



www.rtv.be

Date: **06-03-2020**

Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**

Audience: **1733**

AVE: **29 €**

<https://www.rtv.be/artikels/17-jarige-jeremy-wil-junior-coffee-ambassador-worden-a79713>

17-jarige Jeremy wil Junior Coffee AmbAssador worden



Jeremy Declercq uit Rijkevorsel van de Turnhoutse hotelschool gaat voor de eerste plaats in de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador. Dat is een wedstrijd waarin scholen uit heel ons land het tegen elkaar opnemen. Het doel is om de beste koffie te zetten in verschillende proeven. De winnaar mag een bezoek brengen aan een koffiebranderij in Brazilië.

ShareThis Copy and Paste

**www.sudinfo.be**

Date: 10-03-2020

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 358947

AVE: 27 625 €

<https://www.sudinfo.be/id172383/article/2020-03-10/mons-borinage-des-evenements-sont-annules-dautres-sont-maintenus>**Mons-Borinage: des événements sont annulés, d'autres sont maintenus**

Ce mardi, le centre culturel de Boussu a fait savoir que toutes les activités prévues en son sein sont suspendues jusqu'à nouvel ordre, « par mesure de précaution ». À Jurbise, un événement senior est lui aussi reporté. Par contre, d'autres événements sont maintenus dans la région.

CENTRE CULTUREL DE BOUSSU

SEMAINE NAPLES

CINÉMA | MERCREDI 11/03 | 19H30



Les événements boussutois sont annulés jusqu'à nouvel ordre. - Facebook

Le centre culturel de Boussu a diffusé un communiqué de presse ce mardi : « En raison du contexte sanitaire actuel et par mesure de précaution, les pouvoirs locaux ont décidé d'anticiper la phase 3 et de suspendre toutes les activités en lieu confiné. Les activités prévues au Centre Culturel sont donc suspendues jusqu'à nouvel ordre. Merci de votre compréhension et au plaisir de vous retrouver rapidement ! »

Boussu a également décidé de reporter les séjours de plus d'un jour organisés par les écoles communales, les réunions « communales » en lieux confinés (conseil consultatif, Café Pol...).

À **Jurbise**, après la réunion de ce midi rassemblant les différentes autorités de notre pays, décision a été prise, par prudence, de reporter le repas des seniors qui devait se tenir ce samedi midi. « La priorité est la protection des personnes fragiles. Il convient de ne pas céder à la psychose mais de rester attentif à l'état de santé des citoyens, avec calme, sang-froid et vigilance » fait savoir la commune de Jurbise. « La fête sera refixée à une date ultérieure qui sera communiquée aux seniors en temps utile. »

À **Mons**, l'académie de musique vient aussi d'annoncer l'annulation de son concert annuel du 21 mars (événement rassemblant 1.000 personnes). Et ce, en raison du Covid-19. Les personnes qui ont déjà acheté leurs tickets sont invitées à se faire rembourser en envoyant un e-mail à info@academiedemons.be. Pour l'instant, les cours restent toutefois maintenus.

Cependant, dans la région de **Mons-Borinage**, d'autres événements sont maintenus pour le moment :

- Le concours « Belgian Junior Coffee Ambassador » Rombouts le mercredi 11 mars à Saint-Ghislain, aux ETH.
- Le salon de l'emploi à Quaregnon est pour l'instant maintenu le vendredi 13 mars



- ▶ Le match de basket de Belfius Mons Hainaut, à Jemappes, le samedi 14 mars
- ▶ La 5e édition du salon « Rêve de Femme » à Ghlin, le week-end des 14 et 15 mars
- ▶ La marche ADEPS de la Maison St-Paul, le dimanche 15 mars
- ▶ La bourse aux insectes de l'athénée Jean d'Avesnes à Mons, le dimanche 15 mars, est pour le moment maintenue
- ▶ Ce mercredi, l'organisation des festivités dans le cadre de la **ducasse de Messines** prévue le week-end des 21 et 22 mars n'était pas remise en question. Mais les organisateurs devaient encore consulter le bourgmestre. La ducasse de Messines se déroule principalement en plein air. Quant au chapiteau dressé sur la place des Chasseurs, il est limité à 800 places.

**www.rtbf.be**

Date: 12-03-2020

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 265134

AVE: 16 417 €

https://www.rtbf.be/info/regions/detail_saint-ghislain-devenir-le-meilleur-barista?id=10454172

Saint-Ghislain : Devenir le meilleur barista

[2 images](#)

Saint-Ghislain : Devenir le meilleur barista - © Maxence Andry

Faire du café ne s'improvise pas ! Surtout à la 11^e édition du " Belgian Junior Coffee Ambassador ". En binômes, 17 étudiants et leurs professeurs s'affrontaient au cours de 2 épreuves. La motivation et l'envie de gagner étaient au maximum. En jeu, le premier prix : un voyage au Brésil dans une plantation de café.

Cup testing

Face à face. Chaque duo, devait goûter trois tasses de café à six reprises, visuellement identiques. Parmi elles, un café est différent des autres. Il faut l'identifier pour gagner un point. Les participants n'ont pour seul outil qu'une cuillère et de l'eau pour se rincer la bouche. *"C'est très difficile car les cafés se ressemblent tous. Pour bien se préparer, il faut goûter un maximum de café au préalable et mémoriser les subtilités"* confie un participant.

