

# Master Cup

## CAFÉS RICHARD

### La Master Cup signe sa 6<sup>ème</sup> édition

Le 19 mars, Cafés Richard a eu le plaisir d'accueillir 13 jeunes finalistes d'écoles hôtelières en mention complémentaire Barman, accompagnés de leurs professeurs, pour l'édition 2025 de la Master Cup Cafés Richard. Placé sous la présidence de Victor Delpierre, Barista & Mixologue et Champion du monde Coffee in Good Spirit, cet événement a consacré la talentueuse Coline Martin, élève du Lycée Hôtelier de La Rochelle.



#### LE PODIUM

- 1<sup>ère</sup> place : Coline Martin, Lycée Hôtelier de la Rochelle  
 2<sup>ème</sup> place : Chloé Burtin, Lycée François Rabelais, Ifs  
 3<sup>ème</sup> place : Océane Lecigne, CFA Toulouse Blagnac  
 Coup de cœur : Karuna Mulot, Lycée Edouard Branly, La Roche s/Yon

Placée sous le signe du professionnalisme allié à la bienveillance, la Master Cup Cafés Richard a réuni, à l'Académie du Café, des candidats qui ont brillé par leur maîtrise et leur créativité. Le succès du concours, qui réunit les mondes du café et du bar, ne se dément pas car plus de 25 établissements de formation ont postulé pour cette compétition centrée sur l'art du geste et l'expérience autour du café.



Victor Delpierre, Laurent Baron, Michael McCauley

Deux épreuves majeures ont départagé les candidats :

La première, **«Création d'une boisson lactée gourmande inspirée d'un coffee-shop»**, composée avec notre nouvel Assemblage Signature «Rendez-vous Cafés Richard» évaluait leur maîtrise technique de l'expresso, de la mousse de lait (classique ou végétale) et leur inspiration pour construire une boisson gourmande de qualité.

Le second challenge consistait à créer un **«Café-Cocktail froid classique revisité»** sur la base d'un café de spécialité. Outre une exécution précise, les candidats devaient présenter leur intention créative, en expliquer la recette et convaincre le jury du parfait équilibre des saveurs. *«Nous attendons des candidats qu'ils nous surprennent tout en mettant en valeur le café, avec une tendance vers des cocktails moins sucrés»*, a souligné Michael McCauley, le caféologue de Cafés Richard.



*«Transmettre est un devoir et j'ai eu la chance d'être le président du jury de ce magnifique concours. C'est la combinaison de deux métiers : celui de Barista et celui de Barman Mixologue. J'aimerais vraiment saluer le travail de ces jeunes élèves et je les encourage à persévérer parce que le monde du café de spécialité est un monde incroyable, avec de très belles valeurs»* a déclaré Victor Delpierre.

Coline Martin, du Lycée Hôtelier de la Rochelle a remporté la Master Cup 2025 grâce, entre autres, à son café-cocktail «El caballo de café», twist du fameux «Sidecar». *«Je suis heureuse parce que c'est une belle expérience qui s'est ouverte sur de belles rencontres. Mais c'est aussi le fruit d'un travail acharné qui m'a permis de développer mes skills de Barista et de perfectionner mon Latte Art.»*

Lors de la remise des prix, Laurent Baron, expert chez Cafés Richard, a félicité les jeunes et leurs enseignants. *«Tout au long de l'année, je parcours les écoles hôtelières pour dispenser des formations et entreprendre la sélection des candidats. Cette compétition en est un peu la consécration, une source de créativité et un moment de partage qui bénéficie à tous»* complète-t-il.



Cafés Richard est membre fondateur de la Specialty Coffee Association créée en 2005 et l'Académie du Café est certifiée SCA Premier Training Campus

