



Concours du Jeune Professionnel du café

RESULTATS DU CONCOURS DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ 2013

Grande gagnante de la XIX^e édition du Concours du Jeune Professionnel du Café Malongo : **Alexia EL JAMMAL**.

Bravo aux 3 finalistes !



1 **Alexia EL JAMMAL**
 professeur : **Cynthia Perrod** • Lycée Jean Drouant (75)
 Préparateur élève : **Dominique Antonetti**

2 Clémence de BRUYN
 professeur : **Claude Robin** • Lycée Guillaume Tirel (75)
 Préparateur élève : **Rudy Dupuy**

3 Maeva VERGNAUD
 professeur : **Sandrine Berdilo** • Lycée Jean Monnet (87)
 Préparateur élève : **Maxence Moyaerts**.



LE CONCOURS

Le concours Malongo du Jeune Professionnel du Café a pour vocation de transmettre et faire évoluer un savoir-faire : celui du café dans sa globalité.

Son objectif : stimuler l'inventivité des étudiants en CHR et partager des connaissances.

De la découverte à la pratique en passant par la dégustation, le concours Malongo du Jeune Professionnel du Café fait appel à des **techniques et une analyse sensorielle similaires au vin ou à la bière**. Et chez Malongo on aime à dire que « **le café est au barista ce que le vin est au sommelier** » !

LE JURY

Malongo s'est entouré d'un jury composé d'experts de l'hôtellerie restauration et d'amoureux du café !

- Placé sous la Présidence d'honneur d'Alain Ducasse depuis la première édition.
 - Sylvie Soubes, chef de Rubrique du magazine l'Hôtellerie Restauration,
 - Jean-Pierre Rous, président de l'association slow food Monaco,
 - Peter Hernou, champion du monde de Latte Art,
 - Olivier Antonioli, directeur du restaurant Louis XV – Alain Ducasse,
- Olivier Novelli, Meilleur Ouvrier de France et directeur du restaurant le Chantecler au Negresco,
- Jean-Claude Billiet, Inspecteur Général de l'Éducation Nationale.