Espresso, Cappuccino et Slow Coffee

Deuxième épreuve, chaque étudiant se retrouve devant une machine à café. Le but est de préparer quatre cappuccinos et quatre espressos. La technique doit être parfaite pour obtenir des cafés de qualités. *" Il faut faire attention à tout. A la température du lait, l'amplitude de la tasse quand on verse. Il faut bien tasser le café avant de le mettre dans la machine. Tous ces gestes doivent être maîtrisés "* explique Emma. Coachée par un entraîneur, Emma se prépare depuis un moment pour ce concours *" je m'entraîne depuis mi-novembre, presque tous les jours. Au lieu des cours pratiques habituels, je m'entraîne à préparer et à servir du café "* ajoute la Spadoise.



Saint-Ghislain : Devenir le meilleur barista - © Tous droits réservés

Motivation et confiance en soi

Lauréate en 2014, Charlotte Delonnoy est la "mamma barista" du concours. Membre de l'organisation, elle coache les étudiants pendant les épreuves. *" C'est une véritable source de motivation ce concours. Malheureusement, les étudiants en professionnel ont souvent une mauvaise estime d'eux et de leurs études. Grâce à ce genre d'évènement, ils se sentent importants et valorisés. Vous ne pouvez pas imaginer le bien que ça procure aux étudiants, surtout quand ils grimpent sur le podium "*. Au terme de cette épreuve, l'étudiant et le professeur ayant remporté le concours s'envoleront vers le pays du café : le Brésil.

**www.vivreici.be**Date: **12-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **10697**AVE: **1 032 €**http://www.vivreici.be/article/detail_saint-ghislain-devenir-le-meilleur-barista?id=389353**Saint-Ghislain : Devenir le meilleur barista**

Faire du café ne s'improvise pas ! Surtout à la 11^e édition du " Belgian Junior Coffee Ambassador ".



Saint-Ghislain : Devenir le meilleur barista - Maxence Andry

En binômes, 17 étudiants et leurs professeurs s'affrontaient au cours de 2 épreuves. La motivation et l'envie de gagner étaient au maximum. En jeu, le premier prix : un voyage au Brésil dans une plantation de café.

Cup testing

Face à face. Chaque duo, devait goûter trois tasses de café à six reprises, visuellement identiques. Parmi elles, un café est différent des autres. Il faut l'identifier pour gagner un point. Les participants n'ont pour seul outil qu'une cuillère et de l'eau pour se rincer la bouche. *"C'est très difficile car les cafés se ressemblent tous. Pour bien se préparer, il faut goûter un maximum de café au préalable et mémoriser les subtilités"* confie un participant.

Espresso, Cappuccino et Slow Coffee

Deuxième épreuve, chaque étudiant se retrouve devant une machine à café. Le but est de préparer quatre cappuccinos et quatre espressos. La technique doit être parfaite pour obtenir des cafés de qualités. *"Il faut faire attention à tout. A la température du lait, l'amplitude de la tasse quand on verse. Il faut bien tasser le café avant de le mettre dans la machine. Tous ces gestes doivent être maîtrisés"* explique Emma. Coachée par un entraîneur, Emma se prépare depuis un moment pour ce concours *"je m'entraîne depuis mi-novembre, presque tous les jours. Au lieu des cours pratiques habituels, je m'entraîne à préparer et à servir du café"* ajoute la Spadoise.



Saint-Ghislain : Devenir le meilleur barista - © Tous droits réservés

Motivation et confiance en soi

Lauréate en 2014, Charlotte Delonnoy est la "mamma barista" du concours. Membre de l'organisation, elle coache les étudiants pendant les épreuves. *"C'est une véritable source de motivation ce concours. Malheureusement, les étudiants en professionnel ont souvent une mauvaise estime d'eux et de leurs études. Grâce à ce genre d'évènement, ils se sentent importants et valorisés. Vous ne pouvez pas imaginer le bien que ça procure aux étudiants, surtout quand ils grimpent sur le podium"*. Au terme de cette épreuve, l'étudiant et le professeur ayant remporté le concours s'envoleront vers le pays du café : le Brésil.

Maxence Andry



LaProvince

La Province

Date: 13-03-2020

Page: 14

Periodicity: Daily

Journalist: Emmie Godart

Circulation: 9 700

Audience: 67 900

Size: 563 cm²

AVE: 1 194 €



SAINT-GHISLAIN

Aurélie est la meilleure barista junior du pays

Le plus insolite, c'est que l'étudiante n'aime pas le café !

EMMIE GODART

Ce mercredi se tenait le concours de barista organisé par Rombouts. La grande gagnante est une étudiante de l'école hôtelière de Saint-Ghislain. Âgée de seulement 18 ans, Aurélie Scohy devient donc la « Belgian Junior Coffee Ambassador 2020 ». Le plus insolite, c'est qu'elle n'aime pas le café.

Le concours de café organisé par Rombouts ce mercredi 11 mars a rassemblé 17 participants de différentes écoles hôtelières de Belgique, mais aussi des Pays-Bas. L'objectif de chacun : devenir le meilleur barista junior du pays. Un enjeu de taille puisque le jury était composé de champions nationaux et internationaux de café.

