

≡ 30^e édition Anniversaire

3•4 avril 2024



CONCOURS

Jeune Professionnel du Café

Malongo

30

ANS

L'ÉCOLE DU CAFÉ

Malongo célèbre trois décennies d'excellence & de transmission

avec le 30^e anniversaire du Concours du Jeune Professionnel du Café



Les cafés Malongo se préparent à franchir une étape significative en **célébrant, les 3 et 4 avril prochains, les 30 ans de son Concours du Jeune Professionnel du Café.**

Parrainé cette année par le **Chef Simon Auscher**, cet événement très attendu promet d'être placé sous le signe de **la créativité, de la transmission et du partage des compétences** dans l'univers du café et de la restauration.

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 naît 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 parrainée 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 !



Mercredi 3 avril : PREMIÈRE JOURNÉE

12h00 :

Repas avec la presse locale et les représentants institutionnels

14h00 :

Ouverture de la finale du concours Malongo

- » Épreuve Espresso 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

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 boîtes métalliques préservant à la fois le produit et l'environnement. La qualité de la plantation à la tasse !



{ zmirov }
COMMUNICATION