

4ÈME ÉDITION DE LA Master Cup CAFÉS RICHARD



Sous un tonnerre d'applaudissements, Léa Boari du Lycée Hôtelier de la Rochelle a remporté la 4ème édition de la Master Cup Cafés Richard dont la finale s'est déroulée à l'Académie du Café le 22 mars. Une fois encore, la compétition a mis en lumière l'art français du Café et l'univers créatif du Bar.

« C'est une expérience incroyable. Je suis contente d'avoir su gérer mon stress car je suis une grande anxieuse. J'ai réussi à faire passer mon sourire et ma bonne humeur malgré tout » s'est réjouie Léa Boari, 20 ans, élève en Mention Complémentaire Bar, quelques instants après sa victoire. C'est la première fois que l'élève participait à un concours et pourtant, elle s'est nettement démarquée. « La technique était parfaitement maîtrisée, les gestes précis avec une certaine aisance à l'oral sans oublier une gestion parfaite du temps imparti » a précisé Grégory Dansan, membre du jury de la Master Cup. En effet, grâce à son Espresso Martini baptisé Doux lit Dulli*

(du nom d'une montagne éthiopienne), **Léa Boari** s'est imposée sur le podium devant **Dorine Poisbleau** de la CCI Pierre Cointreau à Angers (49) et **Théo Birlinger** du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch (67). Le Coup de Coeur du jury a été attribué à **Clémentine Lerebourg** du Lycée François Rabelais à Iles (14).





Les quatorze candidats ont été sélectionnés par Laurent Baron, notre expert et formateur café. Au-delà de la connaissance théorique - les candidats ayant été jugés sur cette partie via un QCM en ligne - ce sont deux épreuves pratiques qui ont permis au jury de les départager : la réalisation et le service d'un « Espresso parfait » conçu avec un café Pure Origine du Honduras bio équitable et la réalisation d'un Espresso Martini revisité. L'occasion de rendre hommage à ce cocktail emblématique inventé à Londres dans les années 1980 qui valorise l'accord parfait entre un café et un spiritueux.

Si traditionnellement le café s'y mélange à la vodka, la compétition imposait ici un gin au choix du candidat, la liqueur de café bio et équitable Fair - née de la rencontre entre la marque de spiritueux équitable Fair et la Maison Richard Vins & Spiritueux - et l'un de nos cafés de spécialité **. Léa Boari a composé une recette qui marie notre café Moka d'Éthiopie au gin Monkey 47.



Léa Boari

* UN COCKTAIL COMPOSÉ DE :
3 CL DE BLANC D'OEUF
4 CL DE CAFÉ MOKA D'ÉTHIOPIE
2 CL DE SIROP DE TONKA MAISON
3 CL DE LIQUEUR DE FRAMBOISE
1 CL DE LIQUEUR DE CAFÉ FAIR
3 CL DE GIN MONKEY 47
SERVI DANS UN VERRE OLD FASHION
AVEC DE LA POUDRE DE TONKA
ET DE FRAMBOISE

« Il y a une vraie logique dans l'utilisation de la liqueur de café Fair dans cette compétition car la liqueur de café est l'un des ingrédients incontournables de l'Espresso Martini. De plus, elle est fabriquée avec un café bio et équitable élaboré par Cafés Richard, ce qui va dans le sens de notre démarche de commerce équitable » résume Alexandre Koiransky, fondateur de la marque Fair.





Henri Di Nola

Précision des gestes, suivi des fiches techniques, respect du temps, équilibre des saveurs et richesse de l'argumentation ont été des critères clés pris en compte par le jury présidé cette année par Henri Di Nola, MOF barman 2015, président d'honneur de l'Association des Professeurs Enseignants en Bar (APEB) et professeur au Lycée Hôtelier de Marseille. « Il fallait que la saveur café trouve sa place et ne soit pas masquée par le gin pour proposer un mélange harmonieux. Tout est une question de juste balance des ingrédients dans notre métier », a expliqué Henri Di Nola en soulignant l'importance du produit café. « Le café est une denrée qui mérite toute notre attention car c'est un produit très riche en termes de typicités des crus et de profils aromatiques (...). Il y a un fort engouement autour du café et les gens sont plus exigeants sur la qualité. A nous professionnels de satisfaire les attentes des clients en proposant de beaux et bons café-cocktails ».