La grande gagnante, Aurélie Scohy, est en dernière année à l'école hôtelière de Saint-Ghislain.

La deuxième place est remportée par Emma Wittrock, de l'école hôtelière de Spa. Et la troisième marche sur le podium est attribuée à Nathan Pluvinage, étudiant à Ath.

UN MÉTIER À VALORISER

Ces 17 jeunes fanatiques du café, sélectionnés par les écoles hôtelières participantes, ont dû

réaliser différentes épreuves : préparation d'espresso, de cappuccino et de slow coffee (méthode douce d'extraction), se-

les élèves à vouloir en savoir plus sur le métier de barista. »

VOYAGE AU BRÉSIL

« À la base, il faut savoir que je n'aime pas le café, en fait », s'exclame Aurélie. Malgré tout, elle a décidé de s'intéresser à cette boisson si particulière. « Finalement, j'ai découvert que j'aimais quand même le cappuccino ! » précise la jeune femme.

Pour elle, cette victoire représente énormément. La fierté de son école, ses parents, ses professeurs lui tiennent à cœur. Une victoire qui remplit la jeune fille de bonheur. Ce concours est un défi qu'elle a pu relever et un grand apprentissage qui l'a beaucoup enrichie. La jeune femme voit d'ailleurs ses plans d'avenir perturbés. « À la base, je voulais entrer dans la marine après mes études... Mais avec cette victoire, je verrai ce qu'on me propose et je vais avancer au jour le jour », conclut Aurélie. Le prix remporté est un voyage au Brésil. Pour la gagnante, ce séjour sera l'occasion d'aller voir des caféiculteurs et d'en apprendre davantage sur la torréfaction. ●

Le prix remporté est un voyage au Brésil. Pour Aurélie, ce sera l'occasion d'aller voir des caféiculteurs et d'en apprendre davantage sur la torréfaction

lon les règles de l'art. Ils ont également dû effectuer un exercice de Cup Tasting (épreuve de dégustation). Rombouts mettait à la disposition des participants tout l'équipement nécessaire pour le concours.

Ce concours met en avant la qualité de la formation de barista, comme l'explique Xavier Rombouts, grand patron de la marque : « Savoir préparer un café est devenu un must, que ce soit dans l'horeca ou chez soi. En organisant ce concours, nous souhaitons faire entrer notre connaissance du café dans les écoles et encourager



En route vers le Brésil ! © Facebook / LPETH



Les participants au concours. © COM

**www.horecaplatform.be**Date: **12-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**AVE: **95 €**https://www.horecaplatform.be/aurelie-scohy-is-belgian-junior-coffee-ambassador-2020/?utm_campaign=aurelie-scohy-is-belgian-junior-coffee-ambassador-2020&utm_medium=rs

Aurélie Scohy is Belgian Junior Coffee Ambassador 2020



Op woensdag 11 maart vond in de Ecole Provinciale d'Hôtellerie du Hainaut in Saint-Ghislain de elfde editie plaats van de Junior Coffee Ambassador wedstrijd, georganiseerd door Koffie Rombouts. 17 studenten van hotelscholen uit heel het land – en eenje uit Nederland – streden voor de titel van beste junior barista.

De deelnemers kregen de opdracht om espresso, cappuccino en slow coffee te bereiden volgens de regels van de kunst, alsook cup tasting. Koffie Rombouts, het grootste koffiebrandbedrijf in België en organisator van BJCA, stelde alle benodigde apparatuur ter beschikking aan deelnemende scholen voor deze wedstrijd. Denk aan filters, koffiemolens en zelfs espressomachines. Met deze wedstrijd wil Koffie Rombouts het belang van een degelijke baristaopleiding onderstrepen, en daartoe is het aldus CEO Xavier Rombouts van belang om meer koffiekennis te introduceren in de scholen en leerlingen te stimuleren om zich te verdiepen in het baristavak. Een professionele jury met nationale en internationale kampioenen in hun koffiespecialiteit duidde de 18-jarige Aurélie aan als BJCA-winnaar 2020. Zij wint een reis naar Brazilië, hét koffieland bij uitstek.

17 deelnemers

Studenten van 16 hotelscholen uit België en één uit Nederland namen deel aan deze editie. Dat maakt de BJCA tot de grootste competitie tussen hotelscholen in ons land. De deelnemende studenten zitten in het zesde jaar of volgen een zevende specialisatiejaar. Kampioene Aurélie Scohy is studente aan Hotelschool Saint-Ghislain. Emma Wittrock van Hotelschool Spa eindigde op een verdienstelijke tweede plaats, en Nathan Pluvinaage van Hotelschool Ath sleepte brons in de wacht. De winnaars van de verschillende subproeven zijn:

Espresso: Jouri Larmit (Summa College Eindhoven, Nederland);
Cappuccino: Jasmin Janssens (Spijker Hoogstraten);
Slow coffee: Laurens Meynen (PIVA Antwerpen);
Cup tasting: Alessandro Fragapane (Notre-Dame Fleurus).

