

# LANCEMENT DE LA 1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION DE LA

## *Master Cup* CAFÉS RICHARD

.....

*Transmission, partage, bienveillance et expertise ont été les maîtres mots de la finale de la 1<sup>ère</sup> édition de la Master Cup Cafés Richard qui a eu lieu le 27 mars dernier dans les locaux de l'Académie du Café à Gennevilliers.*



Présélectionnés par Laurent Baron, expert et formateur café chez Cafés Richard, les élèves, accompagnés de leurs professeurs, sont venus des quatre coins de France\* pour vivre une finale placée sous le signe des échanges et de la convivialité.

Les douze candidats ont été départagés par un jury de haute volée présidé par **Joseph Trotta**, expert mondial en cocktails & créateur de produits tendances et composé de : **Laurent Baron** expert et formateur café (Cafés Richard) ; **Michael McCauley**, directeur de l'Académie du Café et Juge international des championnats du monde du café ; **Anthony Calvez**, responsable des formations à l'Académie du Café et triple champion de France de Barista et Latte Art ; **William Bethus**, formateur et Barista certifié SCA\*\* (Cafés Richard) ; **Carlos Afonso**, responsable des achats café vert et dégustateur certifié (Cafés Richard) ; **Jérémy Martin**, commercial à Paris (Cafés Richard) certifié Barista SCA ; **Denisa Ispas**, Barista certifiée SCA (Comptoirs Richard rue du Cherche-Midi, Paris 6<sup>ème</sup>) ; **Romain Gallego**, ambassadeur spiritueux et cocktails (Vins Richard) et **Franck Panigada**, professeur de bar, co-fondateur de l'APEB (l'Association des professeurs enseignants en bar).

Organisée par Cafés Richard pour la première fois, la compétition Master Cup a vu s'affronter **douze candidats étudiants de lycées hôteliers en mention complémentaire bar** autour d'une épreuve théorique et de deux épreuves pratiques. Objectifs : **construire une rencontre entre le monde du café et celui du bar et valoriser l'image du café auprès des futurs prescripteurs.**

« La mixologie fait l'objet d'un engouement inédit » a annoncé en préambule Anne Richard Bellanger, directrice générale de Cafés Richard. « Mais il faut aussi savoir faire un bon espresso avant tout. Car il fait partie de notre culture et de la culture du bar en France. »



Contact presse :  
Laurence Ghacham  
01 40 85 75 00 - lghacham@richard.fr  
www.cafésrichard.fr

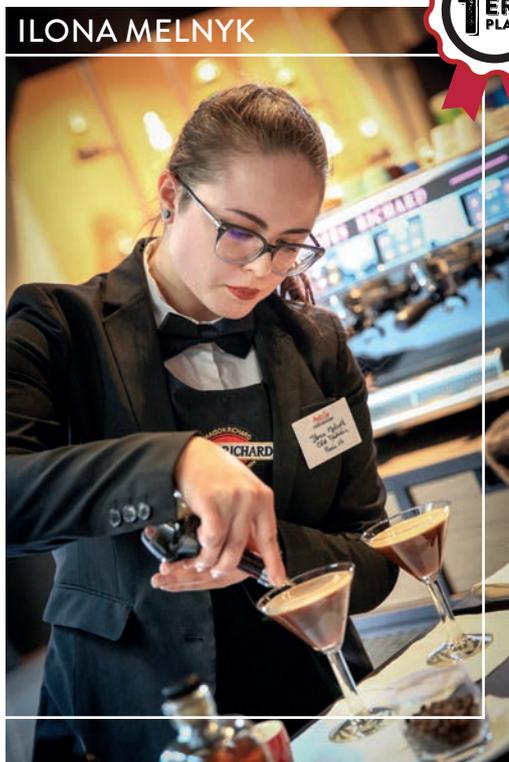


Lors de la compétition, les juges sensoriels et techniques ont évalué les élèves sur leur connaissance du café à travers un QCM de trente questions portant sur l'origine, la production et la dégustation de café. Ils ont également **mesuré la précision des gestes, la qualité d'expression orale et la créativité** dans la réalisation et le service d'un « **expresso parfait** » (4 mn pour réaliser deux expressos et expliquer les particularités du café utilisé) et d'un **café-cocktail** (10 mn pour confectionner un café-cocktail froid avec alcool en deux exemplaires, en short (7-12cl) ou long drink (12-25cl)).

Les candidats ont pu choisir leur café parmi de **pures origines bio** ainsi que des **assemblages signature** emblématiques de la maison.



ILONA MELNYK



A la fin d'une journée riche en émotions et en échanges, c'est finalement un trio féminin qui s'est imposé sur le podium. Sur la première marche, **Ilona Melnyk** du **CFA Médéric** (Paris 17ème) a fait preuve de maîtrise, de dextérité et de professionnalisme en se distinguant avec sa recette de café-cocktail « **Monkeys Coffee** » réalisé avec un café du Sumatra au terroir d'exception, de la crème de cacao, de sirop de cerise et du whisky Monkey Shoulder infusé à la fève de tonka, le tout décoré avec des graines de café et du bitter au café. La jeune femme de 19 ans, diplômée d'un Bac Pro en service et qui participait à son premier concours, a devancé **Jeanne Simon de Ferrandi Paris** (Paris 6ème) et **Maéva Lohou** du **lycée Edouard Branly** à la Roche-sur-Yon. Le jury a tenu à accorder un prix spécial coup de coeur à **Hugo Lucido** (**Lycée de Gascogne** à Talence) pour la précision de ses gestes et sa créativité, notamment lors de l'épreuve du café-cocktail.

PODIUM



« J'ai été stressée ce matin et très émue à l'annonce des résultats ! Je ne m'attendais pas à gagner, mais j'ai beaucoup travaillé. Je suis très contente » a déclaré Ilona Melnyk à l'annonce de sa victoire. « Cela m'a donné envie de faire d'autres concours, j'aimerais participer au Concours des Meilleurs apprentis de France cette année ».

Pour Laurent Baron, à l'initiative de la Master Cup : « C'était un vrai challenge mais c'est une première édition réussie. Les épreuves se sont bien déroulées. Nous avons eu des propositions de recettes diversifiées et les finalistes se sont vraiment investis. Elèves et professeurs nous ont fait part du plaisir qu'ils ont eu à participer, c'est vraiment agréable ».

Objectif rempli donc pour Cafés Richard, qui, avec cette initiative, contribue à **faire rayonner le produit café**, non seulement en fin de repas mais aussi en cocktail, car ses déclinaisons sont infinies. Rendez-vous est d'ores et déjà pris l'année prochaine pour une nouvelle édition de la Master Cup.



« Il faut savoir faire un bon espresso avant tout. Car il fait partie de notre culture et de la culture du bar en France. »

**Anne Richard Bellanger**

\*La Master Cup a fait concourir douze candidats issus de douze établissements français : le CFA Médéric (75), Ferrandi Paris (75), le Lycée Edouard Branly à la Roche-s/yon (85) ; le Lycée Notre-Dame de la Providence à Orchies (59) ; le Lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch (67) le Centre Pierre Cointreau à Angers (49) ; le Lycée des Métiers Condorcet à Arcachon (33) ; le Lycée hôtelier Jean-Baptiste Siméon Chardin à Gérardmer (88) ; le Lycée de Gascogne à Talence (33) ; le Lycée hôtelier de la Rochelle (33) ; le Lycée des Métiers Sainte-Anne à St-Nazaire (44) et enfin le Lycée hôtelier Yvon Bourges à Dinard (35).

\*\*Cafés Richard est membre fondateur de la Specialty Coffee Association créée en 2005.

