

**www.radio2.be**Date : **12/03/2019**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : -

Circulation : --

Audience : **3670**

Size : --

<https://radio2.be/limburg/wordt-limburgse-de-belgian-junior-coffee-ambassador>

Wordt Limburgse de "Belgian Junior Coffee Ambassador"?

*Gepubliceerd op dinsdag 12 maart 2019 - 12:17**Geschreven door*

Hanne De Tant



Foto: Radio 2

Sacha Derwael oefent een laatste keer voor de "Belgian Junior Coffee Ambassador"- wedstrijd. Morgen, woensdag 13 maart, is het zover. Ze zal dan strijden voor de titel van de "beste koffiezetter" in ons land.

De wedstrijd voor juniorbarista's wordt voor de 10e keer op rij georganiseerd. **18 leerlingen uit 18 hotelscholen** in België nemen het tegen elkaar op. In Château du Lac de Genval gaan ze voor niets minder dan de hoofdprijs: **een reis naar Brazilië** én de naam van "**beste barista**" in het land.

Geen opleiding

Hoewel de deelnemers stuk voor stuk uit een hotelschool komen, volgt niemand daar een opleiding tot barista. "Ik vind het heel fijn om te doen en het is ook een **leuke ervaring**", vertelt Sacha Derwael. "Dit is niet iets wat iedereen zomaar kan meemaken, maar dankzij de wedstrijd krijg ik wel die kans." Leerkracht Nicole Wouters zet zich in om Sacha zo goed mogelijk voor te bereiden. "Dit is het vierde jaar op rij dat ik dat doe maar ook ik **leer nog altijd bij**."

Werken om te winnen

Koffie maken lijkt misschien een simpele opgave, maar niets is minder waar. Sacha en Nicole gingen zelfs in de krokusvakantie enkele dagen oefenen. De jury verwacht namelijk veel van de deelnemers op korte tijd: **4 perfecte espresso's, 2 volmaakte cappuccino's met vers gestoomde melk, een eigen, originele creatie en een eigen signature drink op basis van Grand Marnier Cordon Rouge**. Sacha weet dus wel waarvoor ze werkt: "Ik moet op veel dingen letten én een lekkere koffie afleveren op het einde. De concentratie ligt dus hoog maar het geeft ook veel voldoening." In ieder geval veel succes Sacha!



Gazet van Antwerpen (ed.Kempen)

Date : 14/03/2019

Page : 16-17

Periodicity : Daily

Journalist : Van Nieuwenhuysen, Guy

Circulation : 26600

Audience : 110146

Size : 753 cm²

TURNHOUT, HOOGSTRATEN, RIXENSART

Kempense barista's in spe nemen deel aan nationale wedstrijd

“Hier worden de leerlingen in de koffie gesopt”

Jaimy Bertels (18) uit Turnhout buigt zich over de tafel en slurpt koffie uit een lepel. Dat heet cup tasting en het is een van de onderdelen van de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador, waaraan leerlingen van achttien hotelscholen uit heel België deelnemen. “Hier worden ze gesopt in de koffie”, fluistert Jaimy's leraar.

“Vergeet niet om de badge van de tiende verjaardag op te steken!” De leerlingen, één per deelnemende school, krijgen de laatste instructies mee in het prestigieuze kader van het kasteel bij het meer van Genval. Daar vindt de tiende editie van de baristawedstrijd die Rombouts Koffie jaarlijks organiseert, plaats.

Jaimy zit in het zesde jaar restau-

rant-keuken op de Talentenschool in Turnhout. Die school was er op bijna alle edities bij.

Ontdek de vreemde koffie

Jaimy is niet de enige Kempenaar die aan de tiende editie deelneemt. Wat verderop staat Rik Ouwerkerk (20) uit Wortel (Hoogstraten). Hij vertegenwoordigt de hotelschool Spijker van Hoogstraten. Die school won ooit al een editie.

Cup tasting is de eerste proef die de deelnemers krijgen voorgeschoteld. Het is niet Jaimy's favoriete proef, maar hij lijkt zelfverzekerd. De deelnemers krijgen zes keer drie kopjes waaruit ze moeten proeven. Per trio staat er een vreemde koffie tussen. Die moeten ze herkennen.

“Ik zou er vijf moeten halen. Op school lukt dat. Als het er maar vier zijn, speelt de tijd een rol.”

Ook de leerkrachten moeten deelnemen. “Ik vind dit moeilijk”, geeft Jaimy's leraar Kevin Cassaert toe. “Enkele jaren geleden haalde ik er vijf van de zes uit en mocht ik naar de finale, waar ik vervolgens nul op zes haalde.”

Jaimy proeft snel, maar zijn blik straalt twijfel uit. Het verdict van de jury is onverbiddelijk. Hij heeft maar een van de zes vreemde koffies herkend. “Ze smaakten allemaal even bitter.”

Kevin is een van de twee deelnemers die een maximumscore haalt. Maar hij baalt, want zijn leerling deed het niet goed. “Het is niet fijn voor Jaimy om de wedstrijd zo te beginnen.”

Kevin kan zijn stunt niet herhalen in de finale. Zijn Hoogstraatse collega Gert Dubois doet het dan beter en wint de cup-tastingcompetitie voor leerkrachten.

Er staan nog andere proeven op het programma. De leerlingen moeten een espresso en een cappuccino bereiden. De meest spectaculaire proef is de slow coffee. "Mijn favoriete onderdeel", zegt Jaimy. Maar ook Rik wil dan scoren.

Een journalist van de RTBF wil de wedstrijd live in het nieuws brengen en schopt daardoor het tijdschema in de war. Dat is niet bevorderlijk voor Jaimy's zenuwen. "Als ik stress krijg, ga ik trillen", weet hij. De stress speelt hem parten bij de espresso. "Maar bij de cappuccino ging het wel goed", troost Kevin. "Ik houd altijd de mimiek van de jury in de gaten. Die bleef maar scheppen in het melkschuim. Dat is een goed teken."

Elk zijn eigen mengeling

Gert Dubois houdt de concurrentie bij de slow-coffeeproef in de gaten. "Dat meisje gaf de jury een glas water. Dat is absoluut niet



FOTO GVN

Jaimy Bertels

Junior barista

"We maken onze eigen koffieblend."

Ik heb voor mijn mengeling twee soorten gekozen."

toegestaan. Het gaat hier om de smaak van de koffie en dat water zou die smaak kunnen beïnvloeden."

Een andere deelnemster vergeet het water waarmee ze de 'chemex' heeft opgewarmd, weg te gieten. Haar koffie mislukt en ze geraakt helemaal de kluts kwijt.

