

Le premier concours national de service en restauration, organisé à Pau, mettait aux prises huit aspirants à la profession de maître d'hôtel. Ambiance.



Amélie Berrier, d'Arudy, en lice dans le concours de découpe, hier au Parc des exposition

Elle a commencé en cuisine, mais Amélie Berrier, 20 ans, était davantage tentée par le service en salle. L'ambition de cette jeune fille qui a de qui tenir, ces parents tenant l'hôtel de France, à Arudy : « Je veux acquérir ma propre expérience, après, mon rêve c'est d'ouvrir une affaire. »

La demoiselle en bac pro restauration commercialisation et service, au lycée professionnel Saint-Vincent de Paul, à Pau, était hier au nombre des huit concurrents qui se sont affrontés en élimination directe dans le trophée René-Lasserre.

En quart de finale, les compétiteurs avaient à **découper dans les règles de l'art un poulet fermier** issu de l'élevage de Jean Cazenave, de Bordères. Suivaient **une découpe de jambon de Bayonne pour les demi-finalistes, puis celle d'un gigot d'agneau de Barèges en finale.**

Deux jurys jugeaient l'un l'aspect artistique de la découpe, l'autre la technique mise en œuvre. Dans le premier, on trouvait une professeur de danse, Anne Latxague, d'Anglet et même un magicien ! Dans le second des professionnels parmi lesquels des Meilleurs ouvriers de France. **La barre était placée haut : les aspirants maîtres d'hôtel avaient 1 min 30 s pour découper la volaille**, au couteau et à la cuillère. En vérité, peu sont restés dans les temps.

Il fallait non seulement démontrer sa dextérité manuelle, mais encore argumenter sur le produit, comme on le fait aux grandes tables. L'approche du client entrait largement en ligne de compte : 25 points sur un total possible de 95.

L'expérience de la rigueur

C'était son second concours, après la coupe Georges-Baptiste, à Nérac : Amélie, qui est l'une de ses tout meilleurs élèves, a été poussée par son professeur, Béatrice Golebiewski, qui l'accompagnait. « J'ai fait beaucoup de concours quand j'étais jeune. C'est une expérience qui me sert encore aujourd'hui », dit l'enseignante qui fut lauréate du Concours général des métiers. « Ce type de concours fait faire l'expérience de la rigueur aux élèves. **C'est un métier magnifique qui n'est pas mis en valeur, de nos jours.** Au point qu'on a du mal à remplir nos classes : beaucoup de jeunes croient qu'ils ne vont que porter des assiettes. » Amélie a ressenti pas mal de pression sur ses épaules quand elle est entrée en piste. Il y avait de quoi être impressionnée par le décorum et le parterre de professionnels, spectateurs.

Président de l'association française des maîtres restaurateurs, le Lozérien Francis Attrazic soulignait la plus-value que représente la maîtrise du service, sur le marché du travail. « Il y a toute la partie cuisine, mais il y a aussi la salle. Les cuisiniers ont su se valoriser, par l'aspect artistique, la créativité. Il y a pléthore de concours en cuisine, mais beaucoup moins de compétitions de découpe. Pourtant, un tel savoir-faire valorise le restaurant. »

Tombée d'emblée sur le futur vainqueur du concours, **Étienne Avezard**, du lycée hôtelier de Biarritz, Amélie n'a donc pas passé le cap des quarts de finale, hier. Mais si tout va bien, elle se lancera dans un BTS en alternance art culinaire, art de la table et du service, l'année prochaine.