

LES TROPHÉES DE LA GLACE CÉLÈBRENT HÉLÈNE MAO...

La 4^e édition des Trophées de la Glace, qui s'est déroulée le 24 mars — Journée européenne de la Glace Artisanale — à l'École Le Cordon Bleu Paris, a désigné comme vainqueur Hélène Mao de The Westin Paris, devant Mathieu Serais de Paris Society Paris et Théo Picard du Restaurant Amour Blanc à Blois. Le Prix de l'innovation est remporté également par Hélène Mao et un Prix Spécial du Jury a été décerné à Théo Picard. Sur le thème "La Glace dans tous ses états", les finalistes avaient 3 heures pour réaliser : une coupe de glace pour 6 personnes et un dessert à l'assiette pour 6 personnes à base des glaces fournies par La Compagnie des Desserts. Cette journée placée sous le signe de l'amour de la glace et de la convivialité était animée par le duo Philippe Urraca, Président du Jury, et Stéphanie Le Quellec,

Présidente d'honneur du Jury. La Marraine de cette édition 2025 était Sarah Michel, Capitaine de l'équipe de France féminine

de Basket-ball, médaillée d'argent aux Jeux Olympiques de Paris 2024.



...ET COLINE MARTIN REMPORTE LA MASTER CUP CAFÉS RICHARD

Le 19 mars dernier, Cafés Richard a accueilli 13 jeunes finalistes d'écoles hôtelières en mention complémentaire Barman, accompagnés de leurs professeurs, pour l'édition 2025 de la Master Cup Cafés Richard. Placé sous la présidence de Victor Delpierre, Barista & Mixologue et Champion du monde Coffee in Good Spirit, cet événement a consacré la Coline Martin, du Lycée Hôtelier de La Rochelle, devant Chloé Burtin du Lycée François Rabelais d'Ifs et Océane Lecigne du CFA Toulouse Blagnac. Le Coup de Cœur du Jury a été attribué à Karuna Mulot du Lycée Edouard Branly de La Roche s/Yon.

Deux épreuves majeures ont départagé les candidats. La première, "Création d'une boisson lactée gourmande

inspirée d'un coffee-shop", composée avec notre nouvel Assemblage Signature "Rendez-vous Cafés Richard" évaluait leur maîtrise technique de l'expresso, de la mousse de lait (classique ou végétale) et leur inspiration pour construire une boisson gourmande de qualité. Le second challenge consistait à créer un "Café-Cocktail froid classique revisité" sur la base d'un café de spécialité. Outre une exécution précise, les candidats devaient présenter leur intention créative, en expliquer la recette et convaincre le jury du parfait équilibre des saveurs. « Nous attendons des candidats qu'ils nous surprennent tout en mettant en valeur le café, avec une tendance vers des cocktails moins sucrés », a souligné Michael McCauley, le caféologue de

Cafés Richard. Coline Martin, du Lycée Hôtelier de la Rochelle a remporté la Master Cup 2025 grâce, entre autres, à son café-cocktail "El caballo de café", twist du fameux "Sidecar".

