



# Persdossier 2016

INSOLITE

SAINT-GHISLAIN

## PRÉPARER UN CAFÉ, un art en pleine croissance

▶ 16 étudiants ont participé au Belgian Junior Coffee Ambassador

► Moment fort, hier à Saint-Ghislain. Pour la cinquième fois, se déroulait le Belgian Junior Coffee Ambassador, un concours organisé par le Lycée Provincial d'Enseignement Technique du Hainaut, avec le soutien de Rombouts. Seize écoles ont répondu à l'appel pour prendre part à cette compétition prestigieuse.

Les candidats ont ainsi été jugés sur leur capacité à utiliser un appareil espresso, à préparer des cappuccinos avec une mousse de lait frais, à identifier des cafés lors d'une épreuve de dégustation et enfin, à réaliser un slow coffee, soit un café filtré, irréprochable. Le tout en respectant le temps imparti.

Les visages des seize partici-

pants – un par école – étaient particulièrement concentrés. Il faut dire que pour ces jeunes étudiants, le défi est de taille : ne participe pas qui veut ! "Cela demande énormément de préparation, il faut vraiment avoir envie d'intégrer ce genre de concours", insiste Dimitri Querson, chef de travaux pour le Lycée. "Notre candidat a cumulé 80 heures d'entraînement, en dehors des sessions prévues. Cela implique de rester après les cours, de venir les week-ends, etc."

**MALGRÉ LA PRESSION**, les participants ont donné leur maximum pour satisfaire les membres du jury, composé de professionnels habitués aux concours

nationaux et internationaux. "Ils prennent en compte la qualité du café et de sa mousse, sa chaleur, la présentation, mais aussi l'entretien des machines une fois qu'ils ne l'utilisent plus", précise Marie-Ange Beeckman, chargée des rela-

tions presse.

Cette année, seules cinq écoles francophones (Saint-Ghislain, Fleurus, Nivelles, Namur, Libramont) ont pris part au concours, contre onze néerlandophones. "Les années précédentes, c'était plus équilibré. C'est peut-être une question de date ou de manque de candidats. Il faut qu'ils soient extrêmement motivés. Nous ne buvons plus le café comme on le buvait autrefois. Aujourd'hui, les élèves se doivent de connaître la culture du café, sa provenance, ses caractéristiques... Barista est une

profession pleine d'avenir."

**CES CONNAISSANCES**, le grand gagnant Niel Delameilleure (Bruges) aura la chance de les approfondir puisqu'il partira au Brésil. "Il vivra sa passion au plus près, aux côtés de récolteurs. Il aura la chance d'étudier, de toucher, de sentir les graines de cafés." Quatre autres prix, à savoir un voyage à Dublin pour assister au championnat du monde de barista, ont également été décernés hier, en soirée.

Emeline Berlier



### RÉACTION



Dimitri Querson  
CHEF DE TRAVAUX  
**"C'est une chance"**

"Organiser pareil concours demande un investissement humain, mais également beaucoup d'organisation et de logistique. Nous avons, par exemple, trois grosses machines à espresso, qui tournent, il faut suffisamment

de puissance électrique. C'est très stressant. Il en va de la réputation de l'établissement. Mais c'est une chance pour les élèves et pour nous, de rencontrer d'autres étudiants, d'autres professeurs. Évidemment, lorsque l'on participe à un concours, on le fait avec l'objectif de gagner, sinon cela n'en vaut pas la peine."

E. Brl.

SAINT-GHISLAIN / EN EXCLUSIVITÉ DANS NOTRE ÉDITION NUMÉRIQUE

# Experts du bon café

16 élèves au Belgian junior coffee ambassador

**U**n concours de très haut niveau sur le café était organisé au Lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut à Saint-Ghislain. Ce concours « Belgian Junior Coffee Ambassador » a rassemblé 16 élèves venus de toute la Belgique, de Courtrai à Saint-Ghislain en passant par Libramont. Le lauréat aura la chance de partir au Brésil pour découvrir d'autres secrets du café.

