



16^{ème} CONCOURS DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFE LES RESULTATS

Du très haut niveau d'un bout à l'autre de la France !
L'Alsace et la Normandie à l'honneur

Mercredi 31 mars et jeudi 1^{er} avril 2010, le Lycée Hôtelier Paul Augier de Nice accueillait la seizième finale du Concours du Jeune Professionnel du Café organisé par *Malongo*.

Suite aux sélections régionales du 4 février dernier, la capitale azurée a accueilli 31 jeunes finalistes des catégories BEP, BAC et BTS Hôtellerie venus de toute la France métropolitaine et de Guadeloupe pour défendre le titre du meilleur Jeune Professionnel du Café.

Dans un concours dont le niveau des participants ne cesse de croître, **Margaux Obrecht** du **Lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67)** a remporté la finale de cette 16^{ème} édition du concours du Jeune Professionnel du Café dans la catégorie BAC/BTS.



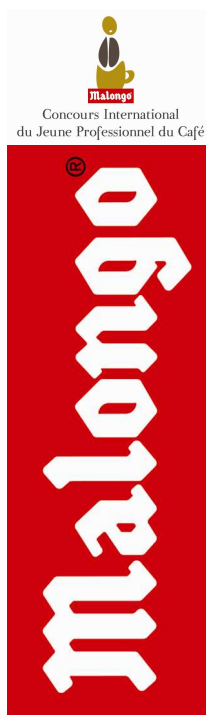
Mlle Margaux Obrecht, M. Jean-Pierre Blanc, Directeur Général de Malongo
et M. Pascal Obrecht, Professeur au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas

Le Lycée Hôtelier Alexandre Dumas a été honoré avec la victoire de **Margaux Obrecht**. Elle a su affirmer sa passion et sa connaissance du café durant ses deux jours et repart avec le Trophée réalisé par Godefroy Kouassi qu'elle remettra en jeu l'année prochaine.

Un voyage à Sao Tomé et Príncipe. C'est le 1^{er} prix qui vient récompenser les efforts de **Margaux Obrecht** et de son professeur qui **s'envoleront tous les deux vers l'île du milieu du Monde située dans le Golfe de Guinée à 350 km des côtes du Gabon.**

Ils y partiront à la rencontre des santoméens et des producteurs de café d'un des plus petits pays d'Afrique.

Malongo vient d'y signer un accord historique avec le gouvernement local, en collaboration avec le Fonds International pour le Développement Agricole (FIDA) de l'ONU et l'Agence Française de Développement afin d'y relancer la caféiculture de l'île pour produire des cafés haut de gamme, biologiques et équitables.



Le concours était également, ouvert aux élèves de BEP. **Nicolas Pernod** du **Lycée Hôtelier François Rabelais de Hérouville Saint Clair (14)** est lauréat dans cette catégorie.



M. Jean-Pierre Blanc, Directeur Général de Malongo et M. Nicolas Pernod

Le **Prix de la meilleure Carte des Cafés** a été attribué à **Audrey Pouliquen** du **Lycée Hôtelier Clos d'Or à Grenoble (38)**, pour l'originalité et la créativité de sa réalisation.

A l'issue des épreuves du jeudi 31 mars portant sur les Cartes des Cafés préalablement réalisées par les candidats, sur la conception d'une «offre produit» et sur la reconnaissance d'arôme et l'identification à l'aveugle de 3 crus de café, 12 étudiants de BAC et BTS Hôtellerie et trois étudiants de BEP ont été sélectionnés pour continuer l'aventure. Ils ont ainsi passé une épreuve d'anglais à l'oral, puis l'atelier « Cappuccino » et enfin, l'épreuve «Négociation» qui consistait à présenter une «offre produit» à un directeur d'établissement hôtelier permettant au candidat de montrer ses talents de négociateur.

Seuls les 6 meilleurs étudiants de BAC et BTS ont été sélectionnés pour l'épreuve finale d'argumentation commerciale devant le jury.

