

Dossier de presse

CONCOURS

Jeune Professionnel du Café

Malongo



2018
24^e édition



Malongo

édito

L'Histoire du café, sa culture et sa complexité aromatique en font un produit d'exception. Longtemps maltraité par méconnaissance et manque de savoir-faire, le café suscite aujourd'hui un intérêt évident. Preuve s'il en est, les coffee shops qui fleurissent dans les grandes villes et notamment à Paris. Ou encore, le métier de barista qui se développe pour notre plus grande satisfaction.

Dès 1992, nous avons ainsi mesuré l'importance de partager nos expertises auprès des écoles hôtelières, des enseignants et des élèves. Un pôle de formation a été développé : plus de 30 000 jeunes en ont bénéficié et le concours du Jeune Professionnel du Café, créé en 1995 en partenariat avec l'Education Nationale, est une autre voie de l'apprentissage. Découvrir l'univers du café c'est approcher une matière première, comprendre sa culture, sa torréfaction, les bonnes méthodes de préparation et le juste choix de la mouture, du grammage, de l'eau utilisée. Notre engagement sur la filière équitable est une autre facette de notre recherche de qualité, qui naît aussi d'une relation d'égal à égal avec les producteurs, dans le respect de leur travail. C'est le message que nous souhaitons faire passer aux jeunes professionnels.

Chez Malongo, nous avons la passion de transmettre nos connaissances. Le concours réunit ainsi chaque année des professeurs, passionnés par leur enseignement. Pour Malongo, il est le fruit d'une organisation exigeante et d'un enthousiasme sans cesse renouvelé. Cet enthousiasme qui incite les candidats à se dépasser pour la beauté du geste et la passion du goût. En cette 24e édition, le concours est plus que jamais d'actualité et la magie reste intacte.



Promouvoir le café et ses métiers

La 24^e édition du Concours Jeune Professionnel du Café Malongo se tient cette année. Créé afin de valoriser le café, développer son enseignement et défendre la qualité d'un produit à la subtilité souvent méconnue, le concours est aujourd'hui une compétition de haut niveau dans l'air du temps.

A l'origine de cette initiative ?

La passion du café de Malongo. Celle de Jean-Pierre Blanc, Directeur général, et Pierre Massia, responsable du pôle formation qui enseignait aux jeunes l'art et la manière de sublimer ce produit. Le partage des connaissances et le souhait de développer les métiers liés au café sont les motivations centrales de Malongo, qui a noué un partenariat avec l'Education Nationale.

le concours

Une compétition exigeante

Depuis sa création en 1995, le concours a largement évolué : plus difficile, plus ancré dans la réalité professionnelle, il attire un nombre croissant de candidats - 125 participants et 50 lycées hôteliers pour l'édition 2018.

Une épreuve écrite permet de sélectionner 23 candidats, issus des établissements hôteliers d'enseignement public, des lycées privés sous contrat avec l'Education Nationale et des CFA hôteliers de la France entière. Les candidats, âgés de moins de 21 ans, sont issus de trois cursus : BEP, Bac Technologique ou Professionnel et BTS. L'épreuve écrite est exigeante : elle consiste en une cinquantaine de questions fondées sur le livre « Le café », écrit par Jean-Pierre Blanc, Pierre Massia et Hugo Rombouts. Histoire, botanique, méthodes de torréfaction, recettes, prix de revient... Un vaste programme à assimiler ! Outre le livre, les candidats peuvent s'appuyer sur des outils pédagogiques mis en ligne par Malongo, sur le site de l'Education Nationale.



le concours

Le suspense au rendez-vous

Après l'écrit, les 23 candidats se préparent aux quatre épreuves orales qui se déroulent début avril à Nice : préparation d'expresso et capuccino, élaboration d'une carte des cafés cohérente et bien présentée, création d'une « boisson signature » et « cup tasting » - épreuve durant laquelle les jeunes doivent déguster et identifier différents cafés filtres. Trois candidats sont retenus pour la grande finale, durant laquelle ils sont invités à se présenter devant un jury d'experts du goût. Après des semaines de travail acharné en compagnie de leurs professeurs, véritables coaches et partenaires d'aventure, les résultats sont annoncés lors de la soirée de gala. Pour le gagnant, une bourse de 1800€ est attribuée : elle lui permettra de découvrir un pays producteur de café et de visiter une plantation. Après la théorie et la pratique, l'expérience du terrain vient concrétiser un engagement.