Cinq francophones et 11 néerlandophones étaient inscrits à ce rendez-vous parrainé par Rombouts. Une véritable compétition durant laquelle plusieurs critères et plusieurs épreuves ont départagé tous les candidats dont un Saint-Ghislainois issu de l'école qui accueillait pour la seconde fois ce rendez-vous « café-né ». Une grande finale et quatre épreuves : préparer quatre expressos parfaits, préparer deux cappuccinos à la mousse de lait frais, déguster et surtout identifier différents cafés, et enfin réaliser un café filtré dit slow cof-

fee. Chaque épreuve devait être réalisée dans un temps prédéterminé. Pour cela, tous les candidats disposaient du matériel nécessaire. Le lauréat de ce concours aura la chance de partir au Brésil où il pourra découvrir d'autres secrets du café. Gaël Urbain était le représentant du Lycée qui accueillait l'épreuve. Cet étudiant de 18 ans qui habite Jurbise est en 6<sup>e</sup> et dernière année technique en section hôtellerie. Il nous confie : « J'envie d'exceller dans son métier. Une fierté aussi bien pour l'école que pour l'élève. C'est la toute première fois que je participe à ce genre de concours. J'avoue que j'avais toujours peur d'oublier quelque chose et de dépasser le temps qui nous était imparti. J'espére franchement terminer au moins sur le podium et pourquoi pas sur la plus haute marche. Le monde du café m'intéresse très fort mais c'est surtout le fait de pouvoir apprendre qui est intéressant. Je remercie le chef d'atelier Dimitri Querson, de nous avoir proposé de nous inscrire à ce concours. Au départ, nous étions neuf candidats. Après une sélection et un test, nous ne restons plus que deux. Irina et moi. Elle était ma suppléante et m'a beaucoup soutenu, aidé et conseillé. » L'important était de participer pour la majorité des élèves. 

MARCELLO CODA



1 et 2. Une véritable compétition durant laquelle plusieurs épreuves ont départagé les 16 candidats.  
3. Marie-Ange Beeckman, chargée de communication pour le Belgian junior coffee ambassador.  
4. Gaël et Irina, deux brillants élèves du lycée provincial de Saint-Ghislain. © M.C.



## Niel Delameilleure is beste jonge koffiemaker van België

Niel Delameilleure, student aan Ter Groene Poorte te Brugge, mag zich de beste junior barista van België noemen. Hij won op woensdag 16 maart in Saint-Ghislain de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA) wedstrijd. Als beste junior barista mag hij op reis naar hét koffieland bij uitstek Brazilië om zijn kennis nog bij te schaven.

Vanuit 16 hotelscholen in heel ons land kwamen de studenten naar de hotelschool van Saint Ghislain in Henegouwen voor de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA) wedstrijd. Partner van het evenement, Koffie F. Rombouts, schoteld de kandidaten vier opdrachten voor. De vakjury koos zo de beste, junior barista van ons land.

### Van snelle espresso's tot Slow Coffee

De kandidaten moesten hun 'koffiekennis' aantonen door uit zes reeksen van drie kopjes koffie telkens de 'vreemde eend' in de bijt te herkennen. De jury – samengesteld uit winnaars van nationale en internationale wedstrijden voor barista's – was ook erg benieuwd naar wie vier perfecte espresso's kon zetten en wie voor hen vier perfecte cappuccino's met vers gestoomde melk kon klaarstomen. Ook de 'Slow Coffee' mocht niet ontbreken op deze wedstrijd. Daarvoor moesten de studenten twee filterkoffies zetten met een Chemex-karaf of een V60 en de jury zo trachten te overtuigen van hun koffiekennis.

Koffie F. Rombouts bood de leerkrachten van alle deelnemende hotelscholen een opleiding rond de nieuwste koffietechnieken aan zodat zij hun leerlingen de beste voorbereiding konden geven. Elke school kreeg ook een professionele koffiemolen, een espressomachine en een voorraad koffiebonen om toe te werken naar de finale.

### Van Saint Ghislain naar Dublin en Brazilië

Met deze overwinning zet Niel Delameilleure een belangrijke stap naar een carrière als barista of koffiespecialist en kan hij straks mogelijk aan de slag in één van de vele koffiebars in ons land. Hier houdt het in elk geval niet op, want Niel Delameilleure, krijgt van Rombouts Koffie een trip naar een koffieplantage in Brazilië aangeboden.

Persbericht 17-03-2016





## Niel Delameilleure a servi le meilleur café

Niel Delameilleure, étudiant de Ter Groene Poorte [Brugge], peut se nommer le meilleur junior barista de Belgique. Il a gagné la finale du Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA) le 16 mars à Saint-Ghislain. En tant que meilleur junior barista Niel Delameilleure pourra se rendre au Brésil, pays d'exception du café, pour y peaufiner sa connaissance.

Venant de 16 écoles hôtelières belges, des étudiants se sont rendus à l'école hôtelière de Saint Ghislain dans le Hainaut pour la finale du Belgian Junior Coffee Ambassador. (BJCA). Partenaire de l'évènement, Cafés F. Rombouts leur imposa quatre épreuves. Le jury professionnel a choisi le meilleur jeune barista du pays.

