

[lecourriercauchois.fr](http://lecourriercauchois.fr)

## Canteleu. Trois élèves du lycée Georges-Baptiste au concours MAF

*Le Courrier Cauchois*

~3 minutes

---

Le silence régnait ce mardi 25 mars dans le restaurant d'application du lycée professionnel Georges-Baptiste de Canteleu. Cinq élèves du lycée se sont affrontés toute la matinée pour décrocher une place au concours du Meilleur apprenti de France, mention sommellerie. Le concours était supervisé par Philippe Faure-Brac, sacré Meilleur sommelier du monde en 1992 à Rio de Janeiro.

### Une matinée intense

Chaque année, le concours est organisé dans un lycée de la région. Cette année, le lycée Georges-Baptiste en était l'hôte mais seuls cinq élèves cantiliens se sont présentés. *"Les élèves s'inscrivent s'ils en ont envie, on ne les force pas*, expliquait Ludovic Mandine, professeur de la mention complémentaire sommellerie. *Cette année seuls cinq de chez nous se sont inscrits. Nous les avons préparés, c'est du temps de révision en plus de leur cursus mais ils ont les épaules, le niveau est très haut"*. Concentrés, les cinq lycéens ont réalisé les différentes épreuves face à un jury composé de professionnels et d'anciens élèves. Au programme : épreuve écrite, analyse sensorielle de deux vins à l'aveugle, reconnaissance d'eaux-de-vie au nez, technique de carafage, reconnaissance d'étiquettes de vins étrangers, commercialisation et questions de Culture générale. *"Avec le stress, j'ai la nausée depuis des heures"*, glissait Ambre. Dans la salle, les autres élèves de la classe (7) étaient mobilisés pour assurer le débarrassage et le nettoyage de la vaisselle.

Pour espérer décrocher une place au concours national prévu à l'automne prochain à Paris, les candidats devaient obtenir une note de 18 sur 20. *"Je vous propose un jeune millésime, plein de soleil qui pourrait accompagner un magret de canard par exemple"*, proposait Ambre face à son jury pour l'épreuve du carafage. Pour l'épreuve des eaux-de-vie, les lycéens devaient retrouver de la Vodka, du Gin, du Cointreau, de la liqueur de framboises et de la Cachaça (eau-de-vie de canne du Brésil). *"La Cachaça c'était le plus difficile pour le coup*, glissait Philippe Faure-Brac. *J'ai toujours plaisir à revenir en Normandie et à Rouen où la finale du Meilleur sommelier de France s'y était déroulée. Aujourd'hui, on attend une certaine expérience du sommelier et pas que les infos basiques que l'on peut trouver sur internet, on veut une histoire, du vécu"*.

Ambre Gonin (Franqueville-Saint-Pierre), Antonin Poli (Montigny) et Louis Lemuet (Rouen) iront en finale nationale.