

5^{ÈME} ÉDITION DE LA
Master Cup
 CAFÉS RICHARD



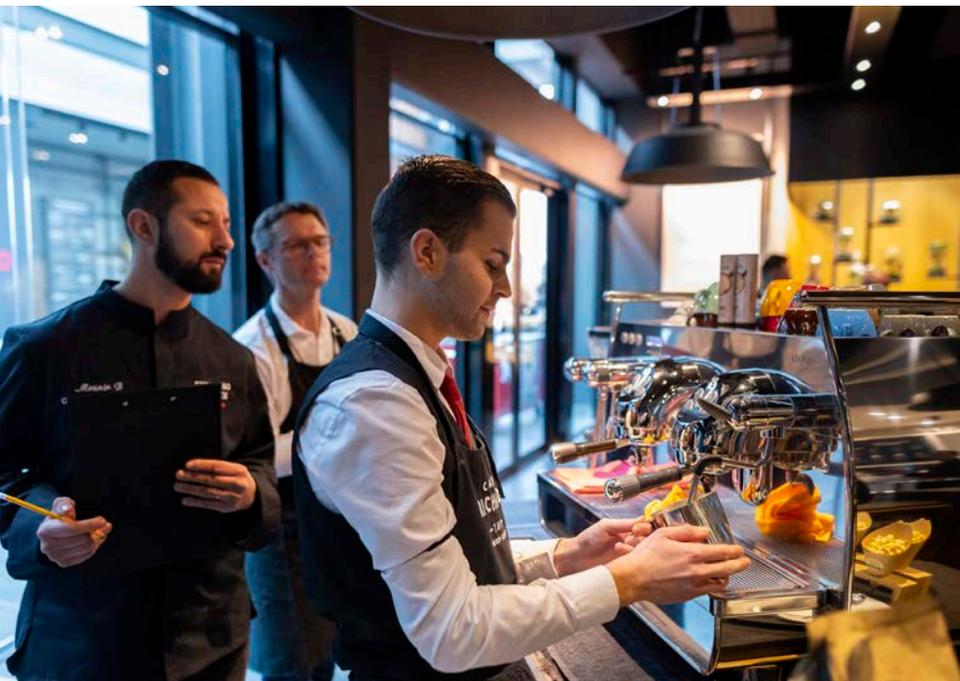
Ce 20 mars, Cafés Richard a accueilli 13 jeunes en mention complémentaire barman et leurs professeurs pour le concours Master Cup Cafés Richard. Sous la présidence du MOF barman Christophe Davoine, cette édition 2024 a récompensé une jeune femme de 20 ans, élève au lycée hôtelier de La Rochelle.

Une cinquième édition sous le signe de la bienveillance et de la pédagogie. C'est le constat général des 13 élèves et de leurs professeurs qui ont convergé le 20 mars 2024 vers l'Académie du Café de Cafés Richard qui organisait sa Master Cup Cafés Richard annuelle. À chaque édition, le succès est au rendez-vous : 25 établissements de formation ont candidaté à ce concours dédié aux jeunes en mention complémentaire barman sur l'art du geste et de l'expérience autour du café.

“Nous sommes ravis d'accueillir des écoles nouvelles, ou les anciennes, avec des enseignants heureux de revenir. Cette Master Cup Cafés Richard est avant tout un moment de rencontres. Bravo aux jeunes qui ont fait preuve de créativité...” exprime Anne Richard Bellanger, directrice générale des Cafés Richard.



Les candidats entourant le président du jury, Christophe Davoine



Pour gagner en rapidité, l'épreuve du QCM (répondre à 40 questions théoriques en 20 minutes) avait été réalisée en amont de cette finale nationale. Le jour J, à tour de rôle, chaque candidat devait exceller sur 2 ateliers. Le premier **“Gestes espresso et cappuccino parfaits*”** jugeait l'art du geste. *Ces deux boissons fondamentales sont à maîtriser dans le métier de barista. Les techniques de l'espresso et de la mousse de lait sont indispensables à leur qualité*, indique Michael McCauley, le caféologue de Cafés Richard.