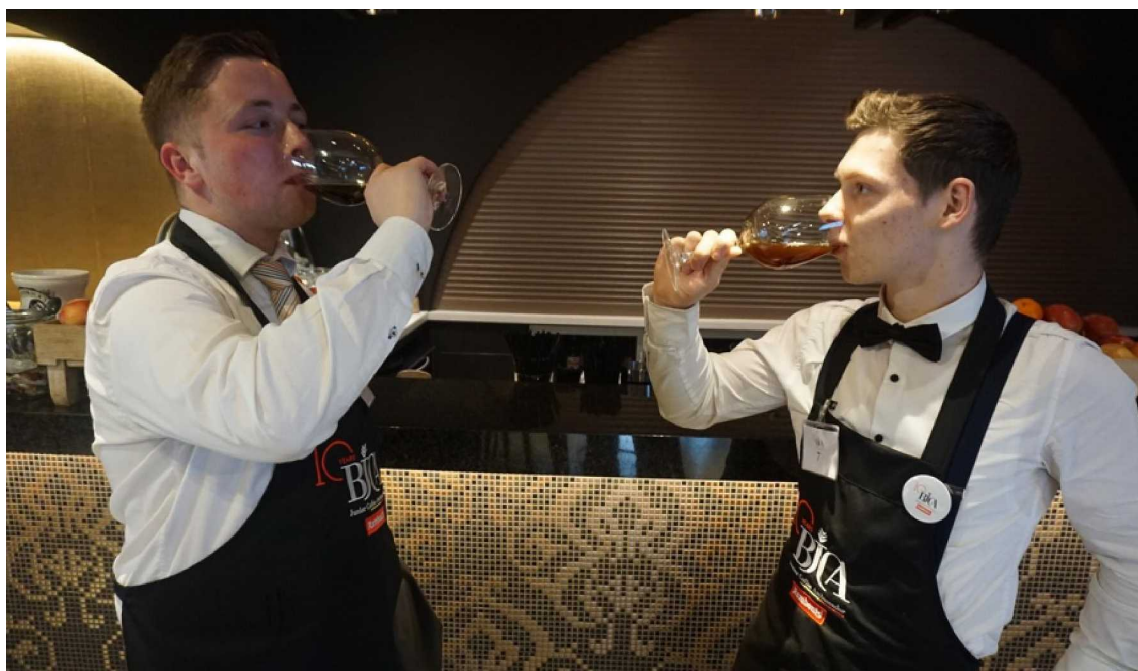
"Hier hebben we lang op geoeffend, elk vrij moment", zegt Jaimy. "We moeten onze eigen koffiemengeling maken. Ik heb er twee soorten bonen voor gebruikt, de sumatra mandehling en de kenya kahuro."

Alles blijkt een invloed op de smaak van de koffie te hebben, ook de keuze van het water. Bo-

vendien wordt van elke kandidaat verwacht dat hij de jury animeert terwijl hij de trage koffie bereidt. Hoe meer kennis ze over koffie hebben vergaard, hoe beter. "Er is een legende dat koffie is ontstaan in Ethiopië", zegt Rik. "Een schaap at er de slecht verteerbare vrucht van een koffieplant en de herder verbrandde de bonen die het schaap weer uitgescheiden had. Toen rook hij het aroma van de bonen."

Rik en Jaimy hebben de wedstrijd niet gewonnen, maar Jaimy maakte wel de beste slow coffee van het hele deelnemersveld. Ze zijn een onvergetelijke ervaring rijker. "Koffie wordt steeds belangrijker in het restaurantwereldje, waar koffie tegenwoordig zelfs als aperitief worden geschonken", weet Gert Dubois. Dat beseffen ook de twee Kempense barista's in spe. Of drie, want Stefanie Elst uit Turnhout was bij elk onderdeel van de wedstrijd een aandachtige toeschouwer. "Ik neem volgend jaar deel", zegt ze. "Want koffie bereiden is een kunst en daar wil ik me graag op toeleggen."

GUY VAN NIEUWENHUYSEN



Rik Ouwerkerk en Jaimy Bertels proeven de slow coffee die ze hebben bereid. FOTO GUY VAN NIEUWENHUYSEN



Het onderdeel slow coffee vergt een grote stielkennis. Rik legt de jury uit hoe hij zijn blend samenstelde.

FOTO GUY VAN NIEUWENHUYSEN



Het Nieuwsblad (ed.Kempen)

Date : 14/03/2019

Page : 3

Periodicity : Daily

Journalist : Van Nieuwenhuysen, Guy

Circulation : 15684

Audience : 0

Size : 629 cm²

Kempense barista's in spe nemen deel aan nationale wedstrijd

"Hier worden de leerlingen in de koffie gesopt"

TURNHOUT/HOOGSTRATEN

Jaimy Bertels (18) uit Turnhout buigt zich over de tafel en slurpt koffie uit een lepel. Dat heet cup tasting. Het is een van de onderdelen van de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador, waaraan leerlingen van achttien hotelscholen uit heel België deelnemen. "Hier worden ze gesopt in de koffie", fluistert Jaimy's leraar.

"Vergeet niet om de badge van de tiende verjaardag op te steken!" De leerlingen – één per deelnemende school – krijgen de laatste instructies mee in het prestigieuze kader van het kasteel bij het meer van Genval. Daar vindt de tiende editie van de barista-wedstrijd die Rombouts Koffie jaarlijks organiseert, plaats.

Jaimy zit in het zesde jaar restaurant-keuken op de Talentschool in Turnhout. Die school was er bijna alle edities bij.

'Vreemde' koffie

Jaimy is niet de enige Kempenaar die aan de tiende editie deelneemt. Wat verderop staat Rik Ouwerkerk (20) uit Wortel (Hoogstraten). Hij vertegenwoordigt de hotelschool Spijker van Hoogstraten. Die school won ooit al een editie.

Cup tasting is de eerste proef die de deelnemers krijgen voorgeschoteld. Het is niet

Jaimy's favoriete proef, maar hij lijkt zelfverzekerd. De deelnemers krijgen zes keer drie kopjes waaruit ze moeten proeven. Per trio staat er een vreemde koffie tussen. Die moeten ze herkennen.

"Ik zou er vijf moeten halen. Op school lukt dat. Als het er maar vier zijn, speelt de tijd een rol."

Ook de leerkrachten moeten deelnemen. "Ik vind dit moeilijk", geeft Jaimy's leraar Kevin Cassaert toe. "Enkele jaren geleden haalde ik er vijf van de zes uit en mocht ik naar de finale, waar ik vervolgens nul op zes haalde."

Jaimy proeft snel, maar zijn blik verradt twijfel. Het verdict van de jury is onverbidelijk. Hij heeft maar een van de zes vreemde kopjes koffie herkend. "Ze smaakten allemaal even bitter."

Kevin is een van de twee deelnemers die een maximumscore behaalt. Maar hij baalt, want zijn leerling deed het niet goed. "Het is niet fijn voor Jaimy om de wedstrijd zo te beginnen."

Kevin kan zijn stunt niet herhalen in de finale. Zijn Hoogstraatse collega Gert Dubois doet het dan beter en wint de cup-tastingcompetitie voor leerkrachten.

Er staan nog andere proeven op het programma. De leerlingen moeten een espresso en een cappuccino bereiden. De meest spectaculaire proef is de slow coffee. "Mijn favorie-

te onderdeel", zegt Jaimy. Maar ook Rik wil dan scoren.

Een journalist van de RTBF wil de wedstrijd live in het nieuws brengen en stuurt het tijdschema in de war. Dat is niet bevorderlijk voor Jaimy's

zenuwen. "Als ik stress krijg, dan ga ik trillen", zegt hij. De stress speelt hem parten bij de espresso. "Maar bij de cappuccino ging het wel goed", troost Kevin.

"Ik houd altijd de mimiek van de jury in de gaten. Die bleef maar scheppen in het melkschuim. Dat is een goed teken."

