



Concours du Jeune Professionnel du café



**19^e CONCOURS MALONGO DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ
3 & 4 AVRIL 2013 AU LYCÉE HÔTELIER PAUL AUGIER DE NICE**

À l'image de l'engagement de Malongo et de la Fondation Malongo dans ses multiples démarches, le Concours Malongo du Jeune Professionnel du Café - créé en 1995 - promeut les jeunes de la formation hôtellerie et de la restauration.

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.

Le concours n'a cessé de s'étoffer depuis sa première édition : au départ un concours très théorique avec des épreuves consacrées à la science du café, sa biologie, son agronomie, sa géographie et son histoire... Il est aujourd'hui un concours axé sur la pratique du métier, la réalité du contexte professionnel est devenu un rendez-vous incontournable des étudiants de ce secteur et de leurs professeurs.

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 RC 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.

CONTENU ET DÉROULÉ DU CONCOURS

Deux jours de finale au cours desquels les lauréats sélectionnés suite aux épreuves régionales concourent sur différentes étapes :



Un prix est attribué pour chacune de ces épreuves à la fin du concours.

La Grande finale en public : Les 3 meilleurs candidats subiront un condensé de toutes les épreuves éliminatoires en public, pour désigner le vainqueur. Le grand vainqueur du concours est récompensé d'un voyage, avec son professeur, en pays producteur.

DES PARTICIPANTS DE TOUTE LA FRANCE

Des sélections régionales sont organisées chaque année dans une dizaine d'établissement. En tout, 10 centres d'examen répartis dans toute la France accueillent les épreuves régionales.

Liste des lauréats régionaux :

Liste des lauréats régionaux :

Région Ile de France : Romain GRIVET et Clémence de BRUYN. Repêchés : Alexia EL JAMAL, Aymeric ROCHER et Tanguy LE GOUHALER

Région Nord : Clément DELECLUSE et Lucie ARNOULD. Repêchés : Martin LEFEVRE et Maurine MICHEL

Région Est : Manon BALSANO

Région Ouest Aquitaine : Mikael PORTANNIER et Maeva VERGNAUD.

Repêché : Thomas LABRE

Région Bretagne : Quentin VAULEON et Simone LEHUEDE

Région Midi Pyrénées : Elodie HUGONNET

Région Provence : Yves GRONDIN

Région Rhône Alpes : Thibault RIBERA

Région Bourgogne : Iris LE GLEUHER

Région Cote d'Azur : Romain VUILLAUME



2013 en chiffre :

Pour cette 19^e édition, 70 établissements scolaires publics et privés ont participé, 150 élèves inscrits et 90 questions sur le café ont été posées...

La réussite des Épreuves Régionales Malongo est liée à la présence de tous les lycées hôteliers de France (des élèves et des professeurs) qui s'y impliquent très activement ainsi qu'aux établissements qui l'accueillent annuellement. Un grand merci de votre participation.

Informations pratiques :

Inscriptions : les élèves en cours d'études de tous les établissements hôteliers d'enseignement public, privés et CFA hôtelier peuvent participer. Condition : être accompagné d'un professeur.

Le concours est institué en deux niveaux:

- BAC Technologique et BAC Professionnel
- BTS

Les élèves de mention complémentaire sont incorporés au niveau du dernier diplôme obtenu.

Témoignage de la gagnante 2012 : Agathe Ravinale



Pour Agathe Ravinale, lauréate 2012 du Concours International du Jeune Professionnel du Café Malongo, la préparation et le concours en lui-même sont des souvenirs mémorables.

« Cette aventure est avant tout une recherche personnelle, qui procure une réelle satisfaction à la réussite de son premier et véritable cappuccino... Le concours m'a beaucoup apporté : savoir gérer mon stress, essayer et réessayer jusqu'au résultat escompté et a changé ma vision du café. J'ai approfondi mes connaissances sur un produit très noble et riche en saveurs ; appris de nouvelles méthodes de travail ; et augmenté ma connaissance des différents types de café. »

Pour Agathe, le Concours International du Jeune Professionnel du Café va au-delà de la compétition, pour elle c'est un événement qui rassemble.

« Toutes les régions représentées, permettent de rencontrer, de partager, et d'échanger avec les autres participants » avec lesquels elle est toujours en contact aujourd'hui.

« Ça a vraiment été une grande expérience à la fois humaine et professionnelle. »



© Photos : Réalis

Rendez-vous à la finale les 3 et 4 avril prochains à Nice !

