

Les artistes du service en salle

MERSCH Neuf nationalités se sont affrontées, hier, au lycée Ermesinde à l'occasion de la Coupe européenne Georges-Baptiste qui récompense les meilleurs maîtres d'hôtel.

Ce concours de service en salle ouvre les portes de maisons prestigieuses aux jeunes maîtres d'hôtel.

De notre journaliste
Audrey Libiez

Les mains gantées du candidat belge tremblent en dénoyautant l'avocat, mais le geste est précis. Enfin, il se sert d'une cuillère pour couper en morceaux fins le fruit et le mélanger à une salade de crevettes. Nous sommes au lycée Ermesinde, hier matin. Neuf pays européens s'affrontent pour remporter la Coupe Georges-Baptiste, un titre prestigieux pour récompenser les meilleurs élèves des lycées hôteliers dans la catégorie «jeunes maîtres d'hôtel».

«Vous savez comment reconnaître un avocat mûr?», interroge un membre du jury. Toujours tremblant mais sans être perturbé, le jeune homme répond: «S'il est mou ou même à son odeur et si la chair est bien jaune.» «Quand il est mou, c'est déjà trop tard, rétorque le membre du jury. On peut également le voir à la couleur de l'écorce.»

► Du cocktail au dressage de table

En tout, les élèves doivent passer huit épreuves, dont la fameuse préparation de l'avocat aux crevettes, la mise en place d'une table à thème, la préparation de cocktails, la prise de commande, la dégustation de vins... Pour ce dernier exercice, il ne s'agit pas de reconnaître les arômes mais de conseiller le client - ici le jury - en lui recommandant par exemple un vin fort pour le marier avec du gibier.

Parmi les critères sur lesquels les élèves sont notés, on peut citer leur



Photos : fabrizio pizzolante

Le candidat espagnol préfère couper l'avocat en cubes. Comme pour chaque épreuve, il n'a que 15 minutes.

dextérité, leur technique, mais aussi l'hygiène. Par exemple, le candidat belge utilise des gants blancs en tissu pour découper l'avocat, un atout qui lui permet de gagner des points. Pierre Alcorta, l'un des trois membres du jury qui l'a noté, a apprécié cette attention. «C'est une bonne idée, l'hygiène compte beaucoup», explique le restaurateur parisien, qui a lui-même gagné il y a 45 ans le même concours, mais pour les professionnels. Selon lui, quasiment tous les candidats se tiennent en seulement quelques points cette année.

Alors que tout le monde s'affaire dans le hall et le théâtre du lycée, Louis Robert, qui participe depuis le début, c'est-à-dire 25 ans, à l'organisation de la Coupe et qui est président de l'école privée BBI-Lux, veille au grain. C'est la dernière année qu'il s'occupe de l'or-

Le processus de sélection

Au Luxembourg, il n'y a qu'un lycée hôtelier, l'élève qui participe à la Coupe est donc sélectionné par l'école. En France, par exemple, il y a d'abord des concours régionaux, puis un concours natio-

nal pour déterminer les participants à cette épreuve. De plus, tous les 3-4 ans, un concours international est organisé. Le dernier a eu lieu au Japon et le prochain devrait se dérouler en 2016.

ganisation de cette Coupe. «Avant, j'étais directeur du lycée hôtelier de Diekirch, désormais je n'ai plus de rôle.» Par ailleurs, il regrette que le lycée hôtelier n'ait pas accueilli le concours comme la logique l'aurait voulu, puisqu'il dispose de toute la logis-

tique et des infrastructures nécessaires. La raison de cette incohérence serait un problème de date.

Exceptionnellement, deux élèves luxembourgeois, Mike Hentges et Alexandra Willemsen, participent au concours, car l'un des deux sélectionnés a dépassé l'âge régle-

mentaire qui est de 24 ans, mais le jeune homme de 28 ans a eu l'autorisation de se frotter à ses concurrents hors concours.

Pour Louis Robert, ce concours est un excellent exercice avant de travailler face à des clients exigeants : «Les élèves sont amenés à exercer dans des restaurants gastronomiques, donc assez chers. Les clients s'attendent en conséquence à une bonne qualité de service.» Participer à ce concours est un plus pour la carrière professionnelle. Il permet par exemple aux élèves d'être acceptés comme stagiaires dans des restaurants prestigieux, des trois étoiles. Les Français qui participent à ce concours, «on les retrouve par la suite au concours de meilleur ouvrier de France».



Le but de la dégustation de vin est de proposer au jury le mets qui se marie le mieux avec cette boisson.



La table à thème doit être dressée pour deux personnes.