Une passion communicative

Le concours permet aux candidats de découvrir véritablement l'univers du café. De nombreux jeunes décident de poursuivre sur cette voie en devenant barista, d'autres font le choix de créer leur propre coffee shop. Une évidence pour tous à l'issue de cette expérience : l'amour du produit.

Une belle satisfaction pour Malongo qui s'engage avec passion dans cette aventure humaine. 24 collaborateurs de l'entreprise assurent l'organisation de l'évènement, depuis les épreuves régionales jusqu'à la grande finale à Nice. Un travail accompli avec cœur, dans le plaisir du partage et la joie de défendre un savoir-faire.



interview

Mathilde Audubert
Gagnante du concours 2017

Romain Vernot
Barista et attaché de
formation Malongo

Denis Ferault
Directeur du lycée
hôtelier Paul Augier (Nice)

Pierre Boisard
Sociologue

Yoann Bride
Vice-champion de France
Coffee in Good Spirit 2017

Malongo

interview

Mathilde Audubert - Gagnante du concours 2017

En 2017, Mathilde Audubert remportait le concours Jeune Professionnel du Café Malongo. Cette ancienne élève du lycée Alexandre Dumas à Illkirch, en BTS d'hôtellerie-restauration, a aujourd'hui intégré l'Institut Bocuse à Lyon. Elle revient sur le chemin parcouru, depuis sa victoire.

Que reprenez-vous de votre participation au concours, l'an dernier ?

J'ai découvert un univers très intéressant. En cours, j'avais un peu entendu parler du café mais je ne connaissais pas vraiment sa richesse, tout ce qu'il est possible de faire comme accords avec les mets, les différents types d'extraction. J'ai aimé découvrir l'histoire du café, le jeu avec les arômes. Le concours permet de développer plusieurs compétences et au-delà de la préparation du café, j'ai pris confiance en moi. Je garde aussi un super souvenir sur le plan humain. Mon professeur, Margaux Obrecht, qui a gagné le concours en 2010, a été d'un très grand soutien et a su me motiver. La rencontre avec les autres candidats était très sympa, il y avait vraiment une bonne ambiance et l'on ressentait peu la rivalité. Nous sommes restés en contact et échangeons des nouvelles sur les réseaux sociaux.

Quel a été votre parcours depuis votre victoire, en avril 2017 ?

J'ai terminé mon BTS d'Hôtellerie-Restauration et je suis entrée en Bachelor à l'Institut Paul Bocuse de Lyon, en troisième année. La découverte du café m'a beaucoup plu mais je pense me spécialiser en hôtellerie.

Selon vous, quelles sont les qualités nécessaires pour exercer le métier de barista ?

C'est un métier de passion, il faut réellement aimer le produit et vouloir le mettre en valeur. Quand on voit tout ce qu'il est possible de faire, c'est dommage de se limiter à un expresso en fin de repas ! Il existe plus de 800 arômes dans le café, alors qu'il n'existe seulement 600 dans le vin. Le barista doit avoir de la créativité et savoir expliquer son travail, orienter les choix : il a la possibilité de parler avec les clients, c'est un métier qui s'exerce dans la convivialité.



interview

Romain Vernot - Barista et attaché de formation Malongo

« Le Barista est avant tout un passionné »

Romain Vernot est attaché de formation chez Malongo et vice-champion de l'épreuve « Coffee and Good Spirits » lors des championnats de France de Café 2018. Pour ce dernier, le métier de barista est à la fois technique et créatif mais surtout issu de la passion du café.

Quel regard portez-vous sur le métier de barista, en France ?

Il se développe depuis environ dix ans. De nombreux baristas français apprennent le métier à l'étranger avant de revenir en France. Pour ma part, je suis allé en Australie. Là-bas, dans le moindre petit restaurant ou brasserie, il y a une personne dédiée à la préparation du café. En France, le serveur s'occupe à la fois de la prise de commande, du service et de la préparation des expressos. Mais il y a une recherche de qualité qui augmente, on recrute maintenant des baristas dans tous les styles d'établissements : les grandes chaînes où l'on sert beaucoup de boissons à base de lait, de sirops et qui attirent les plus jeunes, les coffee shops qui recherchent la pureté du café, ou encore les restaurants des grands chefs qui s'intéressent au café, comme ils se sont intéressés au vin et au chocolat.



interview

Romain Vernot - Barista et attaché de formation Malongo

Y-a-t-il un art du café ?

