



Communiqué de presse

Une grande première à Saint-Nazaire : le Lycée Sainte-Anne accueille la prestigieuse Coupe Georges Baptiste !

Le 25 mars 2025, le Lycée Sainte-Anne a eu l'honneur d'accueillir **la grande finale nationale de la Coupe Georges Baptiste**, parainé par M. Alexandre Barrière, ce concours de référence dédié à l'excellence des métiers du service en salle.

C'est une première pour Saint-Nazaire et pour la région Pays de la Loire, qui voient ainsi leur savoir-faire et leur engagement dans la formation des jeunes talents du secteur mis à l'honneur. L'événement a réuni les meilleurs élèves et les jeunes professionnels de toute la France, sélectionnés, région par région, après des mois de préparation intense.

Pour cette édition exceptionnelle, le lycée a reçu la visite de nombreuses personnalités, venues encourager les candidats et célébrer l'art du service. Le parrain de la cérémonie, **Alexandre Barrière, co-président du Groupe Hôtelier Barrière** s'est adressé aux candidats avec sincérité au sujet des métiers dits "manuel" qui ont aussi une grande valeur. Tandis que Stéphanie Lipreau, adjointe au maire de Saint-Nazaire, Commission. Education/Enfance a soulevé l'importance de l'éducation des jeunes. Etaient également présents, Alexandre Thiebaud, président de l'UMIH des Pays-de-la-Loire, Andréa Porcher, conseillère régionale des Pays de la Loire. De nombreux professionnels du secteur de l'hôtellerie et lauréats de la Coupe Georges Baptiste étaient présents pour jugés et soutenir les candidats. Notamment, Stéphanie Pean et Frédéric de Ravinel, anciens lauréats célébrant leurs 20 ans de victoire !

Quatre Meilleurs Ouvriers de France "Maître du service et des arts de la table" ont également honoré l'événement de leur présence, contribuant au prestige et à l'exigence du concours : Frank Josserand, MOF 2004, Olivier Novelli, MOF 2011 et formateur expert en art du service, Michael Bouvier, MOF 2019, directeur du restaurant La Pyramide, Relais & Châteaux ainsi que Patrick Chauvin, MOF 2007 et DDFPT au Lycée Sainte-Anne.

L'accueil de cette compétition au Lycée Sainte-Anne marque une reconnaissance nationale de la qualité de l'enseignement et de la transmission des savoir-faire dispensés dans l'établissement. **C'est une fierté pour toute la communauté éducative, ainsi que pour Saint-Nazaire, ville désormais inscrite sur la carte des grands événements du secteur.**



Communiqué de presse

23 élèves et 9 professionnels en lice ont enchaîné 8 épreuves techniques demandant une maîtrise parfaite des gestes et des connaissances du métier :

- Réalisation d'un Irish Coffee
- Prise de commande
- Reconnaissance de poissons
- Flambage d'un fruit
- Les eaux
- Préparation et service d'un vin
- Pliage de serviette
- Argumentation café

Chaque candidat a été évalué sur sa précision, son élégance et sa capacité à mettre en valeur l'art du service, dans le respect des traditions de la gastronomie française.

Après une journée de haute intensité, les meilleurs candidats ont été récompensés dans les deux catégories :

Catégorie élèves :

- 1 - Emile Sariï – Lycée Châteauneuf, Argenton-sur-Creuse
- 2 - Margaux Simonek – Purple Campus, Carcassonne
- 3 - Ewen Le Gad – Lycée Fénelon, Brest

Catégorie jeunes professionnels :

- 1 - Cédric Covarel – Relais & Châteaux La Pyramide
- 2 - Edouard Gilbert – Service de la présidence au Palais de l'Élysée
- 3 - Adrien Andres – Enseignant au CEFPPA Adrien Zeller, Illkirch

Les participants ont pu démontrer leur maîtrise des arts du service, un savoir-faire essentiel qui incarne l'élégance et l'excellence de la gastronomie française.

Le Lycée Sainte-Anne se réjouit d'avoir pu être le théâtre de cette grande rencontre et espère pouvoir renouveler cette belle expérience à l'avenir !