De deelnemers aan de baristawedstrijd op een rijtje: Nio Liekens (SIMA Aarschot), Nathan Pluvinaage (Hotelschool Aat), Joke Fleurus (COOVI Anderlecht), Laurens Meynen (PIVA Antwerpen), Belle Warnez (Spermalie Brugge), Gwendolyn Verstraeten (Ter Groene Poorte Brugge), Alessandro Fragapane (Notre-Dame Fleurus), Jeroen van der Raaij (Hotelschool Herk-De-Stad), Jasmin Janssens (Spijker Hoogstraten), Michiel Schroeven (Ter Duinen Koksijde), Amber Vantendeloo (VTI



Leuven), Léa Herman (Hors-Château Luik), Max Abrams (EHPN Namen), Aurélie Scohy (Hotelschool Saint-Ghislain), Emma Wittrock (Hotelschool Spa), Jeremy De Clercq (Hotelschool Turnhout) en Jouri Larmit (Summa College Eindhoven, Nederland). Op de foto ziet u de winnares links onderaan.

**www.laprovince.be**Date: **12-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **19276**AVE: **2 063 €**<https://www.laprovince.be/532955/article/2020-03-12/saint-ghislain-aurelie-elue-belgian-junior-coffee-ambassador>

Saint-Ghislain: Aurélie, élue Belgian Junior Coffee Ambassador



La 11^e édition du concours du Belgian Junior Coffee Ambassador organisée par Cafés Rombouts, a eu lieu ce mercredi 12 mars à l'Ecole hôtelière provinciale de Saint-Ghislain. 17 étudiants d'écoles hôtelières venus de tout le pays - et des Pays-Bas - ont concouru pour le titre de meilleur barista junior. Aurélie Scohy de l'École hôtelière de Saint-Ghislain est reconnue pour toute une année comme Belgian Junior Coffee Ambassador.

Ces jeunes fanatiques du café, sélectionnés par les écoles hôtelières participantes, ont dû réaliser différentes dégustations : préparation d'espresso, de cappuccino et de slow coffee, selon les règles de l'art. Et également effectuer un exercice de Cup Tasting. Cafés Rombouts, la plus grande entreprise de torréfaction de café de Belgique et organisatrice du BJCA, a mis à la disposition des écoles participantes tout l'équipement nécessaire pour ce concours. Les filtres, les moulins à café et même les machines à espresso.

Avec ce concours, Cafés Rombouts veut mettre en avant la qualité de la formation de barista. Xavier Rombouts, CEO : « Savoir préparer un café est devenu un must, que ce soit dans l'horeca ou chez soi. En organisant ce concours, nous souhaitons faire entrer notre connaissance du café dans les écoles et encourager les élèves à vouloir en savoir plus sur le métier de barista. »

Un jury professionnel, composé de champions nationaux et internationaux de la spécialité, a désigné Aurélie Scohy, 18 ans comme vainqueur du BJCA 2020. Elle remporte un voyage au Brésil, le pays du café par excellence.

17 participants

Des étudiants venus de 16 écoles hôtelières de Belgique et d'une école néerlandaise ont participé à cette 11^e édition. Le BJCA est la plus importante compétition inter-écoles hôtelières de notre pays. Les étudiants participants sont en 6^e année ou suivent une 7^e année de spécialisation. La championne Aurélie Scohy est étudiante (en dernière année) à l'École hôtelière de Saint-Ghislain. Emma Wittrock de l'École hôtelière de Spa a obtenu la 2^e place, Nathan Pluvierge de l'École hôtelière d'Ath la 3^e place.

Les gagnants des différentes épreuves sont :

- Meilleur espresso : Jouri Larnit (Summa College Eindhoven, Pays-Bas)
- Meilleur cappuccino : Jasmin Janssens (Spijker Hoogstraten)
- Cup Tasting : Alessandro Fragapane (Notre-Dame à Fleurus)

Les autres participants étaient : Nio Liekens (SIMA Aarschot), Joke Fleurus (CERIA-COOVI Anderlecht), Laurens Meynen (PIVA Antwerpen),



Belle Warnez (Spermalie Brugge), Gwendolyn Verstraeten (Ter Groene Poorte Brugge), Jeroen van der Raaij (Hotelschool Herk-De-Stad), Michiel Schroeven (Ter Duinen Koksijde), Amber Vantendeloo (VTI Leuven), Léa Herman (Hors-Château à Liège), Max Abrams (EHPN Namur), Jeremy De Clercq (Hotelschool Turnhout).



**www.laprovince.be**

Date: 12-03-2020

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 19276

AVE: 2 241 €

<https://www.laprovince.be/532817/article/2020-03-12/st-ghislain-aurelie-devient-la-meilleure-barista-junior-du-pays>

St-Ghislain: Aurélie devient la meilleure barista junior du pays



Aurélie Scohy (en bas à gauche), étudiante de St-Ghislain ; devient la meilleure barista junior du pays. - COM

Ce mercredi se tenait le concours de barista organisé par Rombouts. La grande gagnante est une étudiante de l'école hôtelière de Saint-Ghislain. Âgée de seulement 18 ans, Aurélie Scohy devient donc la Belgian Junior Coffee Ambassador 2020. Le plus insolite, c'est qu'elle n'aime pas le café.