Elk zijn mengeling

Gert Dubois houdt de concurrentie bij de slow-coffee-proef in de gaten. "Dat meisje gaf de jury een glas water. Dat is absoluut niet toegestaan. Het gaat hier om de smaak van de koffie en dat water zou die smaak kunnen beïnvloeden."

Een andere deelnemer vergeet het water waarmee ze de 'chemex' heeft opgewarmd, weg te gieten. Haar koffie mislukt en ze geraakt de kluts kwijt.

"Hier hebben we lang op geoefend. Eigenlijk zo'n beetje elk vrij moment", zegt Jaimy. "We moeten een eigen koffiemengeling maken. Ik heb er twee soorten bonen voor

gebruikt: de sumatra mandehling en de kenya kahuro."

Alles blijkt een invloed op de smaak van de koffie te hebben, ook de keuze van het water. Bovendien wordt van elke kandidaat verwacht dat hij de jury animeert terwijl hij de trage koffie bereidt. Hoe meer kennis ze over koffie hebben vergaard, hoe beter.

"Er is een legende dat koffie is ontstaan in Ethiopië", zegt Rik. "Een schaap at er de slecht verteerbare vrucht van een koffieplant en de herder verbrandde de bonen die het schaap uitgescheiden had. Toen rook hij het aroma van de bonen."

Rik en Jaimy hebben de wedstrijd niet gewonnen. Een reis naar een Braziliaanse koffieplantage zit er dus niet in. Ze zijn wel een onvergetelijke ervaring rijker.

"Koffie wordt almaar belangrijker in het restaurantwereldje, waar koffie tegenwoordig zelfs als aperitief wordt geschonken", zegt Gert Dubois. Dat beseffen ook de twee Kempense barista's in spe. Of drie, want Stefanie Elst uit Turnhout was bij elk onderdeel van de wedstrijd een aandachtige toeschouwer. "Ik neem volgend jaar deel", zegt ze. "Want koffie bereiden is een kunst en ik wil daarop focussen."

**JAIMY BERTELS**

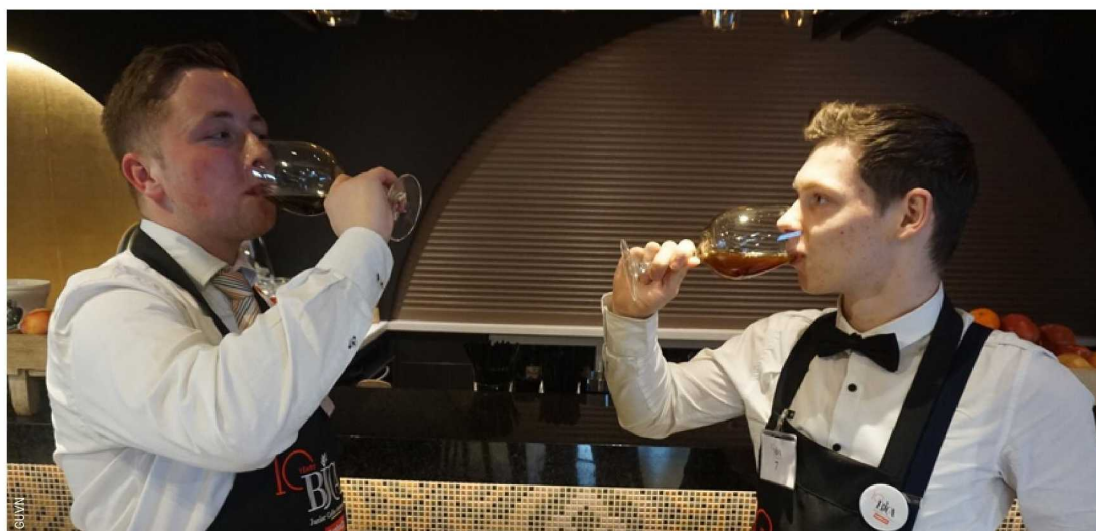
JUNIOR BARISTA

"We maken een eigen koffieblend.

Voor mijn mengeling heb ik twee soorten bonen uitgekozen"



■ Het onderdeel slow coffee vergt een grote stielkennis. Rik legt de jury uit hoe hij zijn blend samenstelde.



■ Rik Ouwerkerk en Jaimy Bertels proeven de slow coffee die ze hebben bereid.

**weekend.knack.be**Date : **14/03/2019**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : -

Circulation : --

Audience : **32873**

Size : --

https://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/het-ene-kopje-koffie-is-het-andere-niet-in-het-spoor-van-de-jury-op-een-baristawedstrijd/article-normal-1440673.html?cookie_check=1552911478

Het ene kopje koffie is het andere niet: in het spoor van de jury op een baristawedstrijd

Voor het tiende jaar op rij organiseerde Rombouts Coffee een baristawedstrijd voor studenten van verschillende hotelscholen in België. Wij trokken erheen om te ontdekken wat het verschil is tussen een gewoon goed en een fenomenaal prijswinnend kopje koffie.



Het melkschuim speelt een belangrijke rol bij een cappuccino © Thijs Vloebergh

In het kasteel Du Lac, in Genval, krijgen achttien laatstejaarsstudenten de kans om zich te tonen bij vier verschillende proeven.

De dag begint met een afzonderlijke proef, genaamd Cup Tasting. Hierbij krijgen de deelnemers zes keer drie kopjes koffie voorgeschied. Van die drie kopjes zijn er altijd twee koffies hetzelfde. De deelnemer moet proberen net die koffie eruit te halen die anders is dan de rest. Ze krijgen hiervoor vijf minuten de tijd. Om onderscheid te maken, ruiken ze eerst aan de koffie, slurpen ze en spuwen ze de koffie terug uit in een bekertje. Het is blijkbaar niet zo gemakkelijk als je misschien denkt. Weinig studenten hadden meer dan vier van de zes testen juist.

In de namiddag begint het echte werk en zijn er drie proeven die de uiteindelijke winnaar bepalen. De deelnemers maken voor de jury eerst twee espresso's. Hierbij kijkt de jury vooral naar de kleur van de *crème* (het schuimlaagje op de koffie). Het is belangrijk dat deze een marmeren kleur heeft en een ietwat dikke consistentie. Als de kleur afwijkt van de standaard, kan dat een indicatie zijn van verbrande koffie. Ook het volume moet juist zijn. Een goede espresso heeft een inhoud van tussen de dertig en veertig milliliter.



Cup Tasting © Thijs Vloebergh

Na het maken van de espresso's moeten de studenten twee cappuccino's maken. Bij een cappuccino kijkt de jury naar het kleurcontrast tussen het schuim en de koffie. Het schuim moet ongeveer een centimeter dik zijn en zonder luchtbelletjes. Een goede cappuccino heeft een doorlooptijd van ongeveer vijftientig seconden. Het is ook belangrijk om de koffie recht aan te drukken om een verschil tussen twee tassen te vermijden. 'Aan de hand van al deze criteria kunnen we al op voorhand weten of het een goede koffie is, en hoeven we eigenlijk niet meer te proeven,' zegt jurylid Kristof. Hij zegt ook dat goede koffie een totaalervaring is. 'We kijken naar netheid en presentatie. Als deze goed zijn, samen met alle criteria die een goede koffie nodig heeft, dan is de koffie eens zo goed,' aldus Kristof.

