

Saint-Chamond

Concours Malongo : une élève du lycée hôtelier première aux épreuves écrites

Noémie Beton est en terminale au lycée hôtelier. Elle participe au concours Malongo. Arrivée première des épreuves écrites catégorie bac, elle s'entraîne pour les épreuves orales qui se dérouleront à Nice les 3 et 4 avril. Elle devra présenter une boisson de sa création

« **J**e suis très fier d'elle. Elle est arrivée première à l'écrit en catégorie bac ! » Fabrice Portier, le professeur de « service en salle » au lycée hôtelier ne cache pas son enthousiasme. Noémie Beton, l'une de ses élèves en terminale « service », participe au concours Malongo, un concours national qui se déroule en deux temps : écrit et oral.

107 candidats à l'écrit

À l'écrit, 107 candidats représentant toutes les académies de France se sont présentés. Un seul candidat par région et par catégorie (CAP, bac, BTS) était retenu. Noémie a fini première de la catégorie bac. Comme les



Noémie Beton à côté de son professeur, Fabrice Portier. La lycéenne avoue ressentir « un peu de stress ». Photo Françoise Sutour

21 autres admissibles à la grande finale qui se déroulera au lycée hôtelier de Nice devant un jury composé de chefs étoilés et de personnalités, elle a passé une journée en formation à Paris au Barista Malongo où elle a découvert des machines à café « que nous ne pouvons pas avoir dans un lycée mais qui feront partie des épreuves orales », précise Fabrice Portier.

De retour à Saint-Chamond, dès les cours finis, Noémie file vers le bar pour s'entraîner, écouter et appliquer les con-

seils de son professeur. « J'aime créer des cocktails », dit-elle timidement.

Une « boisson signature » à présenter lors de la grande finale

Cela lui sera utile car lors de la grande finale qui aura lieu les 3 et 4 avril où elle devra présenter, outre 4 expressos, une « boisson signature » c'est-à-dire une boisson qu'elle a créée, impérativement sans alcool, à base de café et préparée à l'aide d'une de ces machines

Un concours né en 1995

1992. Jeux Olympiques de Barcelone. Malongo accompagne les 2 000 lycéens français qui se sont mis au service des athlètes. Les responsables de la société se rendent alors compte qu'élèves et professeurs apprécient leur tasse de café, supposée permettre de rester éveillé, et décident de créer un événe-

ment afin de promouvoir le café dans toutes ses variétés.

1995. C'est la création du concours « du jeune professionnel du café » en partenariat avec l'Éducation Nationale. Il s'agit alors de proposer une autre voie d'apprentissage en permettant aux lycéens de découvrir les divers métiers associés au café.

découvertes à Paris. Le jury goûtera et notera cette boisson qu'elle devra accompagner d'une argumentation commerciale convaincante, notée elle aussi. Puis, ce sera l'épreuve de cup testing. Sur la table, 15 cafés disposés en lots de trois. Dans chaque lot, un intrus à détecter lors de la dégustation. Pas simple.

« Pendant un mois, je n'ai travaillé que sur cela »

Si Noémie s'entraîne tant à présent, c'est parce que, à partir du 17 mars, elle sera en stage en Autriche. Difficile de s'en-

traîner à ce moment-là. « Pendant un mois, je n'ai travaillé que sur cela », avoue-t-elle. Le lycée a négocié une autorisation spéciale d'absence avec son maître de stage pour qu'elle se rende à la grande finale.

Quel que soit le résultat final, Noémie envisage de préparer un BTS management dans la restauration, puis une mention complémentaire. Pour Fabrice Portier, c'est déjà un très beau parcours. « Elle s'investit tellement qu'elle a déjà gagné. Sur tout que le concours s'adresse plus à des bac techno et des BTS qu'à des bac pro. »

● De notre correspondante Françoise Sutour