



Malongo®

L'ÉCOLE DU CAFÉ



Malongo

28^e édition

CONCOURS

Jeune Professionnel du Café

Malongo®



DOSSIER DE PRESSE
MARS 2022



LE CONCOURS DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ MALONGO, REVIENT POUR UNE 28^e ÉDITION

Pour cette 28e édition présidée par **le chef Thierry Marx**, le Concours Malongo revient dans une formule alliant incontournables et nouveautés. Les **6 et 7 avril prochains**, les 23 finalistes disputeront trois épreuves pratiques valorisant le café sous toutes ses formes : expresso, cappuccino, boisson signature en presse française et café filtration !

Une rencontre exceptionnelle à ne pas manquer !

CONCOURS 2022 : UN RETOUR AUX SOURCES

Après l'annulation de 2020 et la version digitale 2021, la finale du Concours du Jeune Professionnel du Café retrouve son cadre habituel. Comme à l'accoutumée, **23 élèves se donnent rendez-vous le mercredi 6 avril au Lycée Paul Augier de Nice afin de disputer trois épreuves qualificatives pour la Grande Finale du lendemain.** Les travaux en cours au sein de l'école hôtelière niçoise, partenaire historique de l'évènement, ont poussé Malongo à repenser l'organisation de son Concours. Ainsi, deux nouvelles épreuves créatives seront proposées aux candidats. De quoi animer encore davantage ce grand rendez-vous !



ÉPREUVES REPENSÉES : UN SPECTACLE ENCORE PLUS INTENSE

Mode de consommation en vogue depuis plusieurs années dans l'univers du café, **la méthode filtration v60** fait son apparition dans les épreuves de cette 28e édition. Les élèves vont devoir animer une cérémonie du café à la française, en présentant et en préparant un grand cru du Congo ou du Mexique.

Autre nouveauté : **la réalisation d'une boisson signature à partir d'un café extrait en presse française**, la cafetière à piston. Si l'an dernier, l'épreuve était déjà au programme de la version digitale du Concours - crise sanitaire oblige - les élèves devront cette fois-ci **préparer en direct devant le jury une recette créée de toute pièce par leurs soins**. Pour intégrer ces deux moments challengeant la dextérité et la créativité des concurrents, **l'épreuve de Cup Tasting a dû être supprimée ; au contraire de la traditionnelle préparation d'expressos et de cappuccinos qui demeure un incontournable du Concours Malongo**.



UNE 28E ÉDITION SOUS LA PRÉSIDENCE DE THIERRY MARX

Malongo est ravi et honoré de pouvoir compter sur la présence du **chef étoilé Thierry MARX lors de la Grande Finale du Concours.** Le torréfacteur azuréen et le chef étoilé partagent des valeurs communes : la qualité du produit, le respect de l'environnement mais également l'implication dans la formation et la transmission du savoir. Comptant parmi les chefs les plus réputés de France, ce grand défenseur du goût et de l'agriculture raisonnée sera **membre du Grand Jury qui départagera les 4 finalistes.**

A ses côtés : **Delphine LUISIN, Responsable Qualité et Nez du Café Malongo, championne de France Cup Tasting, Romy CARRERE, Secrétaire générale de rédaction du Journal de l'hôtellerie et restauration ainsi que Jean-Luc LAPEYRE, Inspecteur de l'Education Nationale et Vice-président du concours Général des métiers.**

Ce panel d'expert aura la lourde tâche de juger les élèves de la **Grande Finale du 7 avril.** Pour cette ultime épreuve, permettant de désigner un vainqueur dans la catégorie BAC/CAP et un vainqueur dans la catégorie BTS, les candidats devront effectuer une prise de commande dans les règles de l'art suivie de la réalisation d'une boisson signature.

LE CAFÉ, UNE DENRÉE REGROUANT DES MÉTIERS D'HORIZONS DIFFÉRENTS

Barista, nez du café, chargé pays producteurs, torréfacteur, ces métiers parfois méconnus sont aujourd'hui en plein essor et comportent chacun leurs propres spécificités.