Comme le sommelier, le barista doit connaître à fond son produit : les différentes variétés de café, les méthodes de traitement, de récolte, les spécificités d'un café poussant à 1600 mètres d'altitude... Mais il doit aussi maîtriser un grand nombre de techniques. Il doit contrôler la dose de café, la température de l'eau, choisir la méthode de préparation, avoir un « palais » pour bien goûter et éventuellement rectifier, en cas d'erreur. Cela demande la connaissance des gestes et un savoir énorme !

Le barista prépare une boisson à la commande : quel est le lien avec la clientèle ?

Dans les grands restaurants, on assiste de plus en plus à un service au guéridon : le barista explique ce qu'il est en train de faire, présente le café comme le sommelier peut présenter un vin. Cela fait partie du plaisir. Ce qui est génial dans ce métier, ce sont les rencontres. On échange avec la clientèle, on partage sa passion du produit, c'est très convivial. On rencontre aussi les producteurs. La plupart des baristas partent un jour à la découverte des pays producteurs pour voir la source du café, le travail réalisé en amont. Pour arriver à ce niveau, il faut être passionné. Mais beaucoup de baristas professionnels ont cette passion.



interview

Denis Ferault - Directeur du lycée hôtelier Paul Augier (Nice)

3 Questions à Denis Ferault, directeur du lycée Paul Augier à Nice et Président du Trophée des Maîtres d'Hôtel.

Les métiers liés au café se sont imposés ces dernières années. L'émergence de ces métiers est étroitement liée au développement de son enseignement. Denis Ferault nous éclaire sur les changements qui s'opèrent actuellement dans le secteur de la restauration.

L'enseignement relatif au café a-t-il évolué ces dernières années ?

C'est avant tout un changement d'approche qui s'est opéré avec une vraie sensibilisation à l'« instant café » en fin de repas. On le voit dans les restaurants avec le développement des cafés gourmands et la mise en valeur de l'art du café. Dans la formation, le café a pris de l'ampleur en particulier pour les BTS : avec la réforme 2018, on l'intègre avec une mention barman et sommelier. Le café fait désormais partie du programme, au même titre que les vins ou les alcools.

Le Concours du Jeune Professionnel du Café Malongo a-t-il contribué à cette évolution ?

Le concours a énormément contribué au développement du café, il a même été l'élément déclencheur. Malongo a axé son développement sur la formation avec un centre dédié, ils ont été les premiers à venir dans les lycées pour former les enseignants et sont reconnus partenaires de l'Education Nationale, ce qui n'est pas courant pour une société privée. Les élèves sont très motivés par le concours aujourd'hui, aussi car les professeurs leur en parlent et les sensibilisent. Il y a le besoin de faire passer l'information auprès des jeunes qui découvrent l'hôtellerie.

interview

Denis Ferault - Directeur du lycée hôtelier Paul Augier (Nice)

Que peut apporter un barista ou sommelier du café à un établissement ?

Il y a beaucoup de valeur ajoutée puisque le sommelier fait du café un vrai instant de plaisir, à la fin du repas. En plus du plaisir, il ouvre la possibilité de ventes additionnelles. Comme pour le vin, il y a aussi la découverte d'un cru, d'une façon de présenter le café - qui ne se limite pas à l'expresso. L'échange avec la clientèle est important puisque l'on dit souvent que l'on se souvient de l'arrivée et de la sortie, au restaurant : le repas se termine sur une bonne impression ! La connaissance du café permet également de l'intégrer à la cuisine, dans des recettes.



interview

Pierre Boisard - Sociologue

“ **Le café devient un lieu de vie, de travail et de rencontre.**

Pour de nombreux amateurs, le café est un véritable fil rouge au cours de la journée. Le sociologue Pierre Boisard, auteur de « La vie de bistrot » (PUF), nous donne son regard sur cette boisson particulière et sur le café, lieu de vie et de convivialité.

Pour nombre d'entre nous, le café est un incontournable qui nous accompagne à différents moments de la journée. Comment expliquer cet attachement ?