De belangrijkste proef van de dag is *slow coffee*. Dit is de meer gesofisticeerde versie van de koffie die je door een filter laat lopen, zoals vele mensen thuis doen. De kandidaten stellen hier hun eigen koffiemengeling samen en stellen deze voor aan de jury. Ze moeten laten zien dat ze koffie begrijpen. Zowel de voorbereiding als het uiteindelijke resultaat worden beoordeeld. Bij slow koffie kijkt de jury vooral de samenstelling van de koffie. Smaak blijft natuurlijk iets subjectief, en daarom is het geen exacte wetenschap. Maar met een goede samenstelling kan je bepaalde onaangename smaken vermijden. Kandidaten wegen ook het water af, en warmen dit op tot ongeveer negentig graden Celsius. Een goede *slow coffee* maak je met 120 gram koffie en 2,2 liter water.



Een goede espresso herken je aan zijn schuimlaag. © iStock

Simon Luxque van hotelschool EHP Aat, haalde het beste resultaat bij de proeven en mag zich een jaar Belgian Junior Coffee Ambassador noemen. Hij kreeg een reis naar Brazilië als prijs.

Het einde van de maaltijd

Met deze wedstrijd wil Rombouts Coffee het belang van een degelijke baristaopleiding onderstrepen. 'Als Belgisch koffiebedrijf zijn we natuurlijk blij dat koffiebars alsnog populairder worden in ons land. Daardoor groeit ook de vraag naar baristaopleidingen. We willen jong talent en scholen met dit initiatief stimuleren om zich te verdiepen in het baristavak,' zegt Xavier Rombouts, CEO van Rombouts Coffee.

Het Belgische koffiebedrijf werkt samen met hotelscholen inzake de opleiding. Paul Birchaud, commercieel directeur van Rombouts Coffee vindt het belangrijk om een goed product door goed opgeleide mensen te laten maken. 'Wij hebben mensen die veel tijd steken in het samenstellen van een goede koffie. Daarom is het ook belangrijk dat deze koffie dan geserveerd wordt door mensen die er iets van kennen. Anders kan je met een goed product, nog steeds een slecht eindresultaat krijgen.' Koffie is nu eenmaal vaak het einde van een maaltijd. En hoe goed het laatste gerecht ook kan zijn, als de koffie erin slecht is, is dat de smaak die blijft hangen.

www.gva.be

Date : 14/03/2019

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : Van Nieuwenhuysen, Guy

Circulation : --

Audience : 240706

Size : --

https://www.gva.be/cnt/dmf20190313_04253369/hier-woorden-de-leerlingen-in-de-koffie-gesopt

Kempense barista's in spe nemen deel aan nationale wedstrijd: "Hier worden de leerlingen in de koffie gesopt"
Vandaag om 01:00 door Guy Van Nieuwenhuysen



Het onderdeel slow coffee vergt een grote stielkennis. Rik legt de jury uit hoe hij zijn blend samenstelde. Foto: Guy Van Nieuwenhuysen

Turnhout / Hoogstraten -

Jaimy Bertels (18) uit Turnhout buigt zich over de tafel en slurpt koffie uit een lepel. Dat heet cup tasting en het is een van de onderdelen van de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador, waaraan leerlingen van achttien hotelscholen uit heel België deelnemen. "Hier worden ze gesopt in de koffie", fluistert Jaimy's leraar.

"Vergeet niet om de badge van de tiende verjaardag op te steken!" De leerlingen, één per deelnemende school, krijgen de laatste instructies mee in het prestigieuze kader van het kasteel bij het meer van Genval. Daar vindt de tiende editie van de baristawedstrijd die Rombouts Koffie jaarlijks organiseert, plaats.

Jaimy zit in het zesde jaar restaurant-keuken op de Talentenschool in Turnhout. Die school was er op bijna alle edities bij.

Ontdek de vreemde koffie

Jaimy is niet de enige Kempenaar die aan de tiende editie deelneemt. Wat verderop staat Rik Ouwerkerk (20) uit Wortel (Hoogstraten). Hij vertegenwoordigt de hotelschool Spijker van Hoogstraten. Die school won ooit al een editie.

Cup tasting is de eerste proef die de deelnemers krijgen voorgeschoteld. Het is niet Jaimy's favoriete proef, maar hij lijkt zelfverzekerd. De deelnemers krijgen zes keer drie kopjes waaruit ze moeten proeven. Per trio staat er een vreemde koffie tussen. Die moeten ze herkennen.

"Ik zou er vijf moeten halen. Op school lukt dat. Als het er maar vier zijn, speelt de tijd een rol."

Ook de leerkrachten moeten deelnemen. "Ik vind dit moeilijk", geeft Jaimy's leraar Kevin Cassaert toe. "Enkele jaren geleden haalde ik er vijf van de zes uit en mocht ik naar de finale, waar ik vervolgens nul op zes haalde."

Jaimy proeft snel, maar zijn blik straalt twijfel uit. Het verdicht van de jury is onverbiddelijk. Hij heeft maar een van de zes vreemde koffies herkend. "Ze smaakten allemaal even bitter."

Kevin is een van de twee deelnemers die een maximumscore haalt. Maar hij baalt, want zijn leerling deed het niet goed. "Het is niet fijn voor Jaimy om de wedstrijd zo te beginnen."



Kevin kan zijn stunt niet herhalen in de finale. Zijn Hoogstraatse collega Gert Dubois doet het dan beter en wint de cup-tastingcompetitie voor leerkrachten.

Er staan nog andere proeven op het programma. De leerlingen moeten een espresso en een cappuccino bereiden. De meest spectaculaire proef is de slow coffee. “Mijn favoriete onderdeel”, zegt Jaimy. Maar ook Rik wil dan scoren.

Een journalist van de RTBF wil de wedstrijd live in het nieuws brengen en schopt daardoor het tijdsschema in de war. Dat is niet bevorderlijk voor Jaimy’s zenuwen. “Als ik stress krijg, ga ik trillen”, weet hij. De stress speelt hem parten bij de espresso. “Maar bij de cappuccino ging het wel goed”, troost Kevin. “Ik houd altijd de mimiek van de jury in de gaten. Die bleef maar scheppen in het melkschuim. Dat is een goed teken.”

Elk zijn eigen mengeling

Gert Dubois houdt de concurrentie bij de slow-coffeeproef in de gaten. “Dat meisje gaf de jury een glas water. Dat is absoluut niet toegestaan. Het gaat hier om de smaak van de koffie en dat water zou die smaak kunnen beïnvloeden.”

Een andere deelnemster vergeet het water waarmee ze de ‘chemex’ heeft opgewarmd, weg te gieten. Haar koffie mislukt en ze geraakt helemaal de kluts kwijt.

“Hier hebben we lang op geoefend, elk vrij moment”, zegt Jaimy. “We moeten onze eigen koffiemengeling maken. Ik heb er twee soorten bonen voor gebruikt, de sumatra mandehling en de kenya kahuro.”

Alles blijkt een invloed op de smaak van de koffie te hebben, ook de keuze van het water. Bovendien wordt van elke kandidaat verwacht dat hij de jury animeert terwijl hij de trage koffie bereidt. Hoe meer kennis ze over koffie hebben vergaard, hoe beter. “Er is een legende dat koffie is ontstaan in Ethiopië”, zegt Rik. “Een schaap at er de slecht verteerbare vrucht van een koffiëplant en de herder verbrandde de bonen die het schaap weer uitgescheiden had. Toen rook hij het aroma van de bonen.”