Le concours de café organisé par Rombouts ce mercredi 11 mars a rassemblé 17 participants de différentes écoles hôtelières de Belgique, mais aussi des Pays-Bas. L'objectif de chacun : devenir le meilleur barista junior du pays. Un enjeu de taille puisque le jury était composé de champions nationaux et internationaux de café. La grande gagnante, Aurélie Scohy, est en dernière année à l'école hôtelière de Saint-Ghislain. La deuxième place est remportée par Emma Wittrock, de l'école hôtelière de Spa. Et la troisième marche sur le podium est attribuée à Nathan Pluvinage, étudiant à Ath.

Barista, un métier à valoriser

Ces 17 jeunes fanatiques du café, sélectionnés par les écoles hôtelières participantes, ont dû réaliser différentes épreuves : préparation d'espresso, de cappuccino et de slow coffee (méthode douce d'extraction), selon les règles de l'art. Ils ont également dû effectuer un exercice de Cup Tasting (épreuve de dégustation). Rombouts mettait à la disposition des participants tout l'équipement nécessaire pour le concours.

Ce concours met en avant la qualité de la formation de barista, comme l'explique Xavier Rombouts, grand patron de la marque : « Savoir préparer un café est devenu un must, que ce soit dans l'horeca ou chez soi. En organisant ce concours, nous souhaitons faire entrer notre connaissance du café dans les écoles et encourager les élèves à vouloir en savoir plus sur le métier de barista. »

Voyage au Brésil



« À la base, il faut savoir que je n'aime pas le café, en fait », s'exclame Aurélie. Malgré tout, elle a décidé de s'intéresser à cette boisson si particulière. « Finalement, j'ai découvert que j'aimais quand même le cappuccino ! » précise la jeune femme.

Pour elle, cette victoire représente énormément. La fierté de son école, ses parents, ses professeurs lui tiennent à cœur. Une victoire qui remplit la jeune fille de bonheur. Ce concours est un défi qu'elle a pu relever et un grand apprentissage qui l'a beaucoup enrichie. La jeune femme voit d'ailleurs ses plans d'avenir perturbés. « À la base, je voulais entrer dans la marine après mes études... Mais avec cette victoire, je verrai ce qu'on me propose et je vais avancer au jour le jour », conclut Aurélie.

Le prix remporté est un voyage au Brésil. Pour la gagnante, ce séjour sera l'occasion d'aller voir des caféiers et d'en apprendre davantage sur la torréfaction.

**www.sudinfo.be**

Date: 12-03-2020

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 358947

AVE: 26 476 €

<https://www.sudinfo.be/id172952/article/2020-03-12/aurelie-scohy-18-ans-de-lecole-hoteliere-de-saint-ghislain-est-la-belgian-junior>

Aurélié Scohy, 18 ans, de l'École hôtelière de Saint-Ghislain est la Belgian Junior Coffee Ambassador 2020

Aurélié Scohy, 18 ans, de l'École hôtelière de Saint-Ghislain est la Belgian Junior Coffee Ambassador 2020

Publié le jeudi 12 Mars 2020 à 16h33

La 11e édition du concours du Belgian Junior Coffee Ambassador organisée par Cafés Rombouts, a eu lieu ce mercredi 12 mars à l'Ecole hôtelière provinciale de Saint-Ghislain. 17 étudiants d'écoles hôtelières venus de tout le pays - et des Pays-Bas - ont concouru pour le titre de meilleur barista junior. Aurélié Scohy de l'École hôtelière de Saint-Ghislain est reconnue pour toute une année comme Belgian Junior Coffee Ambassador.



Ces jeunes fanatiques du café, sélectionnés par les écoles hôtelières participantes, ont dû réaliser différentes dégustations : préparation d'espresso, de cappuccino et de slow coffee, selon les règles de l'art. Et également effectuer un exercice de Cup Tasting. Cafés Rombouts, la plus grande entreprise de torréfaction de café de Belgique et organisatrice du BJCA, a mis à la disposition des écoles participantes tout l'équipement nécessaire pour ce concours. Les filtres, les moulins à café et même les machines à espresso.

Avec ce concours, Cafés Rombouts veut mettre en avant la qualité de la formation de barista. Xavier Rombouts, CEO : « Savoir préparer un café est devenu un must, que ce soit dans l'horeca ou chez soi. En organisant ce concours, nous souhaitons faire entrer notre connaissance du café dans les écoles et encourager les élèves à vouloir en savoir plus sur le métier de barista. »

Un jury professionnel, composé de champions nationaux et internationaux de la spécialité, a désigné Aurélié Scohy, 18 ans comme vainqueur du BJCA 2020. Elle remporte un voyage au Brésil, le pays du café par excellence.

17 participants

Des étudiants venus de 16 écoles hôtelières de Belgique et d'une école néerlandaise ont participé à cette 11e édition. Le BJCA est la plus importante compétition inter-écoles hôtelières de notre pays. Les étudiants participants sont en 6e année ou suivent une 7e année de spécialisation. La championne Aurélié Scohy est étudiante (en dernière année) à l'École hôtelière de Saint-Ghislain. Emma Wittrock de l'École hôtelière de Spa a obtenu la 2e place, Nathan Pluvinaige de l'École hôtelière d'Ath la 3e place.

