30 minutes	
Epreuve 3					10 + 2 minutes	
Total	13 minutes	8 minutes	10 minutes	36 minutes	24'30 minutes	20 minutes



COLLECTIF



CAFÉ



SELECTION DES CANDIDATURES

6 candidats seront sélectionnés selon leur dossier

Dossier à remplir en ligne



Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Ville de résidence :

Nationalité :

CV :

Lettre de motivation : pourquoi voulez-vous participer à ce *Barista Masters France* ? (10 lignes maximum)

Questions :

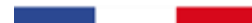
1. Que représente pour vous le métier de Barista ?
2. Quels seraient vos projets pour valoriser la filière café en tant que *Champion de France Barista Master* ?
3. Quel est le souvenir de votre premier café ?
4. Quelle est votre plus belle expérience café ?
5. Que signifie pour vous l'expression "du grain à la tasse" ?
6. Comment voyez vous le métier de Barista en 2030 ?
7. Que représente pour vous le métier de torréfacteur ?
8. Quelle est votre définition (vision) du "coffee shop" ?
9. "Sourcing éthique & durable", cela évoque quoi pour vous ?
10. Quelle est la place du café dans l'hôtellerie - restauration ?

Concours créé et organisé par

COLLECTIF



C A F É



En collaboration avec :

VICTOR
DELPIERRE

Morgane DAESCHNER