Rik en Jaimy hebben de wedstrijd niet gewonnen, maar Jaimy maakte wel de beste slow coffee van het hele deelnemersveld. Ze zijn een onvergetelijke ervaring rijker. “Koffie wordt steeds belangrijker in het restaurantwereldje, waar koffie tegenwoordig zelfs als aperitief worden geschonken”, weet Gert Dubois. Dat beseffen ook de twee Kempense barista’s in spe. Of drie, want Stefanie Elst uit Turnhout was bij elk onderdeel van de wedstrijd een aandachtige toeschouwer. “Ik neem volgend jaar deel”, zegt ze. “Want koffie bereiden is een kunst en daar wil ik me graag op toeleggen.”

**www.lacapitale.be**Date : **14/03/2019**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **8284**

Size : --

<https://www.lacapitale.be/360036/article/2019-03-14/le-jeune-athois-simon-luxque-meilleur-barista-junior-belge>

Le jeune Athois Simon Luxque, meilleur barista junior belge!



Un jury professionnel a élu Simon vainqueur du BJCA 2019 - D.R.

Lors de la 10^e édition du concours « Junior Coffee Ambassador » au château du Lac de Genval, 18 étudiants en dernière année de plusieurs écoles hôtelières de notre pays se sont affrontés pour décrocher le titre de meilleur barista junior de Belgique. C'est le Athois Simon Luxque qui a été désigné Belgian Junior Coffee Ambassador pour une durée d'un an. Il est en dernière année à l'école hôtelière IPES à Ath.

Les jeunes amateurs de café, sélectionnés par les écoles hôtelières participantes, ont dû présenter plusieurs épreuves durant toute une journée : préparer un espresso, un cappuccino et un slow coffee dans les règles de l'art, ainsi qu'une épreuve de cup tasting.

Avec ce concours, les Cafés Rombouts veulent souligner l'importance d'une véritable formation de barista comme l'explique Xavier Rombouts, CEO : « En tant qu'entreprise belge dans le secteur du café, nous ne pouvons que nous réjouir que les cafés gagnent ainsi en popularité dans notre pays. Cela accroît évidemment la demande en formations de barista. Avec cette initiative, nous essayons d'encourager les jeunes talents mais aussi les écoles à se perfectionner dans le domaine ».

En route pour le Brésil

Un jury professionnel, composé de champions de niveau national dans leur discipline respective, a élu Simon



Luxque vainqueur du BJCA 2019. Il remporte un voyage au Brésil, LE pays du café par excellence.

Le chèque voyage tant convoité a été décerné par les propriétaires de la plantation Fazendu Dutra, avec laquelle les Cafés Rombouts ont conclu une étroite collaboration, ainsi que Xavier Rombouts.

Le concours s'est terminé sur une note festive avec un dîner organisé par les chefs du Château du Lac, en collaboration avec des chefs étoilés de Butchers Son, Wine In The City, L'Impératif Château D'Arondeau et Fox De Panne, ainsi que Sigoji, élu chocolatier de l'année par Gault&Milau.

Chaque plat était composé d'une note de café. Le service café au bar était assuré par Arthur et Victor, gagnants des précédentes éditions du concours BJCA.

www.nieuwsblad.be

Date : 14/03/2019

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : Van Nieuwenhuysen, Guy

Circulation : --

Audience : 164968

Size : --

https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20190313_04254499

Barista's proeven bakjes troost: "Koffie wordt nu zelfs als aperitief gedronken"

Kempense barista's in spe nemen deel aan nationale wedstrijd

Vandaag om 06:00 door Guy Van Nieuwenhuysen



Het onderdeel slow coffee vergt een grote stielkennis. Rik legt de jury uit hoe hij zijn blend samenstelde. Foto: Guvn

Turnhout / Hoogstraten -

Jainy Bertels (18) uit Turnhout buigt zich over de tafel en slurpt koffie uit een lepel. Dat heet cup tasting. Het is een van de onderdelen van de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador, waaraan leerlingen van achttien hotelscholen uit heel België deelnemen. "Hier worden ze gesopt in de koffie", fluistert Jainy's leraar.

"Vergeet niet om de badge van de tiende verjaardag op te steken!" De leerlingen – één per deelnemende school – krijgen de laatste instructies mee in het prestigieuze kader van het kasteel bij het meer van Genval. Daar vindt de tiende editie van de baristawedstrijd die Rombouts Koffie jaarlijks organiseert, plaats.

Jainy zit in het zesde jaar restaurant-keuken op de Talentschool in Turnhout. Die school was er bijna alle edities bij.

'Vreemde' koffie

Jainy is niet de enige Kempenaar die aan de tiende editie deelneemt. Wat verderop staat Rik Ouwerkerk (20) uit Wortel (Hoogstraten). Hij vertegenwoordigt de hotelschool Spijker van Hoogstraten. Die school won ooit al een editie.

Cup tasting is de eerste proef die de deelnemers krijgen voorgeschoteld. Het is niet Jainy's favoriete proef, maar hij lijkt zelfverzekerd. De deelnemers krijgen zes keer drie kopjes waaruit ze moeten proeven. Per trio staat er een vreemde koffie tussen. Die moeten ze herkennen.

"Ik zou er vijf moeten halen. Op school lukt dat. Als het er maar vier zijn, speelt de tijd een rol."

Ook de leerkrachten moeten deelnemen. "Ik vind dit moeilijk", geeft Jainy's leraar Kevin Cassaert toe. "Enkele jaren geleden haalde ik er vijf van de zes uit en mocht ik naar de finale, waar ik vervolgens nul op zes haalde."



Jainy proeft snel, maar zijn blik verradt twijfel. Het verdict van de jury is onverbiddelijk. Hij heeft maar een van de zes vreemde kopjes koffie herkend. “Ze smaakten allemaal even bitter.”

Kevin is een van de twee deelnemers die een maximumscore behaalt. Maar hij baalt, want zijn leerling deed het niet goed. “Het is niet fijn voor Jainy om de wedstrijd zo te beginnen.”

Kevin kan zijn stunt niet herhalen in de finale. Zijn Hoogstraatse collega Gert Dubois doet het dan beter en wint de cup-tastingcompetitie voor leerkrachten.

Er staan nog andere proeven op het programma. De leerlingen moeten een espresso en een cappuccino bereiden. De meest spectaculaire proef is de slow coffee. “Mijn favoriete onderdeel”, zegt Jainy. Maar ook Rik wil dan scoren.

Een journalist van de RTBF wil de wedstrijd live in het nieuws brengen en stuurt het tijdschema in de war. Dat is niet bevorderlijk voor Jainy’s zenuwen. “Als ik stress krijg, dan ga ik trillen”, zegt hij. De stress speelt hem parten bij de espresso. “Maar bij de cappuccino ging het wel goed”, troost Kevin. “Ik houd altijd de mimiek van de jury in de gaten. Die bleef maar scheppen in het melkschuim. Dat is een goed teken.”

Elk zijn mengeling

Gert Dubois houdt de concurrentie bij de slow-coffeeproef in de gaten. “Dat meisje gaf de jury een glas water. Dat is absoluut niet toegestaan. Het gaat hier om de smaak van de koffie en dat water zou die smaak kunnen beïnvloeden.”

