



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
MARS 2023

*Malongo présente
la 29^e édition du*

CONCOURS
Jeune Professionnel du Café

Malongo



5 & 6 AVRIL 2023
à Nice

Après le succès de l'édition 2022 ayant consacré **Carla Massolo** (1er Prix BTS) et **Marcia Jarrige** (1er Prix CAP-BAC), le Concours du Jeune Professionnel du Café fait son grand retour **les 5 et 6 avril prochains au Lycée Jeanne et Paul Augier de Nice avec pour marraine la cheffe Julia Sedefdjian** ! Au programme : filtration, cappuccino, boisson signature et cup tasting... Un beau challenge à relever pour les **23 finalistes** qui devront se surpasser et redoubler d'inventivité pour séduire un panel d'experts.

*Le jeune professionnel du café,
un rendez-vous incontournable*

23
concurrents

4
finalistes

2
lauréats

Initié il y a près de 30 ans et organisé en partenariat avec l'Éducation nationale, le Concours du Jeune Professionnel du Café a pour objectif de mettre en avant les métiers de la restauration, de transmettre un savoir-faire et de défendre la qualité de ce met d'exception qu'est le café. Plus qu'une simple compétition, ce concours est un véritable moment de partage et d'échange, une aventure humaine entre élèves, professionnels et professeurs.

Les 23 étudiants finalistes se retrouvent au **Lycée Hôtelier Jeanne et Paul Augier de Nice les 5 et 6 avril** pour disputer les **3 épreuves qualitatives** pour la Grande Finale du lendemain. Les concurrents démontrent alors toute leur créativité, leurs connaissances et leur technicité sur les différentes facettes du café.

Malongo

L'ÉCOLE DU CAFÉ

Déroulé et contenu des épreuves



- Mercredi 5 avril : Première journée -

14h00 :

Ouverture de la finale du concours Malongo

- » Épreuve Espresso et Cappuccino
- » Épreuve Boisson signature en presse française
- » Épreuve Cérémonie du café à la française en méthode filtration V60

Fin de journée :

Annnonce des participants à la Grande Finale

- A la fin de ces épreuves, 2 finalistes BAC/CAP et 2 finalistes BTS seront désignés pour la Grande Finale. -

- Jeudi 6 avril : Grande Finale -

8h30 :

Épreuves Cup Tasting, dégustation triangulaire à l'aveugle élèves et professeurs

A partir de 12h00 :

- » Déjeuner et annonce des 4 finalistes de la Grande Finale
- » Accompagnement coaching des 4 finalistes
- » Finale

19h-23h :

Soirée de Gala et remise de prix



© The Travel Buds

Une édition présidée par la cheffe Julia Sedefdjian

Représentant **47%* des effectifs dans le domaine de la restauration**, les femmes, bien que toujours minoritaires, sont aujourd'hui **de plus en plus présentes dans ce secteur**. Souhaitant mettre en avant un profil inspirant de femme cheffe pour les jeunes générations, c'est tout naturellement que les équipes Malongo se sont tournées vers **Julia Sedefdjian** pour cette 29^e édition. **Plus jeune cheffe étoilée de France a seulement 21 ans**, Julia dispose d'un parcours exemplaire : **médaille d'or au concours régional du Meilleur Apprenti de France en 2012, cheffe du restaurant étoilé Les Fables de La Fontaine dont elle parviendra à conserver l'étoile...** Aujourd'hui à la tête de son restaurant parisien **Baieta**, 1 étoile au guide Michelin, où elle rend hommage à ses origines niçoises, Julia a tout pour faire rêver ces futurs prodiges du café.

Aux côtés de la Cheffe :

Roselyne Douillet, journaliste spécialisée hôtellerie ; Jean-Luc Lapeyre, Doyen des inspecteurs de l'Éducation nationale ; Delphine Luisin, Responsable Qualité Malongo.

Ces experts auront la responsabilité de juger les élèves de la **Grande Finale du 6 avril**. Pour cette dernière épreuve, permettant de désigner un vainqueur dans la catégorie BAC/CAP et un vainqueur dans la catégorie BTS, les étudiants devront réaliser une prise de commande dans les règles de l'art suivie de la réalisation de deux boissons signatures et de deux expressos.

*Source : Atko

Malongo
L'ÉCOLE DU CAFÉ



RENDEZ-VOUS À NICE POUR CETTE NOUVELLE ÉDITION !

- CONTACTS PRESSE - Zmirov Communication

Clara Lucas – 06 75 68 54 91 – clara.lucas@zmirov.com
Lucile Guerrier - 06 76 18 31 59 – lucile.guerrier@zmirov.com

À propos de Malongo :

Fondé à Nice en 1934, Malongo est aujourd'hui le leader des cafés bio et équitables; torréfiés à l'ancienne, selon une méthode traditionnelle respectueuse des arômes. Engagé pour la qualité, l'éthique et l'innovation, l'entreprise soutient le développement des coopératives et mène des projets participant à l'amélioration des conditions de vie des communautés paysannes aux quatre coins du monde. Pour limiter son impact, Malongo conditionne son café moulu dans des boîtes métalliques préservant à la fois le produit et l'environnement. La qualité de la plantation à la tasse !