Le déroulé : 23 concurrents, 4 finalistes, 2 lauréats

- Mercredi 6 avril : Première journée -

14h00 :

Ouverture de la finale du concours Malongo

- » Epreuve Espresso et Cappuccino
- » Epreuve Boisson signature en presse française
- » Epreuve Cérémonie du café à la française en méthode filtration

Fin de journée :

Annonce des participants à la Grande Finale

- A la fin de ces épreuves, 2 finalistes BAC/CAP et 2 finalistes BTS seront désignés pour la Grande Finale. -

- Jeudi 7 avril : Grande Finale -

10h00 :

Épreuves de la Grande Finale Nationale – catégorie BAC/CAP et catégorie BTS

12h00 :

Déjeuner de Gala et annonce des résultats

15h00 :

Clôture du concours





Le barista

Surnommé « sommelier du café », le barista est un véritable spécialiste du produit. Il maîtrise l'art de préparer le café sous toutes ses formes, de l'expresso aux cocktails en passant par les méthodes douces. Constattement à la recherche de nouvelles saveurs à partager, le barista prodigue des conseils de dégustation et des informations spécifiques sur chaque cru : terroir, botanique, altitude, accords gourmands...

Le nez du café

Expert du café spécialisé dans l'analyse des arômes et des goûts, le nez du café évolue dans un univers proche de la parfumerie. Véritable cafémologue, garant du goût et de la qualité du produit fini, il déguste les différents cafés avant, pendant, et après la production. Comme un peintre devant une toile, le nez du café joue avec sa palette d'origines pour confectionner des assemblages de grands crus.

Le chargé pays producteur

Véritable lien entre Malongo et les producteurs, il accompagne les coopératives, assure le suivi des projets et s'occupe des achats en café vert pour l'entreprise, dans le cadre du commerce équitable et de l'agriculture bio. A la fois conseiller, chercheur et ingénieur agronome, il partage de précieux conseils aux caféticulteurs afin qu'ils améliorent leurs rendements, développent leur production et protègent leur environnement.

Le torréfacteur

Passionné et méticuleux, le torréfacteur est un véritable technicien du café. Maîtrisant les subtilités de la cuisson des grains, il sait quand arrêter le processus de torréfaction pour que le café puisse libérer ses plus belles notes aromatiques. Expérience, maîtrise et intuition... vue, odorat et goût, la torréfaction est une affaire de sens et de bon sens. Le cœur de métier de Malongo depuis 1934 !

DES MÉTIERS QUI SEDUISENT LES PLUS JEUNES, DES FORMATIONS QUI SE MULTIPLIENT, UN SAVOIR-FAIRE QUI S'AMPLIE

Ces professions, disposant désormais d'une certaine renommée, séduisent de plus en plus les jeunes qui orientent leurs carrières professionnelles dans ce domaine.

Cherchant à valoriser ce savoir-faire unique et à attirer les prochains professionnels du café, Malongo a créé, il y a 35 ans, l'**école du café** accompagnant l'Éducation Nationale pour former les talents de demain. Ces formations d'excellence allant de la cafémologie, au latte art en passant par l'analyse sensorielle et les connaissances techniques, permettent à la future génération de restaurateurs, barmans et baristas, d'acquérir les connaissances nécessaires à la réalisation de leur métier. Ces formations dispensées par des passionnés et experts certifiés pour la plupart par la **Speciality Coffee Association (SCA)**, sont placés sous le signe de la transmission, du partage et de la pédagogie. Malongo, c'est également 30 ans de formation dans les lycées hôteliers, auprès des élèves comme des professeurs, premiers médiateurs des connaissances auprès des jeunes. La transmission du savoir n'est donc pas une nouveauté pour l'entreprise. Plus qu'un simple effet de mode, c'est une conviction indissociable de son identité.



Malongo



{ z mirov }
COMMUNICATION

À propos du Concours du Jeune Professionnel du Café

Au-delà de la compétition, le Concours du Jeune Professionnel du Café est un agréable moment de rencontre et d'échange autour d'un produit riche et fascinant qui rassemble les uns et les autres. Une authentique aventure humaine, commencée des mois auparavant par des élèves et des professeurs désireux de représenter au mieux leur établissement et de démontrer l'ensemble du travail effectué main dans la main en amont de la finale. Pour l'entreprise Malongo, cet évènement demeure un moment phare, initié il y a près de 30 ans.

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 !

Malongo®

L'ÉCOLE DU CAFÉ