Een andere deelnemster vergeet het water waarmee ze de ‘chemex’ heeft opgewarmd, weg te gieten. Haar koffie mislukt en ze geraakt de kluts kwijt.

“Hier hebben we lang op geoefend. Eigenlijk zo’n beetje elk vrij moment”, zegt Jainy. “We moeten een eigen koffiemengeling maken. Ik heb er twee soorten bonen voor gebruikt: de sumatra mandehling en de kenya kahuro.”

Alles blijkt een invloed op de smaak van de koffie te hebben, ook de keuze van het water. Bovendien wordt van elke kandidaat verwacht dat hij de jury animeert terwijl hij de trage koffie bereidt. Hoe meer kennis ze over koffie hebben vergaard, hoe beter.

“Er is een legende dat koffie is ontstaan in Ethiopië”, zegt Rik. “Een schaap at er de slecht verteerbare vrucht van een koffieplant en de herder verbrandde de bonen die het schaap uitgescheiden had. Toen rook hij het aroma van de bonen.”

Rik en Jainy hebben de wedstrijd niet gewonnen. Een reis naar een Braziliaanse koffieplantage zit er dus niet in. Ze zijn wel een onvergetelijke ervaring rijker.

“Koffie wordt almaar belangrijker in het restaurantwereldje, waar koffie tegenwoordig zelfs als aperitief wordt geschonken”, zegt Gert Dubois. Dat beseffen ook de twee Kempense barista’s in spe. Of drie, want Stefanie Elst uit Turnhout was bij elk onderdeel van de wedstrijd een aandachtige toeschouwer. “Ik neem volgend jaar deel”, zegt ze. “Want koffie bereiden is een kunst en ik wil daarop focussen.”

www.pub.be/fr

Date : 14/03/2019

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 1000

Size : --

<https://pub.be/fr/simon-luxque-est-belgian-junior-coffee-ambassador-2019/>

Simon Luxque est Belgian Junior Coffee Ambassador 2019

14 March 2019



Le 14 mars a eu lieu la dixième édition du concours **Junior Coffee Ambassador** organisé par les **Cafés Rombouts** au **Château du Lac de Genval**. Lors de ce concours, 18 étudiants en dernière année de plusieurs écoles hôtelières de notre pays se sont affrontés pour décrocher le titre de meilleur barista junior de Belgique. **Simon Luxque**, de Ath, peut se vanter d'être Belgian Junior Coffee Ambassador pendant un an.

Les jeunes amateurs de café, sélectionnés par les écoles hôtelières participantes, ont dû présenter plusieurs épreuves durant toute une journée : préparer un espresso, un cappuccino et un slow coffee dans les règles de l'art, ainsi qu'une épreuve de cup tasting. Avec ce concours, les Cafés Rombouts veulent souligner l'importance d'une véritable formation de barista. **Xavier Rombouts**, ceo des Cafés Rombouts : « *En tant qu'entreprise belge dans le secteur du café, nous ne pouvons que nous réjouir que les cafés gagnent ainsi en popularité dans notre pays. Cela accroît évidemment la demande en formations de barista. Avec cette initiative, nous essayons d'encourager les jeunes talents mais aussi les écoles à se perfectionner dans le domaine* ».

En route pour le Brésil

Un jury professionnel, composé de champions de niveau national dans leur discipline respective, a élu Simon Luxque vainqueur du BJCA 2019. Il remporte un voyage au Brésil, LE pays du café par excellence. Le chèque voyage tant convoité a été décerné par les propriétaires de la plantation **Fazendu Dutra**, avec laquelle les Cafés Rombouts ont conclu une étroite collaboration, ainsi que Xavier Rombouts.

18 participants :

Simon Luxque est en dernière année à l'école hôtelière IPES à Ath. Les autres écoles hôtelières et étudiants participants étaient les suivants : **Sima Aarschot (Luna Jans)**, **Piva Anvers (Lien Van Kerckhoven)**, **Spermalie Bruges (Loewi Schils)**, **Ter**



Groene Poorte Bruges (Noa Proost), COOVI Bruxelles (Igor Boulgakov), Cardinal Mercier Braine L'Alleud (Sacha De Neyer), Notre Dame Fleurus (Maxime Vleubled), Hotelschool Hasselt (Claudine Keijdener), Hotelschool Herk-De-Stad (Sacha Derwael), Spijker Hoogstraten (Rik Auwerkerk), Ter Duinen Coxyde (Bieke Sirjacobs), RHIZO Courtrai (Charles Vandewal), Hors Château Liège (Pierre Matthieu), EHPN Namur (Nil Verstichel), Sacré Cœur Nivelles (Brian Baillet), Hotelschool Spa (Nicolas Bamps) et Hotelschool Turnhout (Jaimy Bertels).

Dîner étoilé avec dégustation de café

Le concours s'est terminé sur une note festive avec un dîner organisé par les chefs du Château du Lac, en collaboration avec des chefs étoilés de **Butchers Son**, **Wine In The City**, **L'Impératif Château D'Arondeau** et **Fox De Panne**, ainsi que **Sigoji**, élu chocolatier de l'année par **Gault&Milau**. Chaque plat était composé d'une note de café. Le service café au bar était assuré par Arthur et Victor, gagnants des précédentes éditions du concours BJCA.

www.pub.be/nl

Date : 14/03/2019

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 1000

Size : --

<https://pub.be/nl/simon-luxque-is-rombouts-belgian-junior-coffee-ambassador/>

Simon Luxque is Rombouts Belgian Junior Coffee Ambassador

14 March 2019



Op 13 maart vond in **Château du Lac** in Genval de tiende editie plaats van de **Junior Coffee Ambassador**-wedstrijd georganiseerd door **Rombouts Coffee**. 18 laatstejaarsstudenten van hotelscholen uit heel het land streden voor de titel van beste junior barista. **Simon Luxque** uit het Waalse Aat mag zich een jaar lang Belgian Junior Coffee Ambassador noemen.

De jonge koffieliefhebbers, geselecteerd door de deelnemende hotelscholen, kregen gedurende een hele dag verschillende proeven voorgeschoteld: espresso, cappuccino en slow coffee bereiden volgens de regels van de kunst, alsook cup tasting. Met deze wedstrijd wil Rombouts Coffee het belang van een degelijke baristaopleiding onderstrepen. **Xavier Rombouts**, CEO Rombouts Coffee: *"Als Belgisch koffiebedrijf zijn we natuurlijk blij dat koffiebars alsmaar populairder worden in ons land, waardoor ook de vraag naar baristaopleidingen groeit. We trachten jong talent maar ook scholen met dit initiatief te stimuleren om zich te verdiepen in het baristavak."*

Een professionele jury met nationale kampioenen in hun koffiespecialiteit duidde Simon Luxque aan als BJCA-winnaar 2019. Hij wint een reis naar Brazilië, hét koffieland bij uitstek. De felbegeerde reischeque werd overhandigd door eigenaars van plantage **Fazendu Dutra**, waarmee Rombouts Coffee een nauwe samenwerking heeft, en Xavier Rombouts.

