

L'ÉCOLE DU CAFÉ

# Malongo célèbre trois décennies d'excellence & de transmission

avec le 30<sup>e</sup> anniversaire du Concours du Jeune Professionnel du Café



### Le Concours du Jeune Professionnel du Café:

30 ans d'inspiration et de partage

Créé en 1995 en partenariat avec l'Éducation nationale, le Concours du Jeune Professionnel du Café célèbre cette année 3 décennies de passion, d'innovation et d'expertise dans le monde du café. L'idée de sa création nait en 1992 lors des Jeux Olympiques de Barcelone. Malongo accompagne alors 2000 élèves volontaires des lycées français au service des athlètes. Témoin du vif intérêt des élèves et des professeurs pour cette boisson unique, l'entreprise décide de créer un événement dédié à la valorisation des métiers de la restauration, à la transmission des savoir-faire et à la défense de la qualité de ce précieux breuvage...

Véritable catalyseur de talents, ce concours est un tremplin pour ces futurs professionnels du monde de la restauration, désireux d'exprimer leur créativité et affiner leurs compétences. Pour plusieurs anciens candidats, invités à cette édition anniversaire, le concours Malongo a su créer de véritables vocations, dans l'univers du café ou plus généralement, dans celui de la restauration et de l'hôtellerie.



En 30 ans, LE CONCOURS DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ C'EST...

+ 30 000 élèves formés



+ 50 lycées partenaires



+ 25 000 cafés préparés

## Une édition parraînée par

#### le chef Simon Auscher

Entre Malongo et le Chef Simon Auscher, l'histoire s'écrit d'elle-même. Niçois d'adoption, grand amateur de café et auteur de livres de cuisine, Simon Auscher est bien souvent présenté comme un cuisinier artistique aux plats colorés. De quoi taper dans l'œil de tous les gourmets.

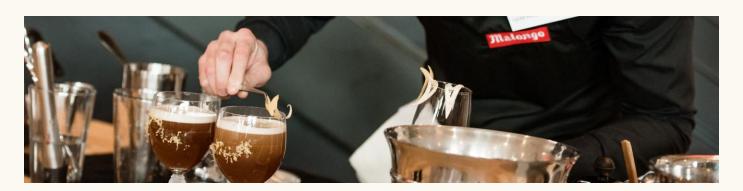
Créateur des restaurants parisiens Tannat et Anna, il officie aujourd'hui en tant que chef indépendant et privilégie l'utilisation de produits locaux de qualité qu'il sublime par des dressages élégants et contemporains.





Il sera membre du Grand Jury pour la dernière épreuve du concours aux côtés de la journaliste spécialisée Hôtellerie Roselyne Douillet; Jean-Luc Lapeyre, Doyen des inspecteurs de l'Éducation nationale et Delphine Luisin, Responsable Qualité Malongo.

Ces experts auront la responsabilité de juger les étudiants de la Grande Finale du 4 avril. Lors de cette dernière épreuve, permettant de désigner un vainqueur dans la catégorie BAC/CAP et un vainqueur dans la catégorie BTS, les étudiants devront réaliser une prise de commande dans les règles de l'art suivie de la confection de deux boissons signatures et de deux expressos.





# Une édition anniversaire

Après une première étape de sélection aux quatre coins de l'Hexagone dans les lycées hôteliers partenaires (exemples de noms) les 23 étudiants finalistes sont conviés au Lycée Hôtelier Jeanne et Paul Augier de Nice le 3 avril pour disputer les 3 épreuves qualitatives pour la Grande Finale du lendemain. Les concurrents sont évalués sur leur créativité, leurs connaissances et leur technicité sur les différentes facettes du café.

La fin du concours sera marquée par une soirée de clôture qui rassemblera anciens gagnants et participants de cette édition anniversaire. Un grand moment de partage et d'échanges entre anciennes et nouvelles générations!



#### À propos de Malongo :

Fondé à Nice en 1934, Malongo est aujourd'hui le leader des cafés bio et équitables; torréfiés à l'ancienne, selon une méthode traditionnelle respectueuse des arômes. Engagé pour la qualité, l'éthique et l'innovation, l'entreprise soutient le développement des coopératives et mène des projets participant à l'amélioration des conditions de vie des communautés paysannes aux quatre coins du monde. Pour limiter son impact, Malongo conditionne son café moulu dans des boites métalliques préservant à la fois le produit et l'environnement. La qualité de la plantation à la tasse!



#### **Mercredi 3 avril :** PREMIÈRE JOURNÉE

#### 12h00:

Repas avec la presse locale et les représentants institutionnels

#### 14h00:

Ouverture de la finale du concours Malongo

- Épreuve Expresso et Cappuccino
- Épreuve Boisson signature en presse française
- Épreuve Cérémonie du café à la française en méthode filtration V60

# Jeudi 4 avril : GRANDE FINALE

#### 8h30:

Épreuves Cup Tasting

#### A partir de 12h00:

- Déjeuner et annonce des 4 finalistes de la Grande Finale
- Accompagnement coaching des 4 finalistes
- » Grande Finale à partir de 17h00

#### 19h-23h :

Festivités de clôture et remise de prix



{ zmirov