

Marine Delaporte, meilleur maître d'hôtel régional - Saint-Jouan-des-Guérets

Ouest-France du samedi 23 janvier 2010



Jeudi 21, le Centre de formation d'apprentis (CFA) de la CCI de Saint-Malo a accueilli la finale régionale, catégorie élèves, de la Coupe Baptiste, du nom de Georges Baptiste (1882-1960) maître d'hôtel et restaurateur réputé.

Cette épreuve récompensait le meilleur maître d'hôtel en service de restaurant. Dix candidats présélectionnés représentaient 6 établissements bretons : 4 lycées professionnels (Pontivy, Saint-Méen-le-Grand, La Guerche-de-Bretagne et Dinard) et 2 Centres de formation d'apprentis (Ifhor de Rennes et CFA de Saint-Jouan).

Dorade flambée et magret de canard

Après une épreuve écrite portant sur la connaissance de la technologie de la restauration, la connaissance et l'élaboration de produits de bar et la connaissance des vins, les candidats devaient faire leurs preuves lors d'épreuves pratiques qui consistaient à réaliser 8 pliages de serviettes, à préparer une dorade flambée (flambage, filetage et dressage sur 2 assiettes), puis un magret de canard (tranchage et dressage), à identifier 10 fromages AOC, à préparer des crêpes flambées et enfin à réaliser un cocktail mojito.

La candidate ayant obtenu le plus grand nombre de points aux différentes épreuves est Marine Delaporte du lycée hôtelier de Dinard. Elle se retrouve ainsi sélectionnée pour la 49 e Coupe nationale Baptiste qui se déroulera, le 23 mars dans les locaux du lycée René-Auffray de Clichy.

« Marine est une excellente élève, très sérieuse, très calme. Nous ne pouvons que l'encourager dans ses efforts et nous ne manquerons pas d'être avec elle, en l'encourageant, pour cette finale nationale. »

Le vice-président de la Coupe Georges-Baptiste, Daniel Gabillaud, a tenu, pour sa part, à féliciter les participants pour **« leur haute tenue et pour la qualité des prestations réalisées. »**