Le deuxième atelier, qui comptait pour 50% de la note globale, demandait aux jeunes de réaliser un **“Café-Cocktail Signature sur le thème des Jeux Olympiques**”** pour deux personnes en 7 minutes chrono. Des créations toutes plus originales les unes que les autres !

Au-delà de la réalisation, il fallait valoriser son cocktail à l'oral, expliquer le procédé d'élaboration et surtout convaincre le jury, présidé cette année par le MOF barman **Christophe Davoine**. De nombreux critères étaient requis pour les deux épreuves avec une évaluation à la fois sensorielle et technique. *“On attend des candidats qu'ils nous surprennent, notamment sur le cocktail signature en s'attachant à mettre en avant bien sûr le café ! Il est important que le goût du café soit bien présent, en trouvant le juste dosage. Parmi les tendances des cocktails : moins de sucrosité et peu d'alcool”*, commente Grégory Dansan, ambassadeur et expert café chez Cafés Richard. **Des épreuves jugées également avec attention par Daniela Capuano, MOF Torréfactrice.**



Place aux résultats : **la première marche du podium revient à Emma Roussie, élève au lycée hôtelier de La Rochelle**, grâce notamment à son cocktail **“Nuage Olympique”**. *“C'est mon premier concours et je suis très contente ; c'est une bonne expérience, on nous a mis à l'aise dès notre arrivée. Il y a eu une bonne entente entre les candidats. Je voulais me perfectionner sur le café, tout ce que j'ai appris aujourd'hui va m'aider pour la suite...”*, indique la jeune femme de 20 ans, qui après sa mention complémentaire barman, souhaite intégrer la vie active dans l'univers de la salle.

Cocktail «Nuage Olympique»
de la lauréate :
Short drink 9 cl
4 CL DE CAFÉ SUMATRA
2 CL DE COGNAC
2 CL DE SIROP DE VANILLE
1 CL DE LIQUEUR PASSION
Décor : Écume acidulée et
poudre de passion



“Notre Master Cup est avant tout un moment de rencontres entre les élèves, leurs professeurs et les professionnels dans une ambiance chaleureuse.”

Anne Richard Bellanger,
directrice générale



“Un concours différent pour découvrir notre niveau et non nous juger”

Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, les jeunes et leurs professeurs ont pu profiter d'une visite commentée de la Manufacture de torréfaction ainsi que d'un **atelier Café Negroni présenté par Romain Gallego**, ambassadeur spiritueux & cocktails chez Vins Richard. Le déjeuner, réalisé par le traiteur inclusif Biscornu, a permis d'échanger et de créer des liens entre les jeunes participants. Mais aussi d'apprendre et de se remettre en question. *“Le jury nous explique à la fin des épreuves ce qui s'est bien passé ou ce qui est à améliorer”*, commente Floriane Axisa, élève au CFA de Blagnac. *“J'ai eu du stress en matière d'éloquence : j'ai dû faire attention à employer les bons mots tout en veillant à la bonne réalisation du cappuccino. Cet atelier m'a sorti de ma zone de confort. C'est une bonne expérience ! Le jury était bienveillant”*, poursuit Ryan Dumont, élève au lycée hôtelier de Biarritz. Et Arthur De Lambert, élève au CFA Médéric, d'ajouter : *“Par rapport à d'autres concours, je trouve que la Master Cup Cafés Richard est une compétition différente, faite pour découvrir notre niveau et non nous juger”*.

