

# Meilleur Apprenti de France Barman 2018

Vendredi 6 mai 2018 s'est déroulée au lycée hôtelier d'Arcachon la **sélection régionale du Meilleur Apprenti de France Barman**.

Madame **Colin** proviseure du lycée et toute l'équipe Arcachonnaise étaient sur le pont ! Les élèves, les agents, les professeurs de restaurant, de cuisine ont tenu à accueillir de la meilleure des façons l'ensemble des participants et faire de cette journée une grande réussite.

Bravo pour le travail qui a été accompli !



Le concours s'est déroulé en présence de quatre **MOF Michel Tarquini, Régis Roux, Sylvain Combes et Didier Lasserre** et des inspecteurs de l'éducation nationale **Jérôme Muzard et Jocelyn Grivaud**.



De nombreux et fidèles partenaires ont contribué à la réussite du concours, merci pour leur investissement dans la formation des élèves barmen :

**Dominique de la Guigneraie RHUM CLÉMENT,**  
**Pierre Bouery CARAIBOS-BARDINET-LA MARTINIQUAISE,**  
**Anne Pamy Dupont CALVADOS LOUIS DUPONT,**  
**Philippe Ragot société RICARD,**  
**Christian Robert société PERNOD,**  
**Olivier Seuzare CHARTREUSE DIFFUSION,**  
**Philippe Labador société EUROLAM,**  
**Christophe Jumentier et Marc Jean BACARDI MARTINI France,**  
**Sylvain Marsolier société REMY COINTREAU,**  
**Emmanuel Jeannot société CARTRON,**  
**Romain Chassang groupe ROTHSCHILD FRANCE DISTRIBUTION.**

Un grand nombre de professionnels dont certains anciens élèves du lycée Condorcet étaient présents pour décider du sort des 13 candidats :

**Mathieu Delord** gérant de la « Table 38 » à Saint-Emilion, **Gregory Collet** ambassadeur "Cave art et vins" à Bordeaux, **Kévin Arétuse** responsable d'agence événementielle de bar sur Paris, **Sébastien Guillot** barman au bar de d'hôtel du Palais à Biarritz, **Jérémy Lauilhé** chef barman au bar « le Mojo » à Dax, **Clement Sargeni** chef barman au bar « L'alchimiste » à Bordeaux, **Romain Chassang**

ambassadeur de Philippe Rothchild France Distribution.

*Treize candidats de quatre lycées participaient à la prestigieuse sélection :*

- **Biarritz : Miren Jimenez**
- **La Rochelle : Simon Huguenin, Noé Richefeux, Nolan Pigier**
- **Talence : Dorian Ricard, Collet Adam, Brian Ladner, Laura Rambeau, Quentin Muller**
- **Arcachon : Anaïs Barthélémy, Victor Besseyre, Léo Pontet et Maxime Rabaud**







*Le programme de la journée comportait les épreuves pratiques suivantes :*

- *Réalisation technique de deux cocktails classiques.*
- *Commercialisation d'un des deux cocktails.*
- *Analyse sensorielle de 5 produits à reconnaître visuellement et olfactivement.*

*Épreuve de verse de 1, 2, 3, 4 et 8 cl.*

*Épreuve de connaissance d'un produit partenaire.*

<i>Technique</i>	<i>Commercialisation</i>	<i>Analyse sensorielle</i>	<i>Épreuve de verse</i>
			





*Les exigences du concours ont poussé les candidats à produire un travail de grande qualité.*

*Les résultats sont à la hauteur des attentes.*

*Au niveau département et régional ont été décernées :*

**4 médailles de bronze : Simon Huguenin, Noé Richefeux, Dorian Ricard, Maxime Rabaud**

**3 médailles d'argent : Nolan Pigier, Collet Adam, Quentin Muller, Léo Pontet**

**4 médailles d'or : Brian Ladner, Laura Rambeau, Anaïs Barthélémy, Victor Besseyre**

***Ces 4 candidats, médaillés d'or également au niveau régional iront se mesurer en finale nationale aux candidats sélectionnés dans les autres régions.***

*Il s'agit de :*

***Brian Ladner et Laura Rambeau*** *élèves de la MC barman de Talence*

***Anaïs Barthélémy et Victor Besseyre*** *élèves de la MC barman d'Arcachon*



***L'ensemble du jury a tenu à féliciter tous les candidats et les professeurs de bar pour le travail et l'investissement fournis !***