Le café est une très vieille histoire, en France. C'est une boisson exotique, puisqu'il n'existe aucune plantation en France métropolitaine, mais aussi très ancrée dans nos habitudes nationales. On le boit dans toutes les régions, quelle que soit sa classe sociale. Le café est une tradition qui reste vivante, au contraire



de l'absinthe ou de certaines liqueurs autrefois populaires et qui ont disparu. Au-delà du goût très largement apprécié, c'est une boisson qui donne un coup de fouet, réchauffe, permet de patienter un moment dans un bistrot à moindre coût. Non alcoolisée, elle peut être consommée à n'importe quel moment de la journée.

interview

Pierre Boisard - Sociologue

Le niveau d'exigence concernant le café a évolué. Comment l'expliquez-vous ?

Pendant très longtemps, le café servi dans les bistrots ou cafés était mauvais, avec un goût amer et agressif. Il donnait des palpitations ! Depuis quelques années maintenant, les cafetiers font un effort pour fournir un café de meilleure qualité. On trouve de meilleures machines, mieux entretenues, on commande une gamme de produit supérieure aux fournisseurs. Proposer un café de qualité est important pour satisfaire les clients car à la maison, les habitudes ont changé : les machines à dosettes ont développé le goût des gens. Pour s'adapter, les cafetiers proposent aussi une offre diversifiée, avec de nouveaux crus.

On assiste à un mouvement général dans les pays développés, dans lequel les consommateurs sont prêts à payer un peu plus cher pour avoir plus de qualité. On aime connaître la provenance des produits, c'est le cas pour le café mais aussi pour le chocolat, par exemple.

Que pensez-vous des nouveaux métiers du café, comme le barista ?

On les voit apparaître. Cela commence à se populariser mais reste minoritaire, pour le moment. L'art de faire le café est important mais l'art de le servir, avec le sourire et en expliquant son travail, l'est aussi. Dans un café, on cherche la qualité tout autant qu'une ambiance et un échange.

interview

Yoann Bride - Vice-champion de France Coffee in Good Spirit 2017

« Nous sommes là pour faire voyager les clients »

Vice-champion de France Coffee in Good Spirit 2017 et professeur au lycée Pontarcher de Vesoul, Yoann Bride a la passion du café et la volonté de le faire découvrir au plus grand nombre. Rencontre avec un passionné, en quête d'excellence.

De quelle manière est né votre intérêt pour le café ?

Lorsque j'étais au lycée hôtelier, l'un de mes camarades préparait le Concours Jeune Professionnel du Café Malongo. Je le voyais travailler et c'est ainsi que je me suis intéressé au produit. J'ai commencé à découvrir différents arômes, à goûter différents cafés. En étant professeur, j'ai ensuite eu la chance de participer à une formation CERPEP sur le café, à Nice, organisée par Malongo en partenariat avec l'Education Nationale. Pendant une semaine, j'ai développé mes connaissances et cela m'a tellement intéressé que j'ai souhaité me spécialiser avec une formation SCA (Specialty Coffee Association) Barista. J'ai passé les niveaux « initiation » et « intermédiaire ». Avec le soutien de Malongo, je me suis ensuite présenté au championnat de France Coffee in Good Spirit : c'était ma première compétition.

interview

Yoann Bride - Vice-champion de France Coffee in Good Spirit 2017

Vous avez terminé avec le titre de vice-champion 2017 : quels conseils pouvez-vous donner aux jeunes qui se présentent au Concours Malongo ou envisagent de le faire ?

Il faut déjà féliciter les candidats pour leur souhait de participer à cette aventure. Cela implique de passer des heures à apprendre, s'entraîner... C'est déjà très beau. Mon conseil est d'apprendre pour s'améliorer, toujours. C'est très important aussi de montrer son plaisir de préparer un très bon café. Le partage est essentiel.

Qu'est-ce qu'un bon barista, selon vous ?

L'exigence est essentielle pour maîtriser les différentes techniques. Il faut aussi respecter le produit et ceux qui l'ont cultivé, ceux qui ont travaillé sur sa récolte avec soin. A nous, baristas, de continuer cette chaîne de travail avec humilité, pour mettre en valeur le café. Savoir communiquer est une autre qualité importante : nous sommes là pour faire voyager les clients en leur expliquant la provenance d'un café, les particularités d'un cru d'Hawaï ou du Zimbabwe.



www.malongo.com

contact presse

Zmirov Communication

Clémence Elazem

clemence.elazem@zmirov.com

T. 01 76 53 71 08

The Malongo logo consists of the word "Malongo" in a white, stylized, serif font, set against a solid red rectangular background. The letters are bold and closely spaced.