PODIUM :

1er prix : Emma Roussie, lycée hôtelier de La Rochelle / Professeur Tristan Soulaine

2ème prix : Floriane Axisa (à droite), CFA de Blagnac / Professeur Yan Faure

3ème prix : Florian Gerber, lycée hôtelier d'Illkirch / Professeur Marie-Pierre Ostermann

Prix coup de coeur du jury en partenariat avec l'APEB : Lia Reminiac-Platel (à gauche), lycée Édouard Branly à La Roche-sur-Yon / Professeur Patrice Deslauriers



Lors de la remise des prix, Laurent Baron, ambassadeur et expert chez Cafés Richard, a tenu à saluer l'investissement des professeurs de bar qui portent ce concours, mais aussi les jeunes. *“Vous êtes les acteurs d'aujourd'hui et de demain.”*

Le mot de la fin est revenu à Christophe Davoine : *“Félicitations à toutes et à tous ! Nous avons ressenti beaucoup de travail de votre part sur ce concours où on s'attend à de la précision et où chaque point compte. Merci à l'Académie du Café qui nous accueille, elle illustre parfaitement l'importance de la formation dans notre métier et l'importance de la transmission”*.

* Avec notre assemblage de terroirs d'Afrique Bio : Gurunsi

**Trois cafés de spécialité ont été proposés : le Colombie Supremo Huila certifié Rainforest Alliance et Indication Géographique Protégée (IGP) ; le Sumatra Gayo Highlands produit dans le cadre d'un programme de préservation de l'habitat des orangs-outans et le Moka d'Éthiopie Ygacheffe, biologique.

Quelques mots sur l'Académie du Café de Cafés Richard :

Centre de formation agréé depuis plus de 20 ans, l'Académie du Café est certifiée SCA Premier Training Campus et certifiée Qualiopi. Cafés Richard, membre fondateur de la Specialty Coffee Association créée en 2005, y enseigne l'excellence des gestes du café aux professionnels. Ses experts transmettent leur passion au quotidien. Des gestes du Barista à la technique du Latte Art, la réalisation de Café-Cocktails ou aux ateliers dédiés aux écoles hôtelières centrés sur la qualité du service, elle dévoile chaque année tous les secrets du café à plus de 1 000 personnes (clients, élèves, collaborateurs). Les formations se déroulent au sein de l'Académie du Café à Gennevilliers (92), en écoles hôtelières ou chez les clients, dans toute la France. Des modules d'e-learning sont également en ligne sur la plateforme de l'atelier des Chefs afin de faciliter la formation à distance.

Le jury de la Master Cup Cafés Richard 2024 :

- **Christophe DAVOINE, MOF Barman, Président du Jury**
- Michael McCAULEY, Caféologue et Juge aux championnats du monde du Café (Cafés Richard)
- Camille TOURNY, Formatrice et Expert Café (Cafés Richard)
- Grégory DANSAN, Formateur et Expert Café (Cafés Richard)
- Pacôme IHLER, Responsable Formation & Qualité Retail
- Julien CARRÉ, Responsable Formation (Expresso Service)
- Mounir BOUTI, Champion de France des Techniciens (Expresso Service)
- Carlos AFONSO, Responsable Achats Cafés Verts (Cafés Richard)
- Daniela CAPUANO, MOF Torréfactrice
- Jean-Christophe ALBARET, Directeur des Opérations Commerciales et du Développement (Cafés Richard)
- Jérémy MARTIN, Commercial & Barista certifié SCA (Cafés Richard)
- Romain GALLEGO, Ambassadeur Spiritueux & Cocktails (Vins Richard)
- Nicolas POIROT-CROUVEZIER, Manager France Groupe Simonelli
- Alice VASSEUR, Responsable Marketing & Communication Retail (Cafés Richard)

La Master Cup a fait concourir des candidats issus des 13 établissements suivants :

École Hôtelière Biarritz (64) ; Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch (67) ; CCI Pierre Cointreau à Angers (49) ;
Lycée des Métiers Sainte Anne à St-Nazaire (44) ; Lycée François Rabelais à Ifs (14) ; Lycée Édouard Branly à La Roche s/Yon (85) ;
Lycée des Métiers Condorcet à Arcachon (33) ; Lycée Hôtelier de la Rochelle (17) ; Lycée Hôtelier Yvon Bourges à Dinard (35) ;
CFA Blagnac (31) ; Lycée Hôtelier Jean-Baptiste Siméon Chardin à Gérardmer (88) ; Lycée Hôtelier Notre Dame à
Saint-Méen-le-Grand (35) ; CFA Médéric à Paris.