18 deelnemers

Simon is laatstejaarsstudent aan EHP Aat. Andere deelnemende hotelscholen en studenten waren **Sima Aarschot (Luna Jans)**, **Piva Antwerpen (Lien Van Kerckhoven)**, **Spermalie Brugge (Loewi Schils)**, **Ter Groene Poorte Brugge (Noa Proost)**, **COOVI Brussel (Igor Boulgakov)**, **Cardinal Mercier Eigenbrakel (Sacha De Neyer)**, **Notre Dame Fleurus (Maxime Vleubled)**, **Hotelschool Hasselt (Claudine Keijdenier)**, **Hotelschool Herk-De-Stad (Sacha Derwael)**, **Spijker Hoogstraten (Rik Auwerkerk)**, **Ter Duinen Koksijde (Bieke Sirjacobs)**, **RHIZO Kortrijk (Charles Vandewal)**, **Hors Château Luik (Pierre Matthieu)**, **EHPN Namen (Nil Verstichel)**, **Sacré Cœur Nijvel (Brian Baillet)**, **Hotelschool Spa (Nicolas Bamps)** en **Hotelschool Turnhout (Jaimy Bertels)**.



Sterrendiner met toets van koffie

De wedstrijd werd feestelijk afgesloten met een diner verzorgd door chefs van Château du Lac in samenwerking met sterrenchefs van **Butchers Son, Wine In The City, L'Impératif Château D'Arondeau** en **Fox De Panne**, en met **Sigoji**, chocolatier van het jaar volgens **Gault & Milau**. In elk gerecht zat een toets van koffie verwerkt. De koffiebar werd verzorgd door Arthur en Victor, winnaars van de vorige BJCA-wedstrijden.

**www.notele.be**Date : **15/03/2019**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : **1000**Audience : **1000**

Size : --

<http://www.notele.be/it9-media63821-l-athois-simon-luxque-remporte-le-titre-de-belgian-junior-coffee-ambassador.html>

L'Athois Simon Luxque remporte le titre de Belgian Junior Coffee Ambassador



Simon Luxque est en dernière année à l'école hôtelière IPES à Ath. Il était en compétition face à 17 autres étudiants belges.

Ce mercredi avait lieu la dixième édition du concours Junior Coffee Ambassador, un concours qui vise à désigner le meilleur barista junior du pays. 18 étudiants issus de différentes écoles hôtelières du pays étaient en lice. Parmi eux, Simon Luxque, seul représentant de l'IPES d'Ath qui a décroché le titre de Belgian Junior Coffee Ambassador.

Différentes épreuves

Les jeunes barista se sont affrontés lors de différentes épreuves telles que la préparation d'un espresso, d'un cappuccino ou encore d'un slow coffee. Une épreuve de cup tasting était également au programme. C'est un jury de professionnels du secteur qui a départagé les candidats.

Simon Luxque remporte un voyage au Brésil, le pays du café par excellence. De quoi lui permettre de poursuivre et d'approfondir ses connaissances.

A.D.

**www.sudinfo.be**Date : **15/03/2019**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **251384**

Size : --

<https://www.sudinfo.be/id107537/article/2019-03-15/ath-simon-luxque-remporte-le-titre-de-belgian-junior-coffee-ambassador-2019>

Ath: Simon Luxque remporte le titre de Belgian Junior Coffee Ambassador 2019

18 étudiant(e)s souhaitaient devenir meilleur « barista junior » du pays. Et c'est Simon Luxque, de Ath, qui a remporté le titre de Belgian Junior Coffee Ambassador 2019.



Ce jeudi avait lieu la dixième édition du concours Junior Coffee Ambassador organisé par les Cafés Rombouts au Château du Lac de Genval. Lors de ce concours, 18 étudiants en dernière année de plusieurs écoles hôtelières de notre pays se sont affrontés pour décrocher le titre de meilleur barista junior de Belgique. Simon Luxque de Ath peut se vanter d'être Belgian Junior Coffee Ambassador pendant un an.

Les jeunes amateurs de café, sélectionnés par les écoles hôtelières participantes, ont dû présenter plusieurs épreuves durant toute une journée : préparer un espresso, un cappuccino et un slow coffee dans les règles de l'art, ainsi qu'une épreuve de cup tasting. Avec ce concours, les Cafés Rombouts veulent souligner l'importance d'une véritable formation de barista. Xavier Rombouts, CEO des Cafés Rombouts : « En tant qu'entreprise belge dans le secteur du café, nous ne pouvons que nous réjouir que les cafés gagnent ainsi en popularité dans notre pays. Cela accroît évidemment la demande en formations de barista. Avec cette initiative, nous essayons d'encourager les jeunes talents mais aussi les écoles à se perfectionner dans le domaine ».

En route pour le Brésil

Un jury professionnel, composé de champions de niveau national dans leur discipline respective, a élu Simon Luxque vainqueur du BJCA 2019. Il remporte un voyage au Brésil, LE pays du café par excellence. Le chèque voyage tant convoité a été décerné par les propriétaires de la plantation Fazendu Dutra, avec laquelle les Cafés Rombouts ont conclu une étroite collaboration, ainsi que Xavier Rombouts.

18 participants

Simon Luxque est en dernière année à l'école hôtelière IPES à Ath. Les autres écoles hôtelières et étudiants participants étaient les suivants : Sima Aarschot (Luna Jans), Piva Anvers (Lien Van Kerckhoven), Spermalie Bruges (Loewi Schils), Ter Groene Poorte Bruges (Noa Proost), COOVI Bruxelles (Igor Boulgakov), Cardinal Mercier Braine L'Alleud (Sacha De Neyer), Notre Dame Fleurus (Maxime Vleubled), Hotelschool Hasselt (Claudine Keijden), Hotelschool Herk-De-Stad (Sacha Derwael), Spijker Hoogstraten (Rik Auwerkerk), Ter Duinen Coxyde (Bieke Sirjacobs), RHIZO Courtrai (Charles Vandewal), Hors Château Liège (Pierre Matthieu), EHPN Namur (Nil Verstichel), Sacré Cœur Nivelles (Brian Baillet), Hotelschool Spa (Nicolas Bamps) et Hotelschool Turnhout (Jaimy Bertels).

Dîner étoilé avec dégustation de café

Le concours s'est terminé sur une note festive avec un dîner organisé par les chefs du Château du Lac, en collaboration avec des chefs étoilés de Butchers Son, Wine In The City, L'Impératif Château D'Arondeau et Fox De Panne, ainsi que Sigoji, élu chocolatier de l'année par Gault&Milau. Chaque plat était composé d'une note de café. Le service café au bar était assuré par Arthur et Victor, gagnants des précédentes éditions du concours BJCA.



**www.vivreici.be**Date : **15/03/2019**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

http://www.vivreici.be/article/detail_l-athois-simon-luxque-remporte-le-titre-de-belgian-junior-coffee-ambassador?id=267172

L'Athois Simon Luxque remporte le titre de Belgian Junior Coffee Ambassador

Ce mercredi avait lieu la dixième édition du concours Junior Coffee Ambassador, un concours qui vise à désigner le meilleur barista junior du pays.