Les gagnants des différentes épreuves sont :

- Meilleur espresso : Jouri Larmit (Summa College Eindhoven, Pays-Bas)
- Meilleur cappuccino : Jasmin Janssens (Spijker Hoogstraten)



- Cup Tasting : Alessandro Fragapane (Notre-Dame à Fleurus)

Les autres participants étaient : Nio Liekens (SIMA Aarschot), Joke Fleurus (CERIA-COOVI Anderlecht), Laurens Meynen (PIVA Antwerpen), Belle Warnez (Spermalie Brugge), Gwendolyn Verstraeten (Ter Groene Poorte Brugge), Jeroen van der Raaij (Hotelschool Herk-De-Stad), Michiel Schroeven (Ter Duinen Koksijde), Amber Vantendeloo (VTI Leuven), Léa Herman (Hors-Château à Liège), Max Abrams (EHPN Namur), Jeremy De Clercq (Hotelschool Turnhout).



www.sudinfo.be

Date: 12-03-2020

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 358947

AVE: 27 280 €

<https://www.sudinfo.be/id172865/article/2020-03-12/st-ghislain-aurelie-devient-la-meilleure-barista-junior-du-pays>

St-Ghislain: Aurélie devient la meilleure barista junior du pays

Publié le jeudi 12 Mars 2020 à 12h58

Emmie Godart

Ce mercredi se tenait le concours de barista organisé par Rombouts. La grande gagnante est une étudiante de l'école hôtelière de Saint-Ghislain. Âgée de seulement 18 ans, Aurélie Scohy devient donc la Belgian Junior Coffee Ambassador 2020. Le plus insolite, c'est qu'elle n'aime pas le café.



Aurélien Scohy (en bas à gauche), étudiante de St-Ghislain ; devient la meilleure barista junior du pays. - COM

Le concours de café organisé par Rombouts ce mercredi 11 mars a rassemblé 17 participants de différentes écoles hôtelières de Belgique, mais aussi des Pays-Bas. L'objectif de chacun : devenir le meilleur barista junior du pays. Un enjeu de taille puisque le jury était composé de champions nationaux et internationaux de café. La grande gagnante, Aurélien Scohy, est en dernière année à l'école hôtelière de Saint-Ghislain. La deuxième place est remportée par Emma Wittrock, de l'école hôtelière de Spa. Et la troisième marche sur le podium est attribuée à Nathan Pluvinae, étudiant à Ath.

Barista, un métier à valoriser

Ces 17 jeunes fanatiques du café, sélectionnés par les écoles hôtelières participantes, ont dû réaliser différentes épreuves : préparation d'espresso, de cappuccino et de slow coffee (méthode douce d'extraction), selon les règles de l'art. Ils ont également dû effectuer un exercice de Cup Tasting (épreuve de dégustation). Rombouts mettait à la disposition des participants tout l'équipement nécessaire pour le concours.

Ce concours met en avant la qualité de la formation de barista, comme l'explique Xavier Rombouts, grand patron de la marque : « Savoir préparer un café est devenu un must, que ce soit dans l'horeca ou chez soi. En organisant ce concours, nous souhaitons faire entrer notre connaissance du café dans les écoles et encourager les élèves à vouloir en savoir plus sur le métier de barista. »

Voyage au Brésil

« À la base, il faut savoir que je n'aime pas le café, en fait », s'exclame Aurélien. Malgré tout, elle a décidé de s'intéresser à cette boisson si particulière. « Finalement, j'ai découvert que j'aimais quand même le cappuccino ! » précise la jeune femme.

Pour elle, cette victoire représente énormément. La fierté de son école, ses parents, ses professeurs lui tiennent à cœur. Une victoire qui remplit la jeune fille de bonheur. Ce concours est un défi qu'elle a pu relever et un grand apprentissage qui l'a beaucoup enrichie. La jeune femme voit d'ailleurs ses plans d'avenir perturbés. « À la base, je voulais entrer dans la marine après mes études... Mais avec cette victoire, je verrai ce qu'on me propose et je vais avancer au jour le jour », conclut Aurélien.



Le prix remporté est un voyage au Brésil. Pour la gagnante, ce séjour sera l'occasion d'aller voir des cafèiers et d'en apprendre davantage sur la torréfaction.

TÉLÉ MB^{BE}**www.telemb.be**

Date: 12-03-2020

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 1 000

AVE: 4 068 €

<https://www.telemb.be/article/aurelie-batumenga-elue-meilleure-jeune-barista-de-belgique>

Aurélie Batumenga, élue meilleure jeune barista de Belgique

Publié le 12 mars 2020 à 17:05



À l'école Provinciale d'Hôtellerie de Saint-Ghislain se tient un concours particulier... Celui du "Belgian Junior Coffee Ambassador", organisé par Rombouts. Cette compétition voit s'affronter 18 étudiants de dernière année d'écoles hôtelières de Belgique, et même des Pays-Bas, qui tenteront de décrocher le titre du meilleur barista junior de Belgique. Autrement dit, celui qui réussira à produire le meilleur café du pays.

