



PALMARÈS DE LA 30E ÉDITION DU CONCOURS DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ MALONGO



Créé il y a **30 ans** par les cafés Malongo et organisé en partenariat avec l'Éducation nationale, le Concours du Jeune Professionnel du Café met en lumière **les métiers de la restauration ainsi que leur savoir-faire**. Dans un secteur qui souffre et qui peine à recruter depuis quelques années, **ce Concours s'inscrit plus que jamais dans l'actualité et représente une véritable bouffée d'air et un tremplin pour la jeunesse**.

Cette année, les cafés Malongo ont franchi une étape significative **en célébrant, les 3 et 4 avril, les 30 ans de son Concours du Jeune Professionnel du café, parrainé cette année par le Chef Simon Auscher**.

Pendant 2 jours de compétition organisés au Lycée Jeanne et Paul Augier de Nice, **21 finalistes des cursus CAP/BAC et BTS** se sont surpassés dans des épreuves autour du café.

Soutenus par leurs enseignants, les 4 finalistes ont concouru devant un jury de professionnels au cours d'une ultime épreuve dans laquelle ils devaient réaliser **une prise de commande dans les règles de l'art suivi de la réalisation de deux boissons signatures et de deux expressos**.

Les deux gagnantes, **Elisa Tardy (1er Prix BTS)** et **Emmy Deboichet (1er Prix CAP-BAC)** ont décroché **les premiers prix du Concours du Jeune Professionnel du Café 2023.**

Ryan Serres (BTS) et Zephira Valette (CAP-BAC) se sont vus attribués **le deuxième prix.**

PALMARÈS COMPLET

- **1er PRIX BTS** : Elisa Tardy – Lycée Lezdiguères – Grenoble
- **1er PRIX CAP-BAC** : Emmy Deboichet – Lycée H. Friant – Poligny
- **2ème PRIX BTS** : Ryan Serres – Lycée de Chamalières – Chamalières
- **2ème PRIX CAP-BAC** : Zephira Valette – Lycée Notre Dame de Nazareth – Douvres-la-Délivrande

- **PRIX SPÉCIAL EXPRESSO** : Enzo Ramalho – Lycée des métiers de l'Hotellerie & du Tourisme d'Occitanie – Toulouse
- **PRIX SPÉCIAL CAPPUCCINO** : Sarah Jammot – Lycée des Métiers Jean Monnet – Limoges
- **PRIX SPÉCIAL BOISSON SIGNATURE** : Noémie Beton – Lycée Hôtelier de Saint Chamond – Saint Chamond
- **PRIX SPÉCIAL DÉGUSTATEUR** : Eyal Amsellem – Lycée Hôtelier Georges Frêche – Montpellier
- **PRIX SPÉCIAL FILTRATION V60** : Francesco Bossetti – Lycée Technique et Hôtelier Raynier III – Monaco
- **PRIX SPÉCIAL CAP** : Léa Mornac-Bernard – Lycée H. Friant – Poligny

UNE EDITION 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.

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 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 !