L'Athois Simon Luxque remporte le titre de Belgian Junior Coffee Ambassador - noté

Ce mercredi avait lieu la dixième édition du concours Junior Coffee Ambassador, un concours qui vise à désigner le meilleur barista junior du pays. 18 étudiants issus de différentes écoles hôtelières du pays étaient en lice. Parmi eux, Simon Luxque, seul représentant de l'IPES d'Ath qui a décroché le titre de Belgian Junior Coffee Ambassador. Différentes épreuves Les jeunes barista se sont affrontés lors de différentes épreuves telles que la préparation d'un espresso, d'un cappuccino ou encore d'un slow coffee. Une épreuve de cup tasting était également au programme. C'est un jury de professionnels du secteur qui a départagé les candidats. Simon Luxque remporte un voyage au Brésil, le pays du café par excellence. De quoi lui permettre de poursuivre et d'approfondir ses connaissances. A.D.

**tasted4you.be**Date : **17/03/2019**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

https://tasted4you.be/wp-content/uploads/2019/03/DSC_8549-750x498.jpg

Simon Luxque uit Aat is Belgian junior coffee Ambassador 2019

In Château du Lac in Genval vond de tiende editie plaats van de Junior Coffee Ambassador wedstrijd georganiseerd door Rombouts Coffee. Voor deze 10de editie schreven zich 18 laatstejaarsstudenten van hotelscholen uit heel het land in, dit in de hoop de titel 'beste junior barista' te veroveren. Na een spannende finale wist Simon Luxque uit het Waalse Aat zich tot laureaat te kronen, hij mag zich een jaar lang Belgian Junior Coffee Ambassador noemen.

De wedstrijd kende aldus Xavier Rombouts een merkwaardige evolutie. Bij de opstart 10 jaar terug toonde slechts 3 hotelscholen enige belangstelling, voor deze jubileumeditie werden maar liefst 18 kandidaturen ingediend.



Rombouts Coffee stelt als voorbereiding op de wedstrijd én materiaal én producten ter beschikking zodat iedereen met identieke middelen zich kan voorbereiden. Bij de wedstrijd worden niet alleen de leerlingen betrokken, maar ook de leerkrachten worden gemotiveerd en aangespoord hun kennis op correcte manier over te dragen. Hun passie is voor de leerlingen een stimulans. De technieken worden door deze groeiende belangstelling zuiverder, de argumentatie technischer. Hierdoor krijgt men de exacte eindproducten, elk van hen heeft een precieze bereidingswijze, een geheel dat uiteindelijk de consument moet bevredigen.

Net als een sommelier of kok, heeft ook de 'barista' zijn plaats in het restaurant en koffiebar, en kan hij aldus Xavier Rombouts, een belangrijk extraatje vormen in de uitbouw maar vooral het succes van de horeca-exploitatie.

De jonge koffieliefhebbers, geselecteerd door de deelnemende hotelscholen, kregen gedurende een hele dag verschillende proeven voorgeschoteld: espresso, cappuccino en slow coffee bereiden volgens de regels van de kunst, alsook cup tasting. Met deze wedstrijd wil Rombouts Coffee het belang van een degelijke baristaopleiding onderstrepen. Xavier Rombouts, CEO Rombouts Coffee: "Als Belgisch koffiebedrijf zijn we natuurlijk blij dat koffiebars alsmaar populairder worden in ons land, waardoor ook de vraag naar baristaopleidingen groeit. We trachten jong talent maar ook scholen met dit initiatief te stimuleren om zich te verdiepen in het baristavak."

Reis naar Brazilië:



Een professionele jury met nationale kampioenen in hun koffiespecialiteit duidde Simon Luxque aan als BJCA-winnaar 2019. Hij wint een reis naar Brazilië, hét koffieland bij uitstek. De felbegeerde reischeque werd overhandigd door eigenaars van plantage Fazendu Dutra, waarmee Rombouts Coffee een nauwe samenwerking heeft, en Xavier Rombouts.

Simon is laatstejaarsstudent aan EHP Aat. Andere deelnemende hotelscholen en studenten waren: Sima Aarschot (Luna Jans), Piva Antwerpen (Lien Van Kerckhoven), Spermalie Brugge (Loewi Schils), Ter Groene Poorte Brugge (Noa Proost), COOVI Brussel (Igor Boulgakov), Cardinal Mercier Eigenbrakel (Sacha De Neyer), Notre Dame Fleurus (Maxime Vleubled), Hotelschool Hasselt (Claudine Keijdenier), Hotelschool Herk-De-Stad (Sacha Derwael), Spijker Hoogstraten (Rik Auwerkerk), Ter Duinen Koksijde (Bieke Sirjacobs), RHIZO Kortrijk (Charles Vandewal), Hors Château Luik (Pierre Matthieu), EHPN Namen (Nil Verstichel), Sacré Cœur Nijvel (Brian Baillet), Hotelschool Spa (Nicolas Bamps) en Hotelschool Turnhout (Jaimy Bertels).

De wedstrijd werd feestelijk afgesloten met een diner verzorgd door chefs van Château du Lac in samenwerking met sterrenchefs van Butchers Son, Wine In The City, L'Impératif Château D'Arondeau en Fox De Panne, en met Sigoji, chocolatier van het jaar volgens Gault&Milau. In elk gerecht zat een toets van koffie verwerkt. De koffiebar werd verzorgd door Arthur en Victor, winnaars van de vorige BJCA-wedstrijden.



Share this post on:



**La Dernière Heure (éd. Tournai-Ath-Mouscron)**

Date : 18/03/2019

Page : 17

Periodicity : Daily

Journalist : Di Prata, Livia

Circulation : 5956

Audience : 0

Size : 115 cm²**Simon est le meilleur barista junior de Belgique****ATH**

C'est la troisième année d'affilée que l'IPES d'Ath remporte la première place du concours Junior Coffee Ambassador. L'école hôtelière athoise accroche un nouveau trophée à son palmarès grâce à Simon Luxques. L'élève en 7^e année professionnelle traiteur a remporté la 10^e édition du concours Junior Coffee Ambassador organisé par les Cafés Rombouts. "J'ai participé à ce concours pour l'expérience et pour pouvoir mettre à l'honneur les élèves de ma classe", raconte le jeune homme de 19 ans.

Pour décrocher le titre de meilleur barista junior de Belgique, les dix-huit candidats venus de différentes écoles hôtelières de Belgique devaient remporter trois épreuves : le cup tasting (goûter différents cafés), le slow coffee (créer un café à partir de différents grains) ainsi que la réalisation de quatre expressos et quatre cappuccinos.

"L'épreuve que j'ai préférée était le slow coffee, car j'ai pu y montrer ma signature. J'ai réalisé mon propre café que j'ai appelé Nomade où l'Amérique du Sud, l'Afrique et l'Asie étaient représentés."

Simon tient à partager sa victoire avec tous ses camarades de classe. "J'ai été très content de gagner pour moi et pour l'équipe avec laquelle je me suis entraîné."

Pour obtenir cette victoire bien méritée, le jeune étudiant s'est entraîné depuis le mois de janvier avec l'aide de ses amis d'école et sa coach, Severine Maetsaerch, professeur de salle à l'IPes. "Je suis très fière de lui, il a beaucoup travaillé pour en arriver là. C'est un concours assez lourd où il ne faut pas compter ses heures de travail et venir s'entraîner après ses heures de cours", intervient la professeure. La pression était d'autant plus grande cette année, car c'est la troisième année de suite que l'école remporte le concours. Avec ce premier prix, Simon aura la chance de partir au Brésil pendant une semaine durant le mois d'août pour découvrir les plantations de café.

Livia Di Prata



✂ Simon Luxques, l'expert en café.