**www.ambiance.be**

Date: 17-03-2020

Periodicity: Continuous

Journalist: Danny Verheyden

Circulation: 0

Audience: 4333

AVE: 255 €

https://ambiance.be/aurelie-scohy-is-belgian-junior-coffee-ambassador-2020/?utm_campaign=aurelie-scohy-is-belgian-junior-coffee-ambassador-2020&utm_medium=rss&utm_source=...

Aurélie Scohy is Belgian Junior Coffee Ambassador 2020



De elfde editie van de Junior Coffee Ambassador wedstrijd, door Koffie Rombouts georganiseerd in de provinciale hotelschool in Saint-Ghislain, werd in de wacht gesleept door Aurélie Scohy. Zij mag zich een jaar lang Belgian Junior Coffee Ambassador noemen. In totaal streden 17 studenten van hotelscholen uit heel het land (én uit Nederland) voor de titel van beste junior barista.

Tekst: Danny Verheyden

De jonge koffieliefhebbers, geselecteerd door de deelnemende hotelscholen, kregen verschillende proeven voorgeschoteld, met name espresso, cappuccino en slow coffee bereiden volgens de regels van de kunst, alsook cup tasting. Koffie Rombouts, het grootste koffiebrandbedrijf in België en organisator van BJCA, stelde voor deze wedstrijd alle benodigde apparatuur ter beschikking aan de deelnemende scholen, zoals filters, koffiemolens en espressomachines. Met deze wedstrijd wil Koffie Rombouts het belang van een degelijke barista-opleiding onderstrepen.

Een professionele jury met nationale en internationale kampioenen in hun koffiespecialiteit duidde de 18-jarige Aurélie aan als BJCA-winnaar 2020. Zij wint een reis naar Brazilië, hét koffieland bij uitstek.

Kampioene Aurélie Scohy is studente aan Hotelschool Saint-Ghislain. Emma Wittrock van Hotelschool Spa eindigde op een tweede plaats, en Nathan Pluvinae van Hotelschool Aat sleepte brons in de wacht. De winnaars van de verschillende subproeven zijn:

- Espresso: Jouri Larmit (Summa College Eindhoven, Nederland)
- Cappuccino: Jasmin Janssens (Spijker Hoogstraten)
- Slow coffee: Laurens Meynen (PIVA Antwerpen)
- Cup tasting: Alessandro Fragapane (Notre-Dame Fleurus)

**tasted4you.be**Date: **20-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**AVE: **99 €**<https://tasted4you.be/wp-content/uploads/2020/03/Groepsfoto-750x344.jpg>**Aurélié Scohy is Belgian Junior coffee Ambassador 2020**

In de provinciale hotelschool in Saint-Ghislain vond de elfde editie plaats van de Junior Coffee Ambassador wedstrijd, georganiseerd door Koffie Rombouts. 17 studenten van hotelscholen uit heel het land – en uit Nederland – streden voor de titel van beste junior barista. Winnares Aurélié Scohy mag zich een jaar lang Belgian Junior Coffee Ambassador noemen.

De jonge koffieliefhebbers, geselecteerd door de deelnemende hotelscholen, kregen verschillende proeven voorgeschoteld: espresso, cappuccino en slow coffee bereiden volgens de regels van de kunst, alsook cup tasting. Koffie Rombouts, het grootste koffiebrandbedrijf in België en organisator van BJCA, stelde alle benodigde apparatuur ter beschikking aan deelnemende scholen voor deze wedstrijd. Denk aan filters, koffiemolens en zelfs espressomachines. Met deze wedstrijd wil Koffie Rombouts het belang van een degelijke baristaopleiding onderstrepen.

CEO Xavier Rombouts: “Koffiebeleving krijgt een alsmaar prominentere rol, zowel thuis als in de horeca. Met deze competitie willen we meer koffiekennis introduceren in de scholen en leerlingen stimuleren om zich te verdiepen in het baristavak.” Een professionele jury met nationale en internationale kampioenen in hun koffiespecialiteit duidde de 18-jarige Aurélié aan als BJCA-winnaar 2020. Zij wint een reis naar Brazilië, hét koffieland bij uitstek.



Studenten van 16 hotelscholen uit België en één uit Nederland namen deel aan deze editie. Dat maakt de BJCA tot de grootste competitie tussen hotelscholen in ons land. De deelnemende studenten zitten in het zesde jaar of volgen een zevende specialisatiejaar. Kampioene Aurélié Scohy is studente aan Hotelschool Saint-Ghislain. Emma Wittrock van Hotelschool Spa eindigde op een verdienstelijke tweede plaats, en Nathan Pluvinae van Hotelschool Aat sleepte brons in de wacht. De winnaars van de verschillende subproeven zijn: • Espresso: Jouri Larmit (Summa College Eindhoven, Nederland); – • Cappuccino: Jasmin Janssens (Spijker Hoogstraten); • Slow coffee: Laurens Meynen (PIVA Antwerpen); • Cup tasting: Alessandro Fragapane (Notre-Dame Fleurus).