### De l' espresso rapide au Slow Coffee

Les candidats ont dû prouver leur connaissance du café en trouvant à six reprises "l'intrus" dans les trois tasses de café proposées. Le jury – composé de gagnants de concours nationaux et internationaux de baristas – était curieux de savoir qui leur servirait quatre expressos parfaits et quatre cappuccinos avec du lait vaporisé. L'épreuve de Slow Coffee ne pouvait manquer à ce concours. Pour celle-ci les étudiants ont dû préparer deux carafe Chemex ou V60 tout en essayant de convaincre le jury de leur connaissance du café.

Tous les professeurs des écoles participantes ont reçu de Koffie F. Rombouts une formation concernant les nouvelles techniques afin de préparer leurs étudiants au mieux. Chaque école se vit également attribuer un moulin à café professionnel, une machine à espresso et le café nécessaire à la préparation du BJCA.

### De Saint Ghislain à Dublin et au Brésil

Cette victoire permet à Niel Delameilleure de faire un grand pas en avant vers une carrière de barista ou de spécialiste du café et il pourra peut être bientôt se retrouver dans un des nombreux bars à café de notre pays. Et ce n'est pas tout: Niel Delameilleure, se voit offrir par Cafés F. Rombouts un voyage vers une plantation de café au Brésil.

Persbericht 17-03-2016



# Rombouts®



## ROMBOUTS

Source : HET LAATSTE NIEUWS / KEMPEN

Date : 25.03.2016

Keyword : BJCA

Circulation : 21107

Page(s) : 22

Ad Value : € 509.95

Frequency : DAILY



## TURNHOUT/MERKSPLAS

### Seppe wint eerste prijs in koffiewedstrijd

Seppe Manniën uit Merksplas, leerling van Hotelschool Turnhout, heeft in de koffiewedstrijd BJCA (Belgian Junior Coffee Ambassador) van koffiebedrijf Rombouts een eerste prijs in de wacht geslept. De leerling van het vijfde jaar Restaurant-Keukens behaalde die eerste plaats in de discipline 'slow coffee'. «De trage wijze van koffiezetten door het handmatig opgieten van water op vers gemalen koffie van hoge kwaliteit vergt vaardigheid, tijd en vakkenwissen», zegt leerkracht Hotel Kevin Cassaert. «De leerling moet de koffie aan de juryleden voorstellen op dezelfde manier dat een sommelier zijn wijn zou aanbevelen. Het voorstellen van de gebruikte koffiesoort gebeurt tijdens het zetten van de koffie.» Seppe Manniën heeft zijn overwinning te danken aan vele uren training. Als beloning mag hij samen met begeleider Kevin Cassaert van 22 tot en met 25 juni naar de Ierse hoofdstad Dublin om er het wereldkampioenschap Barista te kunnen bijwonen. Foto Ton Wiggenraad (JVN)

**BJCA**  
Junior Coffee Ambassador



## ROMBOUTS

Source : HET LAATSTE NIEUWS / OOSTKUST

Date : 30.03.2016

Keyword : ROMBOUTS/COFFEE AMBASSADOR

Circulation : 23412

Page(s) : 20

Ad Value : € 400.14

Frequency : DAILY

## BRUGGE/TORHOUT

Niel Delameilleure uit Torhout, leerling aan Ter Groene Poorte in Brugge, mag zich de Belgian Junior Coffee Ambassador 2016 noemen. Deze prestigieuze wedstrijd tussen de laatstejaarsleerlingen van de Belgische hôtelscholen is een krachtmeting als het gaat over koffie. De deelnemers moeten tegen de klok de perfecte espresso's en cappuccino's maken. «Ik heb weken intens geoefend», zegt Niel. «In januari was ik nog op wijnreis in Chili. Nadien heb ik me gespecialiseerd in koffie. Leuk is dat ik als hoofdprijs op koffiereis mag naar Brazilië.» Foto Proot (BHT)

