

Master Cup

CAFÉS RICHARD

Le 18 mars, nous avons accueilli les jeunes finalistes d'écoles hôtelières, en mention complémentaire Bar, pour la 7^e édition de notre Master Cup Cafés Richard. Placée sous la présidence du Barista, Mixologue et Champion du monde Coffee in Good Spirits, Victor Delpierre, la compétition a consacré la talentueuse Claire GREENLAND du Lycée François Rabelais à Ifs.



De g. à dr. : Victor Delpierre, Anne Richard Bellanger, Claire Greenland, Michael McCauley



Le podium

- 1^{ère} place : **Claire GREENLAND** - Lycée François Rabelais, Ifs (14)
- 2^{ème} place : **Rafael BOUGUET** - CCI Pierre Cointreau, Angers (49)
- 3^{ème} place : **Thomas BUTTICKER** - Lycée Hôtelier A.Dumas, Illkirch (67)
- Coup de cœur : **Romane BEAUVILLIERS** - Lycée Hôtelier de la Rochelle (17)

Depuis plusieurs années, Cafés Richard part à la rencontre des élèves en mention complémentaire Bar dans les lycées hôteliers pour partager sa passion du café et accompagner la nouvelle génération de professionnels. De cette volonté de transmission est née la Master Cup Cafés Richard, un concours annuel qui, au fil des années, est devenu un rendez-vous incontournable où les univers du café et du bar se croisent, dialoguent et se complètent.

Pour cette 7^{ème} édition, l'Académie du Café a accueilli les finalistes qui ont offert au jury un véritable moment d'expérience café, mêlant savoir-faire, créativité et émotion.



2 épreuves créatives et techniques

1

Cappuccino, Latte, Latte Macchiato ou Flat White : réalisation au choix d'une recette incontournable à partir de notre **Assemblage Signature « Rendez-vous Cafés Richard »**, certifié Rainforest Alliance. Une première épreuve pour évaluer la maîtrise des gestes Barista, de l'expresso à la mousse de lait.

2

Imaginer un « **Café-cocktail responsable** » alliant café de spécialité, mixologie et ingrédients locaux ou responsables. Sous les yeux du jury, les candidats ont réalisé des créations originales, qu'ils ont ensuite argumentées en mettant en avant la pertinence de leur démarche.



La grande gagnante Claire Greenland, a remporté la Master Cup 2026 grâce, entre autres, à son Café-cocktail responsable « Cuss Yeah ! ». Une création qui réinterprète la tradition normande du Café-Calvados et s'inspire de l'univers du film « Fantastic Mr. Fox ».

« C'est un très grand honneur. Nous avons la chance de pouvoir faire ce concours dans des conditions exceptionnelles avec un matériel incroyable. Avec des juges et des professeurs qui nous accompagnent dans la bienveillance, j'ai vécu ce moment comme une vraie opportunité et une très belle expérience ».

A propos de l'Académie du Café

Centre de formation agréé depuis plus de 20 ans, l'Académie du Café est certifiée Qualiopie et SCA Premier Training Campus. 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 boissons gourmandes ou aux ateliers dédiés aux écoles hôtelières, 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, en écoles hôtelières ou chez les clients, dans toute la France.