

## CHAMPIONNATS DE FRANCE DU CAFÉ

# Un grand cru au Sirha

*L'engouement sans précédent suscité cette année par les Championnats de France du café, qui se sont tenus au Sirha à Lyon, du 22 au 26 janvier 2011, confirme le tournant historique qu'a pris la manifestation. Zoom sur une compétition à haute charge professionnelle et émotionnelle, dont La Revue des Comptoirs était partenaire.*



**D**es candidats plus nombreux et de haute qualité, une affluence sans précédent, une ambiance digne des plus grands concours de cocktails ou de cuisine... Pour sa quatrième édition, le championnat a trouvé sa mesure, et rencontré son public! L'emplacement de la compétition – au cœur de l'espace cafétéria du rendez-

vous mondial de la gastronomie – et la voix de stentor de Patrick Masson, animateur des compétitions et coordinateur de la SCAE France, ne sont pas étrangers à l'attraction magnétique qu'ont provoquée les épreuves sur les visiteurs du Sirha.

Organisée par la SCAE France (section française de la Speciality Coffee Association of Europe),

cette triple compétition (Barista, Latte Art et Cuptasting 100 % équitable), est le plus gros événement jamais réalisé en France liant la gastronomie et le café. À compter du 24 janvier, pour les deux derniers jours du salon, « l'arène » du championnat s'est muée en espace pédagogique dédié aux ateliers et démonstrations autour du café, attirant amateurs et néophytes ravis de

## GROS PLAN SUR LE CHAMPION DU MONDE DE BARISTA 2011

**L**udovic Loizon est reconnu pour son savoir-faire développé depuis de nombreuses années dans de prestigieux établissements français et étrangers. Après cinq ans d'apprentissage dans une école réputée en hôtellerie-restauration, le nouveau champion de France de Barista a d'abord exercé comme bartender, avant d'être piqué par la passion du café... et poursuivre sa carrière, depuis une dizaine d'années, comme barista. En 2007, il participe à la première édition du championnat français de Barista et devient vice-champion de France de la spécialité. En 2009, il est encore sur le podium des trois meilleurs spécialistes de Latte Art, et remporte, l'année suivante à Amsterdam, le titre de champion du monde de Coffee Flair.

Consultant auprès de torréfacteurs et animateur de sessions de formations, Ludovic Loizon a acquis une notoriété dans le développement de recettes de boissons à base de café. Il a récemment ouvert sa propre société de formation et événementiel à Velaux, entre Marseille et Aix-en-Provence. BBS – Barista bartender solutions – est une structure de 250 m<sup>2</sup> dédiée à la formation des baristas et bartenders, ou ceux qui souhaitent le devenir. L'entreprise propose des solutions dans le monde du bar à travers du consulting pour les établissements (création de carte menu, étude d'agencements du bar, formations personnalisées et à domicile) et pour les alcooliers et torréfacteurs (étude des modes de consommation, formations personnalisées, amélioration/correction/restyling des produits), de la création d'événements et fourniture de personnel et de la formation professionnelle (café, latte art, coffee flair, bartending et flair). [www.bb-solutions.fr](http://www.bb-solutions.fr) - email : [contact@bb-solutions.fr](mailto:contact@bb-solutions.fr) Tél. : 062 21 91 857





## LE CHOCOLAT A AUSSI SON BARISTA

Référence dans l'univers des boissons chocolatées, Monbana était, au Sirha, partenaire des Championnats de France du café. L'entreprise propose une gamme étendue déclinant différentes textures et saveurs de boissons chocolatées à consommer chaudes ou frappées... Afin de renforcer son expertise et la promouvoir auprès des professionnels du bar, Monbana s'est attaché les services d'un « barista chocolat ». Geoffroy Maubon collabore à la R&D et au marketing pour développer de nouveaux champs d'utilisation des produits et élaborer des recettes et cartes de cocktails. Il est par ailleurs chargé de la promotion de la consommation de boissons chocolatées auprès des prescripteurs français ainsi que de la formation des clients sur la préparation et l'utilisation (chaud, froid, cocktails...) des chocolats en poudre Monbana. Enfin – et ce n'est pas le moindre de ses talents si l'on en juge par l'affluence lors de ses prestations au Sirha – il réalise des animations et propose des dégustations lors des salons professionnels.



s'initier aux secrets du p'tit noir.

## En route pour Bogota et Maastricht

- Ludovic Loizon a remporté le titre de champion de France de Barista 2011, après deux éditions successives qui avaient vu triompher Anthony Calvez, dégustateur et formateur chez

Cafés Richard. Ce sommelier du café a su séduire les juges internationaux par son expertise ainsi que par sa création signature « le Cheesecake Coffee ».

Thomas Lehoux et Luca Casadei sont montés sur les deuxième et troisième marches du podium.

- Morgane Daeschner est la championne de France de Cuptasting 2011. Le suspense était palpable quand cette dégus-

## CUPTASTING: UN CRU 100 % ÉQUITABLE

Le Cuptasting est l'un des trois concours qui forment les Championnats de France du café. Cette épreuve, qui consiste à reconnaître à l'aveugle la provenance des crus, vise à donner aux dégustateurs le même statut que leurs homologues dégustateurs de vin. Il s'agit pour les participants d'identifier au sein de trois tasses placées en triangle, quelle est l'intruse, sachant que deux d'entre elles contiennent le même café. Pour le Championnat de France 2011, le choix avait été fait de ne proposer aux candidats que des cafés provenant d'organisations certifiées Fairtrade/Max Havelaar. Ces cafés de grande qualité issus du commerce équitable avec de petits producteurs situés aux quatre coins du monde avaient été

moulus et torréfiés quelques jours avant le déroulement des épreuves. Morgane Daeschner a remporté le titre de meilleur Cuptaster 2011 à l'issue d'une compétition acharnée. Une distinction qui la propulse à Maastricht (Pays-Bas) où se dérouleront, du 22 au 24 juin 2011, les Championnats du monde de Cuptasting.

tatrice a pris le risque d'aller jusqu'au bout du temps réglementaire, changeant in extremis l'un de ses choix, à l'avant-dernière seconde. Cet ultime ajustement lui a permis d'arracher le titre ! Morgane a ainsi distancé Jean Vergne et Damien François.

- Paul Arnephy est le champion de France de Latte Art 2011. Il a démontré sa dextérité et sa créativité en versant des cœurs,

double rosettas et autres motifs étonnants avec la mousse de lait. Anaïs Rebella et Anthony Calvez (champion de France de Barista en 2009 et 2010) se sont arrogés les places suivantes. Les trois nouveaux champions défendront les couleurs de la France lors des Championnats du monde à Bogota et à Maastricht en juin 2011.

*Stéphanie Lassale*

*Ludovic Loizon, Morgane Daeschner et Paul Arnephy sont les champions de France de Barista, Cuptasting et Latte Art 2011.*