## Niel wint prijs met koffie





## ROMBOUTS

Source : CAFE & BISTRO / NL

Date : 01.05.2016

Keyword : BELGIAN JUNIOR COFFEE AMBASSADOR

Circulation : 10725

Page(s) : 10

Ad Value : € 2 008.59

Frequency : PERIODIC

### ULTIEME PROEF VOOR DUVEL TRIPLE HOP

Na zes edities van vernieuwend brouwen en nieuwe Tripel Hop smaken creëren, is voor Duvel de tijd aangebroken om naar zijn fans, te luisteren. De brouwerij lanceert daarom de ultieme 'proef/proef': een blind tasting kit met daarin de zes ooit gebrouwen Duvel Tripel Hop edities, onherkenbaar gemaakt voor een eerlijke en pure smaakbeleving. Klanten krijgen de keuze om hun smaakbevinden neer te schrijven en zo de grootste favoriet te kiezen die vanaf 2017 permanent zal worden gebrouwen. [www.duvel.be](http://www.duvel.be)

### WILFRIED PATROONS WINT 10DE GULDEN HAMERKEN

Wilfried Patroons, auteur van diverse bierboeken en voormalig pr-man van brouwerij De Koninck, ontving in Brugge het tiende Gulden Hamerken, een prijs waarmee de vzw 't Hamerken iemand beloont die op een merkwaardige wijze heeft bijgedragen tot de brouwerijgeschiedenis. De tweearijdige prijs, een kunstwerk van de Brugse glasblazer en bronsgieter Marcel Vlaeminck, werd vorige week donderdagavond in Brouwerij De Halve Maan overhandigd aan Wilfried Patroons. Hij is tevens de bezieler voor de restauratie van het Antwerpse Brouwershuis uit 1553.

### BELGIË HEFT ER EEN BELFORT BIJ

Belfort is het eerste bier van brouwmeester Philip Vandaele (36). Het blonde bier van hoge gisting is gebrouwen met 100% Belgische hop, 4 verschillende hopvariëteiten geven Belfort 8° een complexe bitterheid die mooi in harmonie is met het alcoholgehalte van 8%. Per provincie zal slechts één café Belfort mogen schenken tijdens de lanceringsperiode. De nabijheid van een écht belfort of een historisch stadscentrum is daarbij uiteraard een troef. [www.belfort.beer](http://www.belfort.beer)

### HUYGE HERBRUIKT GEZUIVERD AFVALWATER

Al jaren timmert brouwerij Huyge aan de weg om de groenste brouwer van België te worden. In het verleden werden al tal van energiebesparende en groene maatregelen doorgevoerd en nu gaat de brouwerij nog een stapje verder. Op 22 maart – Wereldwaterdag – nam de brouwerij een nieuwe waterzuiveringsinstallatie in gebruik, waarmee men circa 70% van het afvalwater dat kunnen hergebruiken in het brouwproces. Het gezuiverde afvalwater is van drinkwaterkwaliteit en wordt gebruikt als spoelwater van de installaties. [www.delirium.be](http://www.delirium.be)

### NIEL DELAMEILLEURE BESTE JONGE KOFFIEMAKER

Niel Delameilleure, student aan Ter Groene Poorte te Brugge, mag zich de beste junior barista van België noemen. Hij won in Saint-Ghislain de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA)-wedstrijd. Vanuit 16 hotelscholen in heel ons land kwamen de studenten naar de hotelschool van Saint Ghislain in Henegouwen voor de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA) wedstrijd. Partner van het evenement, Koffie F. Rombouts, schotelt de kandidaten vier opdrachten voor. De kandidaten moesten hun 'koffiekennis' aantonen door uit zes reeksen van drie kopjes koffie telkens de 'vreemde eend' te herkennen. De jury was ook erg benieuwd naar wie vier perfecte espresso's kon zetten en wie voor hen vier perfecte cappuccino's met vers gestoomde melk kon klaarstomen. Ook de 'Slow Coffee' mocht niet ontbreken op deze wedstrijd. Daarvoor moesten de studenten twee filterkoffies zetten met een Chemex-karaf of een V60 en de jury zo trachten te overtuigen

gen van hun koffiekennis. De Belgian Junior Coffee Ambassador 2016 ontving een reischeck na Brazilië. [www.rombouts.com](http://www.rombouts.com)