Dit waren alle deelnemers aan de baristawedstrijd: Nio Liekens (SIMA Aarschot), Nathan Pluvinae (Hotelschool Aat), Joke Fleurus (COOVI Anderlecht), Laurens Meynen (PIVA Antwerpen), Belle Warnez (Spermalie Brugge), Gwendolyn Verstraeten (Ter Groene Poorte Brugge), Alessandro Fragapane (Notre-Dame Fleurus), Jeroen van der Raaij (Hotelschool Herk-De-Stad), Jasmin Janssens (Spijker Hoogstraten), Michiel Schroeven (Ter Duinen Koksijde), Amber Vantendelo (VTI Leuven), Léa Herman (Hors-Château Luik), Max Abrams (EHPN Namen), Aurélié



Scohy (Hotelschool Saint-Ghislain), Emma Wittrock (Hotelschool Spa), Jeremy De Clercq (Hotelschool Turnhout) en Jouri Larmit (Summa College Eindhoven, Nederland).

Share this post on:

[Wijn permalink](#)



**www.hln.be**Date: **23-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **374 348**AVE: **8 984 €**<https://www.hln.be/in-de-buurt/aarschot/lerares-en-leerling-sima-scoren-goed-op-baristawedstrijd~a7d847ca/>

Lerares en leerling SIMA scoren goed op baristawedstrijd

23 maart 2020

16u03



Stad Aarschot Nio Liekens in actie tijdens de wedstrijd.

Aarschot Suzanne Beckers, leerkracht aan het Stedelijk Instituut voor Technische Beroepen SIMA in Aarschot, won in haar categorie de baristawedstrijd "Belgian Junior Coffee Ambassador". Leerling Nio Liekens werd zesde in zijn categorie.

Nog net voor de coronacrisis namen Nio Liekens en leerkracht Suzanne Beckers deel aan de wedstrijd. Beiden zetten een mooi resultaat neer en toonden dat ze koffie met passie maken.

Nio Liekens werd zesde in de cuptasting. Binnen de 10 minuten moest hij 2x2 perfecte espresso's zetten en 2x2 cappuccino's. Voor het laatste onderdeel moest hij dan weer een zogenaamde slow coffee maken, zeg maar aantonen dat je de filtertechniek kan toepassen. Nio moest hiervoor zelf een koffiemengeling samenstellen. Uiteindelijk werd hij zesde. Leerkracht Suzanne Beckers werd eerste in haar categorie en mag zich dus baristakoningin noemen.

**www.invlaanderen.be**Date: **23-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1 000**AVE: **36 €**[https://www.invlaanderen.be/\(84720\)/sima-scoort-goed-op-baristawedstrijd](https://www.invlaanderen.be/(84720)/sima-scoort-goed-op-baristawedstrijd)**SIMA scoort goed op baristawedstrijd**

Nog net voor de coronacrisis namen leerling Nio Liekens en leerkracht Suzanne Beckers van het Stedelijk Instituut voor Technische Beroepen SIMA deel aan de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador. Ze zetten allebei een mooie resultaat neer en toonden dat koffie met passie gemaakt wordt.

Vol overgave begon leerling Nio Liekens aan de cup tasting gevolgd door het atelier espresso en cappuccino. Binnen de 10 minuten moest Nio 2x2 perfecte espresso's en 2x2 cappuccino's maken. Als laatste onderdeel kwam de slow coffee aan bod. Voor een slow coffee moet je de filtertechniek kunnen toepassen. Hiervoor moest Nio zelf een koffiemengeling samenstellen en een keuze maken binnen het rijkelijke Belgische aanbod aan waters.

Nio behaalde een mooie zesde plaats. Leerkracht Suzanne Beckers behaalde in haar categorie de eerste plaats 'cup tasting'. Proficiat Nio en mevrouw Beckers.

Artikel geplaatst n.a.v. bron: Op: 23-03-2020

**www.nieuwsblad.be**Date: **23-03-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **170 433**AVE: **4 581 €**https://www.nieuwsblad.be/cnt/bldva_04899157

SIMA scoort op baristawedstrijd (Aarschot)



Nio werd knap zesde op baristawedstrijd Foto: IF

Aarschot - Dat er in Aarschot barista-talent aanwezig is, wisten de meesten allicht. Nu is er ook aankomend talent dat zich toont.

Nog net voor de coronacrisis namen leerling Nio Liekens en leerkracht Suzanne Beckers van het Stedelijk Instituut voor Technische Beroepen (SIMA) deel aan de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador. Ze zetten allebei een mooie resultaat neer en toonden dat koffie met passie gemaakt wordt.

Vol overgave begon leerling Nio Liekens aan de cup tasting gevolgd door het atelier espresso en cappuccino. Binnen de 10 minuten moest Nio 2x2 perfecte espresso's en 2x2 cappuccino's maken. Als laatste onderdeel kwam de slow coffee aan bod. Voor een slow coffee moet je de filtertechniek kunnen toepassen. Hiervoor moest Nio zelf een koffiemengeling samenstellen en een keuze maken binnen het rijkelijke Belgische aanbod aan waters. Nio behaalde hierbij een mooie zesde plaats. Leerkracht Suzanne Beckers behaalde in haar categorie de eerste plaats 'cup tasting'. Proficiat Nio en mevrouw Beckers.



WEB MEDIA

BELGIAN JUNIOR COFFEE AMBASSADOR

Ref: 41813 / 7ecfb447-717b-4d65-9de1-5d1c27cef232

