

## Arthur Tanoë is beste jonge koffiemaker van België

Natasja Van der Jonckheyd 16/03/2017 Mensen in beweging

Arthur Tanoë, laatstejaarsstudent aan IPES te Ath, mag zich de beste jonge koffiemaker van België noemen. Hij won woensdag 15 maart in Brugge de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA). Als beste jonge barista zal Arthur Tanoë op reis naar hét koffieland Brazilië met zijn leerkracht om zijn kennis nog bij te schaven.



Vanuit 15 hotelscholen in heel ons land kwamen woensdag 15 maart laatstejaarsstudenten naar de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge voor de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador. (BJCA). Partner van het evenement, Rombouts Koffie, schotelde de finalisten vier opdrachten voor. De vakjury koos zo de beste, jonge koffiezetzer van ons land. Tegelijkertijd wil Rombouts Koffie onder de aandacht brengen dat geen enkele hotelschool in België momenteel al een opleiding barista aanbiedt.

### Van snelle espresso's tot Slow Coffee

De finalisten van BJCA 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 prepareren en wie voor hen vier perfecte cappuccino's met vers gestoomde melk in 6,5 minuut kon klaarstomen. Ook de 'Slow Coffee' mocht niet ontbreken op deze wedstrijd. Daarvoor moesten de studenten twee filterkoffies zetten met een Chemex-karaf en de jury overtuigen van hun koffiekennis.

Rombouts Koffie bood de leerkrachten van alle deelnemende hotelscholen een opleiding rond de nieuwste koffietechnieken 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 Brugge naar Brazilië

Met deze overwinning zet Arthur Tanoë 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 Arthur Tanoë krijgt van Rombouts Koffie een trip naar een koffieplantage in Brazilië aangeboden. De winnaars van alle ateliers (Cuptasting, Beste Espresso, Beste Cappuccino en Slow Coffee) alsook Bryn De Craemer van Hotelschool Ter Groene Poorte, als tweede, krijgen een reis naar Budapest aangeboden om de Finale van The World of Coffee van 13 tem 15 juni bij te wonen.



FLEURUS

# Lauréate junior belge du « slow café »

Étudiante en hôtellerie de l'IND, Lorna Livrizzin vient de remporter l'épreuve du « slow café », lors du concours belge des ambassadeurs du café.

• Didier ALBIN

Le service du café, c'est tout un art : cela commence par le choix des grains qui vont lui donner sa saveur et son arôme, mais il y a aussi le savoir-faire de celui ou celle qui le prépare. Une étudiante de sixième année de la section hôtelière de l'Institut Notre-Dame (IND) de Fleurus vient de remporter une épreuve du Belgium Junior Coffee Ambassador (BJCA). La huitième édition s'est tenue cette semaine dans les murs de l'école hôtelière de Bruges Ter Groene Poorte sous l'égide de Rombouts, avec son expert des



Lorna Livrizzin a remporté l'épreuve à laquelle ont pris part des étudiants de quinze écoles belges.

mélanges Manu Demets comme maître de cérémonie.

Le café est un produit universel par excellence. On en consomme partout, du matin jusqu'au soir voire même jusqu'aux petites heures. Simple ou gastronomique, son élaboration exige de la méthode et du talent, d'autant qu'il se déclina de multiples manières : lungo ou espresso, capuccino ou americano, subtilement parfumé avec des accents de caramel ou de crème fouettée.

Lors du concours, les élèves de 15 établissements belges devaient se soumettre à différentes épreuves. « À commencer par le *cup tasting*, explique Didier Baudoux qui enseigne le service en salle à l'IND. Il s'agit d'un exercice de dégustation qui consiste à trouver un café différent parmi six séries de trois tasses ».

Deuxio : réaliser des espresso et des capuccino en respectant la propreté, la quantité de café, le temps d'écoulement, la mouture, la mousse, le goût et toute

La performance de Lorna Livrizzin lui permettra de participer au prochain mondial du café à Budapest.

la partie manipulation.

Enfin, les participants devaient préparer un « slow café », un café à l'ancienne avec une bouilloire et sa propre sélection de grains (origine, mouture, vitesse d'écoulement et quantité), mais aussi d'eau (dureté, minéralité) tout en expliquant ce que l'on fait et avec quoi on le fait... Cette épreuve a souri à Lorna Livrizzin qui l'a remportée. Au classement final, elle termine au troisième rang. Sa performance lui rapporte un ticket pour le prochain mondial du café organisé à Budapest en Hongrie. La lauréate y sera accompagnée par son professeur. ■