### BAVARIA NEEMT MEERDERHEIDSBELANG IN PALM

Jan Toye, geflankeerd door Jean-Renier en Frans Swinkels. Bavaria, dat onder meer bekend is van brouwerij De Koningshoeven/La Trappe, heeft een meerderheidsaandeel van 60% genomen in Palm Belgian Craft Brewers. Vanaf 2021 zal Palm Belgian Craft Brewers voor 100% deel uitmaken van Bavaria N.V. De twee familiebrouwerijen vinden veel synergie bij elkaar door de gemeenschappelijke achtergrond en de gedeelde passie voor bier. Bavaria N.V. en Palm Belgian Craft Brewers zijn samen goed voor 600 jaar bierbrouwhistorie. De geschiedenis van bierbrouwerij Bavaria gaat terug tot 1719 en immiddels wordt de brouwerij in Lieshout geleid door de 7e generatie van de familie Swinkels. De familie Toye staat aan het roer van de Palm brouwerij die in 1686 opgericht werd in het Belgische Steenhuffel. Anne 2016 produceren de brouwers gezamenlijk jaarlijks meer dan 6,5 miljoen hectoliter bier. De overname is in lijn met de strategie van Bavaria N.V. om de ultieme portfoliospeler te worden. Voor Palm Belgian Craft Brewers betekent deze samenwerking een versterking en versnelling van hun reeds ingezette groeistrategie. Palm Belgian Craft Brewers heeft een breed aanbod van speciaalbiermerken, waaronder Palm, Rodenbach, Brugge, Steenbrugge, Cornet, Arthur's Legacy en Estaminet. Palm heeft een gezamenlijke productiecapaciteit van 1 miljoen hl en een omzet van 53 miljoen euro. Bavaria is in 120 landen actief met merken als Bavaria Premium, Swinkels' en 8.6. Door het samengaan met Bavaria N.V., krijgt Palm Belgian Craft Brewers toegang tot het internationale netwerk van Bavaria N.V. en versterkt Bavaria N.V. haar toegang tot de Belgische retailkanalen en horeca. De komende tijd zullen beide partijen werken aan het samengaan van de twee familiebrouwerijen. De brouwerijlocaties Palm en De Hoorn in Steenhuffel en Rodenbach in Roeselare maken deel uit van het meerderheidsbelang. Deze locaties zullen ook in de toekomst bier blijven brouwen. Palm Belgian Craft Brewers blijft als Belgische entiteit (N.V.) bestaan en behoudt de Belgische directie. Jan Toye zal Voorzitter van de Raad van Bestuur blijven, waarin eveneens Jan-Renier Swinkels en Frank Swinkels van Bavaria zullen zetelen. [www.bavaria.com](http://www.bavaria.com), [www.palm.be](http://www.palm.be)

### GUINNESS LANCEERT TWEE NIEUWE SMAKEN

Gedreven door 256 jaar expertise voorzag Guinness twee traditionele smaakpakketten van een hedendaagse twist. De Ierse brouwerij introduceert twee nieuwe smaken in België: Dublin Porter en West Indies Porter. Dublin Porter (3,8 vol.%) heeft een toets van mout en karamel. De West Indies Porter (6 vol.%) is een zacht bier van hoge en complexe gisting en werd verricht met aroma's van karamel en chocolade. [www.guinness.com](http://www.guinness.com)

### GUIDEA LANCEERT HORECABELEIDSPLAN LIGHT

De afgelopen twee jaar heeft Guidea samen met 5 gemeenten en met de steun van Agentschap Innoveren en Ondernemen, een handleiding opgesteld met de naam "Horecabeleidsplan Light". Deze handleiding stelt de gemeenten in staat om zelf een horecabeleidsplan of onderde-



## ROMBOUTS

Source : CAFE & BISTRO / FR

Date : 01.05.2016

Keyword : BELGIAN JUNIOR COFFEE AMBASSADOR

Circulation : 5100

Junior Coffee Ambassador

Page(s) : 7

Ad Value : € 335.62

Frequency : PERIODIC

### NIEL DELAMEILLEURE LE MEILLEUR JEUNE BARISTA

Niel Delameilleure, étudiant de Ter Groene Poorte à Bruges, a été désigné comme le meilleur barista junior de Belgique. Il a remporté, la finale du concours du Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA). Les étudiants de 16 écoles hôtelières de notre pays se sont rendus à l'école hôtelière de Saint-Ghislain (Hainaut) pour la finale du concours du Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA). En tant que partenaire de cette manifestation, Café F. Rombouts a soumis les candidats à quatre épreuves. Les candidats devaient prouver leurs connaissances du café et identifier "l'étranger" dans six séries de trois tasses de café. Le jury voulait également trouver celui qui était capable de préparer quatre espressos parfaits et celui capable de préparer 4 cappuccinos parfaits à la mousse de lait frais. Le 'Slow Coffee' ne devait pas non plus manquer à ce concours. A cet effet, les étudiants devaient préparer deux cafés filtrés avec une carafe Chemex et un V60 afin de convaincre ainsi le jury de leurs connaissances en matière de café. Le Belgian Junior Coffee Ambassador 2016 a reçu un chèque de voyage pour le Brésil. [www.rombouts.com](http://www.rombouts.com)

