

Près de Rouen, les talents normands de l'hôtellerie-restauration se disputent la coupe Georges Baptiste



C'est Gabriel Protais, élève en terminale au lycée hôtelier de Canteleu, qui a remporté la finale régionale
Photo STEPHANIE PERON

Mardi 7 janvier 2025, le lycée hôtelier Georges Baptiste, à Canteleu, accueillait la finale régionale de la coupe du même nom. Huit élèves de lycées hôteliers normands se sont affrontés au cours de sept épreuves de service en salle.

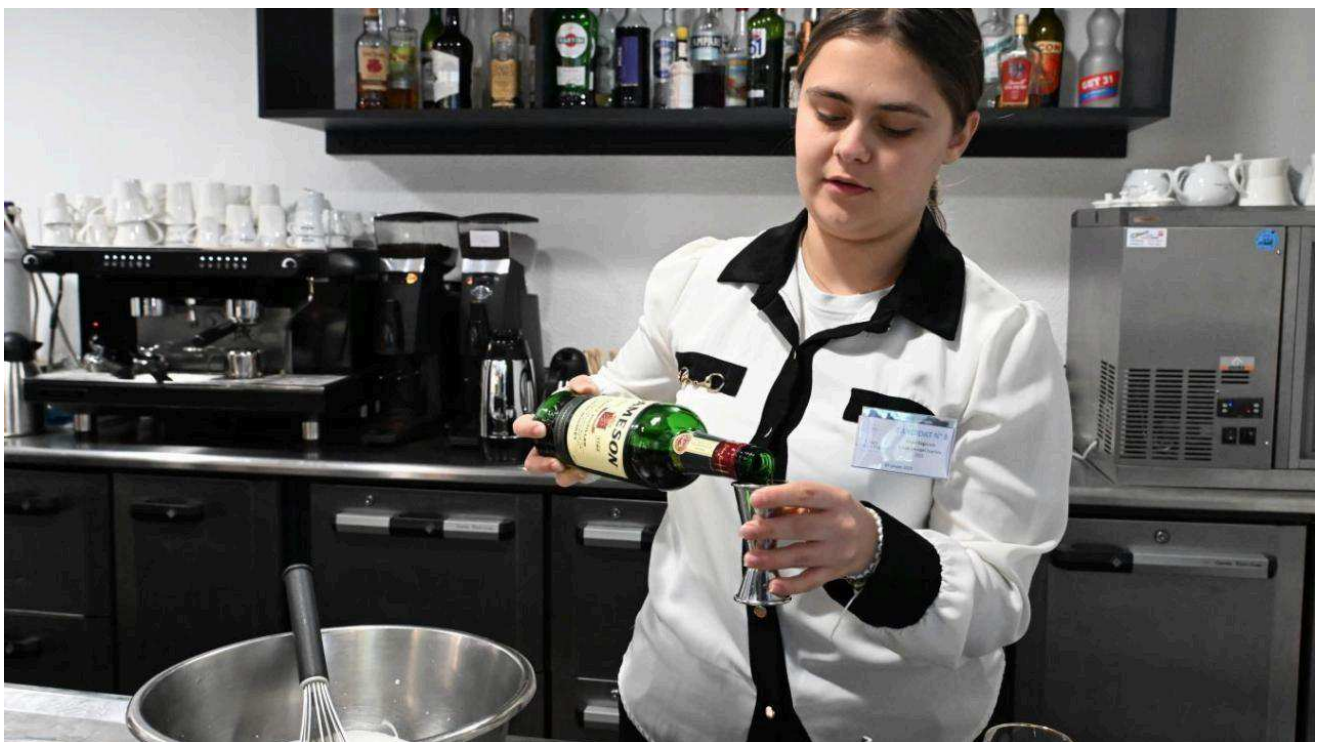
« Et ensuite, je vais venir très délicatement avec ma cuillère mettre ma crème fraîche » : derrière le bar, Gabriel Protais, 17 ans, affiche un air concentré. L'élève de terminale en BAC Pro commercialisation et services au lycée hôtelier de Canteleu est l'un des huit candidats normands à participer à la finale régionale de l'édition 2025 de la coupe Georges Baptiste, organisée ce mardi 7 janvier 2025.

Toute la matinée, les candidats doivent réaliser sept ateliers, conçus pour évaluer leurs compétences en service en salle. Bouteille de whisky en main, Gabriel dispute justement l'une des der-

nières épreuves de la matinée, au bar. Il doit, dans un temps imparti, réaliser et servir un Irish coffee. Tout en répondant aux questions du jury, qui scrute tous ses faits et gestes.

De la prise de commande au pliage de serviette

Une épreuve que le jeune homme effectue avec aisance. C'est détendu qu'il quitte l'atelier, quelques minutes plus tard : « C'est moi qui ai choisi de participer, parce que j'ai envie de m'ouvrir le plus de portes possibles pour la suite. Je m'entraîne depuis quelques mois maintenant. Pour l'instant, je pense que je ne m'en sors pas trop mal. Mon objectif c'est vraiment d'apprendre, de profiter et de finir en étant content de moi », explique-t-il.



Les candidats ont enchaîné une série d'épreuves conçues pour évaluer leurs compétences en service en salle Photo STEPHANIE PERON



Mattéo Coquatrix, élève du lycée Auguste-Bartholdi de Barentin, concourait pour la première fois
Photo STEPHANIE PERON



C'est Gabriel Protais, élève en terminale au lycée hôtelier de Canteleu, qui a remporté la finale régionale
Photo STEPHANIE PERON

Si une ambiance bon enfant règne dans la salle où patientent les candidats, la tension monte à l'approche des différents ateliers. Tous n'affichent pas la même sérénité, et certaines épreuves posent plus ou moins de difficulté, comme celle de la prise de commande, où les candidats doivent réaliser une carte, la présenter au jury – qui joue le rôle de clients – prendre leur com-

mande en français... et en anglais. Et le passage à la langue de Shakespeare ne facilite pas la tâche aux jeunes candidats : « Ça, j'avoue que c'était dur !, admet Mattéo Coquatrix, élève au lycée Auguste-Bartholdi de Barentin. J'ai stressé et ça n'a pas aidé. Mais je sais que j'ai mieux réussi d'autres épreuves, comme le bar et le pliage de serviette. Ça reste mon premier concours, le but c'est de prendre de l'expérience ».

La finale nationale le 25 mars

Les candidats sont évalués sur plusieurs critères : « La présentation, le geste technique et les connaissances professionnelles, précise Steven Martin, référent régional de la coupe. Un bon candidat est à l'écoute, perfectionniste et curieux ».

C'est en début d'après-midi que les résultats ont été révélés. À l'issue des épreuves et de la délibération du jury, c'est l'élève du lycée cantilien Gabriel Protais qui a remporté la finale régionale. Il représentera la Normandie lors de la finale nationale les 25 et 26 mars prochains à Saint-Nazaire.