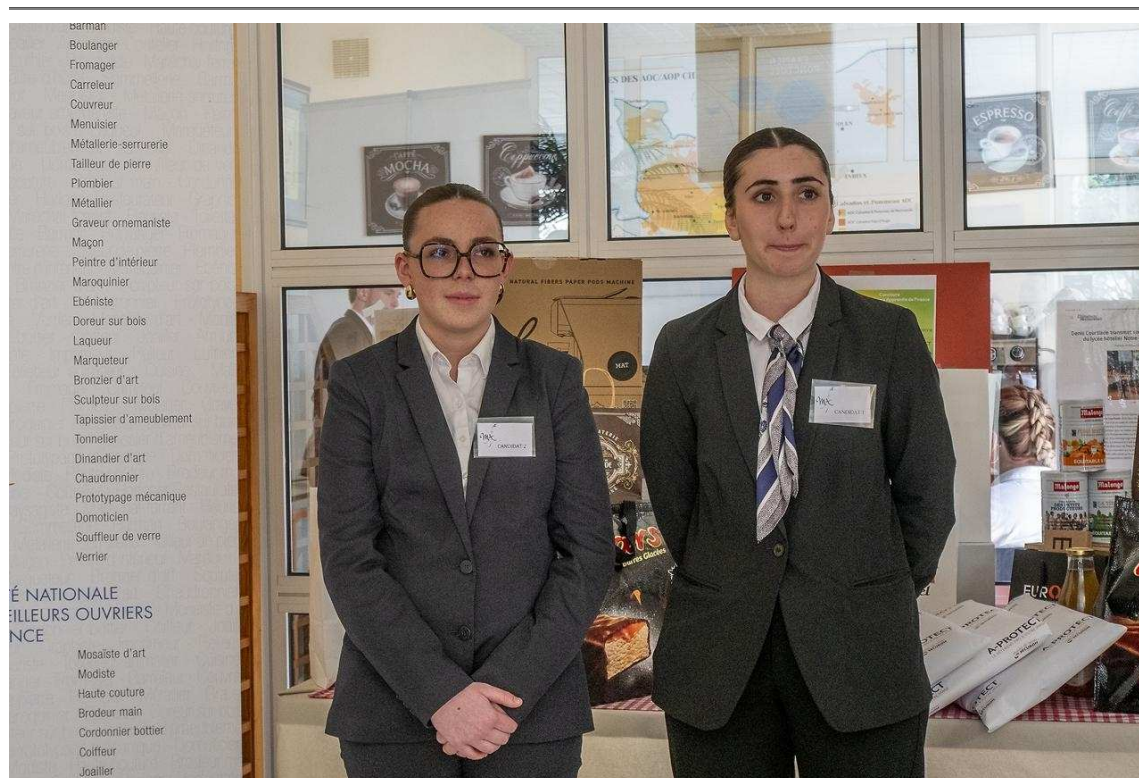


[panorapresse.ouest-france.fr](https://www.panorapresse.ouest-france.fr)

Quelle Normande participera à la finale nationale du concours du Meilleur apprenti de France ?

3-4 minutes



C'est le moment tant redouté pour Angèle Lecoeur (à gauche) et Eulalie Questroy, jeudi 19 mars 2026, à la finale régionale du concours du Meilleur apprenti de France, à [Douvres-la-Délivrande](#). | Ouest-France

La finale régionale du concours du Meilleur apprenti de France (MAF) s'est déroulée jeudi 19 mars 2026, dans les locaux du restaurant d'application du lycée professionnel Notre-Dame-de-Nazareth de [Douvres-la-Délivrande](#) ([Calvados](#)).

Venue de [Rouen](#) ([Seine-Maritime](#)), [Marielle Olivier](#), présidente régionale de Normandie des [Meilleurs ouvriers de France](#) (MOF), a supervisé l'ensemble de l'organisation de la finale régionale du concours du [Meilleur apprenti de France](#) (MAF) en commercialisation et service en hôtel, café, restaurant. L'événement a eu lieu jeudi 19 mars 2026, dans les locaux du restaurant d'application du lycée professionnel Notre-Dame-de-Nazareth à [Douvres-la-Délivrande](#) ([Calvados](#)). Le jury est composé de professionnels.

«Si les deux candidates (Eulalie Questroy et Angèle Lecoeur) sont sélectionnées, elles partiront en finale nationale (N.D.L.R. la date et le lieu n'ont pas encore été divulgués). En trois heures, six ateliers les attendent : la mise en place d'une table en fonction d'un thème ; la commercialisation, c'est-à-dire savoir informer, parler aux clients à partir d'une carte des vins, à la fois en français et en anglais ; la création et l'élaboration d'un cocktail avec des ingrédients imposés ; le service du vin avec sa présentation et son débouchage ; la présentation d'une bière ; le service du fromage »,

indique Marielle Olivier».

Lire aussi : [Dix-sept recettes culinaires de couples célèbres, un livre sur les arts de la table à la française](#)

L'art de la table à la française

«Il s'agit d'un métier varié. Ce n'est pas que de la cuisine, c'est aussi manier l'hospitalité, sans être pressant. Le but, c'est offrir cet art de la table à la française », poursuit la présidente.»

«Gérer notre stress a été le plus compliqué», avouent les deux candidates avant la proclamation des résultats. Angèle Lecoeur a néanmoins réussi à le dompter : «Une fois partie dedans, je l'ai oublié.» Eulalie Questroy se désole : «Dans l'atelier des vins, je ne me souvenais plus de rien ! Les juges ont été bienveillants en tentant de me remettre sur les bonnes pistes.»

L'atelier fromage leur a occasionné des sueurs froides à toutes les deux. «Nous avons découvert les fromages sur place. Il y en a tellement de sortes que c'est vraiment difficile de se souvenir de tout.»

Soulagées d'en avoir terminé, elles appréhendent la lecture du palmarès, aux côtés de leurs formateurs respectifs. Sans surprise, Eulalie Questroy n'obtient qu'une médaille de bronze départementale et Angèle Lecoeur est médaillée régionale en or. «Tu pars donc en finale nationale. Prépare-toi bien : la marche est très haute. Ne te laisse pas déstabiliser.»