Composition du Jury du 16^{ème} concours du Jeune Professionnel du Café :

Olivier Antonioli

Directeur du Louis XV à Monaco, représentant Alain Ducasse,
Président d'Honneur du Jury

Jean-Michel Trohay

Intendant de la Présidence de la République
Membre de la Coupe Georges Baptiste

Hervé Fleury

Directeur de l'Institut Paul Bocuse

Michelle Martin

Responsable Ingénierie CERPET / Education Nationale

Jean-Pierre Rous

Président Slow Food Monaco

Sylvie Soubes

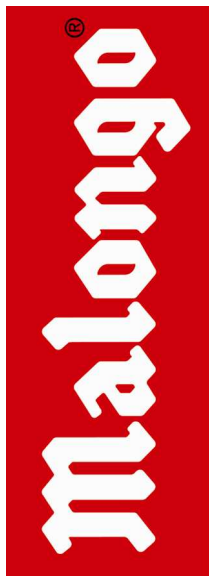
Journaliste à L'Hôtellerie-Restauration

Jean-Pierre Blanc

Président du Jury. Directeur Général des Cafés Malongo



Un dîner de Gala donné par *Malongo* au Lycée Hôtelier Paul Augier de Nice clôturait ces deux jours de compétition dont les résultats ont été annoncés par Paola Wintenberger du département formation *Malongo* et organisatrice de ce 16^{ème} concours, au côté de Jean Pierre Blanc, Président du Jury et Directeur Général des Cafés *Malongo*.



Palmarès :

Prix du Jeune Professionnel du Café

- 1^{er} Prix : Margaux Obrecht**, BTS au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67)
- 2^{ème} Prix : Jean Desplats**, BTS au Lycée Hôtelier de Marseille (13)
- 3^{ème} Prix : Olivia Harant**, BTS au Lycée Hôtelier de Bazeilles (08)
- 4^{ème} Prix : Enora Delarace**, BAC au Lycée Hôtelier Jean Drouant de Paris
- 5^{ème} Prix : Jessica Mettling**, BAC au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67)
- 6^{ème} Prix : Jérémy Raboteau**, BAC au Lycée Hôtelier Notre Dame de Nazareth de Douvres le Délivrance (14)

Prix Meilleur BEP

- 1^{er} Prix : Nicolas Pernod** du Lycée Hôtelier François Rabelais de Hérouville Saint Clair (14)
- 2^{ème} Prix : Diana Ramirez** de l'ICF de Béziers (34)
- 3^{ème} Prix : Audrey Pouliquen** du Lycée Hôtelier Clos d'Or de Grenoble (38)

Prix Cartes des Cafés

- 1^{er} Prix : Audrey Pouliquen**, BEP au Lycée Hôtelier Clos d'Or de Grenoble (38)
- 2^{ème} Prix : Margaux Obrecht**, BTS au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67)
- 3^{ème} Prix : Antony Coxam**, BTS au Lycée Hôtelier de l'Archipel de la Guadeloupe
- 4^{ème} Prix : Angélique Denion**, BAC au Lycée Hôtelier F. Mitterrand de Château Chinon (58)
- 5^{ème} Prix : Alexandra Château**, BTS au Lycée Hôtelier Saint-Joseph de Château-Thierry (02)

Le Concours du Jeune Professionnel du Café est organisé par



en partenariat avec



L'hebdomadaire des professionnels des cafés, hôtels, restaurants.

www.lhotellerie.fr



A propos des Cafés Malongo :

Créée en 1934 à Nice, les Cafés MALONGO, pionniers et leader du café équitable labellisé Max Havelaar, ont bâti leur réputation sur la production de cafés **haut de gamme** en provenance des grands pays du café. MALONGO est, aujourd'hui un acteur de poids international et s'impose en France parmi les leaders en Hôtellerie, Grande Distribution et Boutiques spécialisées. Respect de la qualité du produit, des hommes qui le cultivent et du consommateur sont au cœur des valeurs défendues par Malongo qui, à chaque étape, de la plantation (sélection de cafés issus du commerce équitable), à la production (système de production ultramoderne et une innovation constante respectant les méthodes traditionnelles de torréfaction à l'ancienne) jusqu'à la tasse, considère le café comme un produit d'exception!

Contacts RP : laboite com concept

8 rue de la Corderie 75003 Paris
Tél. : 01 42 78 48 38 / Fax : 01 42 78 48 68
rh@laboitecom.com / www.laboitecom.com

