

3ÈME ÉDITION DE LA

Master Cup
CAFÉS RICHARD

Le 9 mars, onze candidats d'écoles hôtelières en Mention Complémentaire Bar ont défendu les couleurs de leur établissement à l'Académie du Café lors de la Master Cup Cafés Richard, créée en 2019 pour célébrer la rencontre des mondes du Café et du Bar



C'est dans une logique naturelle de transmission de notre savoir-faire et pour valoriser l'importance du service auprès de la jeune génération que la Master Cup Cafés Richard a été imaginée.

Le concours met en lumière et unit l'**art français du café et l'univers créatif du cocktail**. L'opportunité pour notre Maison, qui fête cette année ses 130 ans, de prouver qu'« être torréfacteur aujourd'hui ne signifie pas seulement produire un bon café ».

« Nous sommes heureux de renouer avec cet événement porteur de sens et tourné vers l'avenir de nos métiers, d'autant qu'il se joue dans une dynamique de reprise d'activité. Il revêt une importance toute particulière cette année car il coïncide avec les 130 ans de la Maison Richard, fondée en 1892. La transmission du savoir-faire fait partie de notre histoire depuis trois générations. »

« La Master Cup nous permet aujourd'hui d'en perpétuer l'esprit auprès des jeunes élèves qui feront les métiers de demain », confie Anne Richard Bellanger, directrice générale de Cafés Richard.

Selectionnés dans toute la France⁽¹⁾ par notre expert et formateur Café Laurent Baron lors de formations dans les lycées hôteliers, les élèves, soutenus par leurs professeurs, ont effectué des prestations dont la qualité n'a pas échappé aux membres du jury.

« Cette année, le niveau est encore monté d'un cran avec la possibilité, lors de l'épreuve du café-cocktail, de réaliser une extraction douce à partir d'une cafetière Chemex. Cela fait partie d'une réflexion dans les établissements aujourd'hui et nous nous devons, en tant que torréfacteur, de proposer et promouvoir cette méthode pour sublimer une origine », relève Laurent Baron.

La convivialité a rythmé les épreuves de cette journée, sous l'œil avisé et pédagogue du président du jury, Marc Jean, chef barman de l'Hôtel Barrière le Normandy pendant plus de 30 ans et aujourd'hui formateur pour le Groupe Barrière. Il a d'ailleurs tenu à souligner l'inventivité dont ont fait part les candidats : « *Il y a eu beaucoup de recherche dans les associations de saveurs et dans la présentation. Ils ont apporté de la théâtralisation lors de l'épreuve du café-cocktail. Ils nous ont fait voyager. Ils ont été magiques* » a résumé notre président du jury, réjoui de cette première expérience en immersion dans l'univers du café.

La compétition a débuté par un QCM de 40 questions portant sur l'origine, la production et la dégustation de café.



La première épreuve pratique s'est ensuite déroulée autour de la **réalisation et du service d'un « Espresso parfait »** avec notre café Gurunsi, un Assemblage Signature Bio reflet de terroirs d'Afrique. Bon geste du tassage, temps d'extraction, qualité de la crème, ... de nombreux critères ont été évalués.

L'après-midi était consacrée à l'**épreuve créative d'un café-cocktail froid avec alcool**, proposé en short ou long drink. Objectif pour les élèves : réaliser et servir leur cocktail signature tout en expliquant le choix de leur café parmi les trois cafés de spécialité suggérés*, la méthode d'extraction retenue et l'histoire associée à leur recette.

Chaque geste compte, mais aussi chaque mot. Les élèves ont été évalués sur la précision de leurs gestes, l'appréciation sensorielle de la dégustation, l'argumentaire qui accompagne les boissons, mais aussi la bonne gestion du temps de leur prestation.

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



GWENAËLLE MEYER

Après délibération de notre jury d'experts, c'est le **Lycée hôtelier Alexandre Dumas** à Illkirch (67) qui s'est illustré grâce à **Gwenaëlle Meyer**, 21 ans, **lauréate** pour sa première participation à un concours. Sa recette de café-cocktail, « Faucon des Bois » était composée de 2 cl de purée de framboise, 3 cl de nectar de Cranberry, 2 cl de liqueur de Chambord, 4 cl de rhum ambré et 5 cl de notre café de spécialité Moka d'Éthiopie Yrgacheffe bio.

« Ce cocktail me représente » argumentait Gwenaëlle Meyer quelques instants après sa victoire. « Il marie mes origines, la France et l'Île Maurice » avant de confier « Je suis timide et cette année, je me suis lancée un sacré défi avec ce concours. J'étais assez stressée mais cela a été un super moment » a affirmé la jeune femme qui souhaite ouvrir son propre bar après ses études.

« Nous sommes plusieurs à avoir travaillé avec elle » a ajouté sa professeur Marie-Pierre Ostermann. « Mais elle a pensé toute seule la recette, nous l'avons simplement accompagnée dans sa création. Cette recette avait du sens, elle lui ressemble. Le cocktail est féminin, doux, discret avec une pointe de peps ».

Elle est suivie sur le podium en **seconde place** par **Romain Mossard** du Lycée des Métiers Sainte-Anne (St-Nazaire) puis de **Clément Termet** du Lycée hôtelier Yvon Bourges (Dinard). Le **Coup de Cœur** du jury a été attribué à **Inès Pesrin** du Lycée hôtelier de la Rochelle.

Une compétition de haut vol qui a enthousiasmé candidats, professeurs et membres du jury.

Rendez-vous est pris pour une Master Cup Cafés Richard 2023.



Romain Mossard (2^{nde} place), Gwenaëlle Meyer (1^{ère} place), Clément Termet (3^{ème} place) et Inès Pesrin, coup de coeur

Un jury composé de 12 experts :

- Carlos AFONSO, Responsable Achats Cafés Verts (Cafés Richard)
- Robin BLONDEL, Directeur Stratégie des Marques et Retail (Cafés Richard)
- Julien CARRÉ, Responsable Projet et Formation (Expresso Service)
- Grégory DANSAN, Responsable commercial Occitanie (Cafés Richard)
- Romain GALLEGUO, Ambassadeur Spiritueux & Cocktails (Vins Richard)
- Pacôme IHLER, Responsable Événementiel & Formateur Barista
- Marc JEAN, Formateur Barmen Cocktails Groupe Barrière, Président du jury
- Michael McCUALEY, Caféologue et Juge aux championnats du monde du Café (Cafés Richard)
- Nicolas POIROT-CROUVEZIER, Manager France Groupe Simonelli
- Joseph TROTTA, Expert Cocktails & créateur de produits tendances
- Jean VERGNE, Directeur de la Production (Cafés Richard)
- Muriel WATEL, Directrice Comptoirs Richard



Laurent Baron, Anne Richard Bellanger, Marc Jean et Michael McCauley

⁽¹⁾La Master Cup a fait concourir 11 candidats issus d'établissements de toutes régions :

Lycée Biarritz Atlantique (64) ; Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch (67) ; CCI Pierre Cointreau à Angers (49) ; Lycée des Métiers de Condorcet à Arcachon (33) ; Lycée Hôtelier de la Rochelle (17) ; Lycée des Métiers Sainte-Anne à St-Nazaire (44) ; Lycée Hôtelier Yvon Bourges à Dinard (35) ; CFA Blagnac (31) ; Lycée de Gascogne à Talence (33) ; CFA Médéric à Paris (75), Ferrandi Paris (75).