

Lycée hôtelier à Canteleu

Gabriel Protais représentera la Haute-Normandie pour la finale de la Coupe Georges Baptiste

La première étape de la Coupe Georges Baptiste, créée en 1961 en l'honneur de ce Rouennais grand maître de la restauration, a été remportée par un élève du Lycée hôtelier Georges Baptiste, à Canteleu...

Tout le monde connaît les concours de cuisine, de boulangerie ou encore de pâtisserie qui mettent en avant la gastronomie et l'artisanat français. Mais un bon repas, c'est aussi un bon accueil, souriant et discret à la fois, et un service irréprochable. Cela s'apprend et il existe même, depuis 1961, un concours international, le plus ancien de France. La Coupe Georges Baptiste rend ainsi hommage au maître de la restauration, né à Rouen en 1882, passé par l'Hôtel Ritz à Paris, et qui a dirigé le restaurant de l'Hôtel Majestic, à Cannes. Des élèves maîtres d'hôtel s'affrontent donc entre janvier et février, lors de dix-sept épreuves régionales, afin de décrocher une place pour la finale nationale qui se déroulera, cette année, le 25 mars à Saint-Nazaire. La première épreuve de la saison 2025 a eu lieu le mardi 7 janvier, au Lycée hôtelier Georges Baptiste, à Canteleu.

L'excellence pour les jeunes

À noter que l'épreuve est organisée par l'association de la Coupe nationale, européenne et internationale Georges Baptiste, présidée par Franck Languille, maître d'hôtel depuis 39 ans au restaurant de l'Assemblée nationale et ancien vainqueur. « **Au départ, la coupe était réservée aux professionnels des établissements parisiens. À partir de 1975, avec le développement des écoles hôtelières, elle s'est ouverte aux élèves. Aujourd'hui, les candidats mineurs doivent être en formation hôtelière du CAP au Bac Pro** », précise le président, qui ajoute que la compétition a pour but de montrer aux élèves les facettes du métier, à travers un service complet, la mise en place, la prise de commande en français et en anglais, les services des liquides, des plats, des desserts ou encore l'ouverture d'une bouteille de vin et la mise en carafe. « **C'est vraiment vouloir mettre l'excellence en avant** », résume Franck Languille.

Une ligne sur le CV

Dans une ambiance feutrée, dès 8 h, onze candidates et candidats de sept établissements de l'Eure et de la Seine-Maritime, choisis par leurs propres enseignants, ont ainsi participé à l'épreuve écrite et sont passés par des ateliers (boisson, poisson, bar, technique, flamage, sommellerie et commande) : **« ils sont notés par des professionnels et des professeurs bénévoles. Le lauréat est celui qui remporte le plus grand nombre de points. Il sera qualifié pour la finale et représentera sa région. Il peut ensuite porter le maillot de la France à la coupe européenne »**, détaille le président Franck Languille. Les autres élèves repartent avec une série de lots, mais ce rendez-vous est surtout, pour tous, la chance de participer à un premier concours. **« Une belle ligne sur un curriculum vitae qui peut aider dans une future carrière »**, assure Franck Languille. Les délibérations ont été très serrées et c'est Gabriel Protais, en Terminale CSR au Lycée hôtelier Georges Baptiste, qui a soulevé la coupe pour le plus grand plaisir de la proviseure Marie Guguin.

Retrouvez d'autres photos du concours ci-contre, en page 5.



Canteleu Lycée hôtelier Georges Baptiste Gabriel Protais lauréat Le Bulletin