



Lucas Gacitua-Petit décroche le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France Barman-Barmaid

*Seul lauréat de cette 28^e session, il rejoint le cercle prestigieux des professionnels distingués
pour l'excellence de leur savoir-faire.*



Lucas Gacitua-Petit et René Delvincourt

Crédit : Jean-Christophe HECQUET

À l'issue de deux journées d'épreuves finales organisées les 7 et 8 octobre au Lycée Hôtelier International de Lille, Lucas Gacitua-Petit a été distingué dans la classe « Barman-Barmaid » de l'examen Un des Meilleurs Ouvriers de France (uMOF). Parmi les dix finalistes sélectionnés à l'issue des qualifications, il est le seul candidat à avoir atteint le niveau d'excellence requis par le jury pour obtenir ce prestigieux diplôme d'État. Une consécration qui vient saluer un parcours d'excellence et mettre en lumière toute la richesse des savoir-faire des métiers du bar.

Lucas Gacitua-Petit, nouveau Meilleur Ouvrier de France Barman-Barmaid

Bartender, formateur et fondateur de Prohibited Bartending à Strasbourg, Lucas Gacitua-Petit voit aujourd'hui son engagement et son expertise récompensés par l'une des plus hautes distinctions professionnelles françaises.

Fort de plus de quinze années d'expérience dans l'univers du bar et des spiritueux, il s'est notamment illustré sur la scène internationale en remportant la finale mondiale de la Rémy Martin Bartender Talent Academy en 2023. Déjà finaliste de l'examen uMOF en 2022, il concrétise cette année une ambition portée par plusieurs années de travail, de perfectionnement et de recherche d'excellence.

Cette distinction vient récompenser bien plus qu'une maîtrise technique : elle salue une vision globale du métier, associant créativité, précision, connaissance des produits, sens du service et transmission des savoir-faire.

« C'est pour moi une immense fierté d'intégrer cette grande famille qui porte haut les couleurs de la France. J'espère pouvoir contribuer à faire rayonner des valeurs qui me sont chères comme la recherche de l'excellence, la curiosité et l'ouverture, ainsi que l'hospitalité au cœur de ce métier mais aussi la transmission aux générations futures qui continueront à faire vivre et grandir ce métier. », confie Lucas Gacitua-Petit, nouveau Meilleur Ouvrier de France Barman-Barmaid.

Une finale placée sous le signe de l'exigence et de la créativité

Après les épreuves qualificatives organisées les 12 et 13 mai derniers à l'École hôtelière de Ferrières-en-Brie, dix candidats avaient été retenus parmi les 39 professionnels présents pour participer à cette ultime étape de la 28^e session de l'examen.

Durant deux journées, les finalistes ont été confrontés à une série d'épreuves destinées à évaluer l'ensemble des compétences du métier : connaissances générales, maîtrise des produits, analyse sensorielle, techniques de bar, créativité et qualité du service.

L'une des épreuves majeures consistait en la conception, la présentation et la réalisation d'une œuvre articulée autour de trois thématiques et de trois procédés d'élaboration. Dans les conditions d'un salon professionnel international, les candidats devaient défendre leur projet, en démontrer la cohérence et en assurer une exécution irréprochable.

Sous la présidence de René Delvincourt, accompagné notamment de Christophe Davoine, vice-président de la classe et de Jérémy Lauilhé en charge de la commission du Jury, le jury a évalué la précision des gestes, l'organisation du travail, la maîtrise technique, mais également la capacité des candidats à exprimer leur identité professionnelle et à incarner les valeurs d'excellence du titre uMOF.



Jérémy Lauilhé, René Delvincourt et Christophe Davoine, devant la classe uMOF Barman-Barmaid.

Crédits : Festin Agency

Le uMOF, un diplôme d'État d'excellence

Créé en 1924, l'examen Un des Meilleurs Ouvriers de France est organisé par le Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET-MOF). Il conduit à l'obtention d'un diplôme d'État délivré par le ministère de l'Éducation nationale, attestant d'une maîtrise exceptionnelle du métier.

Contrairement à une compétition traditionnelle, l'examen ne vise pas à désigner un unique vainqueur, mais à reconnaître tous les candidats ayant atteint le niveau d'excellence fixé par le jury. Plusieurs professionnels peuvent ainsi être distingués lors d'une même session, comme aucun ne peut l'être si les exigences ne sont pas pleinement satisfaites.

Avec un seul lauréat cette année dans la classe « Barman-Barmaid », cette 28^e session rappelle toute la rigueur de cette distinction et le niveau d'engagement nécessaire pour y prétendre.

Une reconnaissance majeure pour les métiers du bar

Au-delà de la distinction individuelle, cette édition marque une étape importante pour la reconnaissance des métiers du bar au sein de la gastronomie française.

Pour la première fois, les finales des classes Cuisine, Sommellerie, Barman-Barmaid et Maître d'hôtel ont été réunies simultanément dans un même établissement, au Lycée Hôtelier International de Lille. Un événement inédit qui souligne la complémentarité de ces professions et leur contribution commune à l'excellence de l'hospitalité et de la gastronomie françaises.

Pour René Delvincourt, président de l'Association des Barmen de France (ABF) et de la classe « Barman-Barmaid » de l'examen uMOF, cette reconnaissance témoigne de l'évolution d'un métier dont les exigences vont bien au-delà de la seule réalisation de cocktails.

La profession repose aujourd'hui sur une combinaison de compétences techniques, de connaissances approfondies des produits, de créativité, de sens de l'accueil et de capacité à transmettre. Autant de savoir-faire que l'examen uMOF contribue à valoriser et à faire rayonner.

À travers le parcours de Lucas Gacitua-Petit et l'engagement de l'ensemble des finalistes, cette nouvelle édition rappelle également l'importance de la formation, du perfectionnement continu et de la transmission, essentiels à l'avenir et à l'attractivité des métiers du bar.

À propos de l'Association des Barmen de France

Fondée en 1938, l'Association des Barmen de France (ABF) est l'organisation de référence représentant les professionnels du bar sur l'ensemble du territoire. Elle œuvre à la promotion des métiers du bar et à la valorisation de la profession auprès du grand public comme des acteurs de l'hôtellerie-restauration. L'ABF est présidée par René Delvincourt, également président de la classe « Barman-Barmaid » de l'examen *Un des Meilleurs Ouvriers de France*. Membre de l'International Bartenders Association (IBA), l'ABF accompagne les professionnels tout au long de leur parcours en favorisant le partage d'expériences, le perfectionnement technique et la découverte des évolutions du secteur. Elle organise également de nombreux événements et actions de formation destinées à encourager l'excellence et à révéler les talents de demain.