Un jury d'experts

Cette année encore la Master Cup a permis de mettre en lumière l'art français du café et l'univers créatif du cocktail tout en soulignant l'importance du service. Et le niveau est monté d'un cran complète Laurent Baron : « On remarque de plus en plus d'intérêt pour le café. Les jeunes voient l'attrait d'en valoriser une connaissance approfondie sur leur CV, des bons gestes du Barista dans la réalisation de l'expresso à son usage créatif en qualité de Barman dans un cocktail.

Le marché les y encourage également car la tendance boissons gourmandes est très présente, notamment dans les coffee-shops. Ainsi les élèves montent naturellement en compétence et pour preuve le quiz épreuve à compléter par les candidats aujourd'hui, plus complexe, car il aborde des thèmes tels que la RSE ou les cafés de spécialité ».

**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 Yrgacheffe, biologique.

Premier torréfacteur français à avoir obtenu le label Engagé RSE, notre démarche nous engage à promouvoir l'art du café et la Master Cup en est l'une des illustrations. Les responsabilités sociétales d'une entreprise ne se limitent pas à la production verte du café, elles englobent aussi un engagement de transmission du savoir-faire.

« La responsabilité sociétale d'une entreprise, c'est aussi s'ouvrir pour faire rayonner les connaissances et les savoir-faire en notre possession, tant auprès de nos collaborateurs que des personnes extérieures à l'entreprise, clients ou écoles hôtelières par exemple » confie Anne Richard Bellanger, directrice générale de Cafés Richard. « L'Académie du Café joue un rôle fondamental dans la transmission, car non seulement elle permet de promouvoir nos produits mais elle permet surtout de former les professionnels de demain afin que le café soit toujours mieux travaillé. Elle est aussi un écrin qui permet de mettre à l'honneur ce produit noble qu'est le café ».



Anne Richard Bellanger, Henri Di Nola, Laurent Baron

L'Académie du Café de Cafés Richard forme plus de 1 000 professionnels par an aux métiers et à l'art du café. Devenue une rencontre incontournable et attendue entre les mondes du Café et du Bar, la Master Cup donne d'ores et déjà rendez-vous en 2024 pour une 5ème édition.



Le jury :

- Carlos AFONSO, Responsable Achats Cafés Verts (Cafés Richard)
- Jean-Christophe ALBARET, Directeur des Opérations Commerciales et du Développement (Cafés Richard)
- Robin BLONDEL, Directeur Stratégie des Marques et Retail (Cafés Richard)
- Hernani COELHO, Responsable Formation (Expresso Service)
- Grégory DANSAN, Formateur et Expert Café (Cafés Richard)
- Henri DI NOLA, MOF Barman & professeur au Lycée Hôtelier de Marseille
- Romain GALLEGRO, Ambassadeur Spiritueux & Cocktails (Vins Richard)
- Pacôme IHLER, Responsable Formation & Qualité Retail
- Michael McCAULEY, Caféologue et Juge aux championnats du monde du Café (Cafés Richard)
- Jérémy MARTIN, Commercial & Barista certifié SCA (Cafés Richard)
- Nicolas POIROT-CROUVEZIER, Manager France Groupe Simonelli
- Camille TOURNY, Formatrice et Ambassadrice Produits (Cafés Richard)
- Joseph TROTTA, Expert Cocktails & créateur de produits tendances

(1) La Master Cup a fait concourir 14 candidats issus d'établissements de toutes régions :

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 Iles (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 de Gascogne à Talence (33) ; CFA Médéric à Paris, Ferrandi Paris ; Lycée Sainte-Thérèse à Paris.

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

