

Interview réalisée auprès des lauréats au concours général

Lycée Hôtelier – La Rochelle



Nom : LECROART

Prénom : Matthieu

Session du concours général des lycées : LAUREAT 2008

Situation actuelle : Termine une licence professionnelle en restauration gastronomique à vocation internationale à Paris. Depuis septembre 2010 apprenti au Violon d'Ingres, restaurant de Christian Constant et depuis le mois de mai 2011, en charge de la pâtisserie.

Ch FRECHEDE : Dans la globalité du concours, avez-vous un souvenir, ou anecdote qui restera marqué dans votre mémoire ?

M.LECROART : Oui, d'être resté bloqué 1h15 dans un ascenseur par 30 °C pendant les épreuves pratiques, accompagné de 6 autres concurrents. Un grand et long moment.

ChF : Si on parle de la phase écrite, qu'est-ce qui vous a posé le plus de difficultés ?

M.LECROART : L'exercice en lui-même ; nous n'avions alors pas l'habitude de réaliser ce genre de travail, plus proche de ce que l'on nous demande plus tard, en BTS. Il exigeait à la fois un exercice de synthèse et de réflexion et nous invitait à aller plus loin que d'habitude, sur un sujet peu approfondie en cours jusqu'alors. La durée de l'épreuve était elle aussi une difficulté (5 heures si je me souviens bien).

ChF : Dans les phases technologiques (pratique) que retiendrez-vous de cette expérience ?

M.L : Les deux jours de pratique furent très condensés en émotion en tout genre. La nervosité de travailler dans un lieu inconnu, le stress d'être noté en situation d'examen, de découvrir des sujets d'épreuve inattendus, la joie de penser avoir réussi, de rencontrer des gens passionnés par le même métier, la déception de penser avoir raté une épreuve. C'était aussi l'occasion de faire appel à des compétences normalement non demandées au baccalauréat : la création, la gestion de problèmes, la gestion de demandes inhabituelles (réserver un avion pour un client à la réception), et bien souvent l'improvisation. J'en retiendrai cette phrase d'un professeur : « lors d'un examen, on teste des compétences normalement acquises en formation. Lors d'un concours, on met les concurrents dans l'embarra, et on regarde qui s'en tire le mieux ».

Ch F : Qu'avez-vous pensé de la composition du jury en cuisine et en restaurant ?

M.L : Le jury était bien équilibré, à la fois composé de professionnels et de professeurs, les débriefings après certaines épreuves, et particulièrement l'explication du plat en cuisine ont été très intéressants.

ChF : Impressionné ?

M.L : Bien sûr ! C'était pour moi la première fois que j'étais noté par des professionnels et même des professeurs, en condition d'examen, on peut alors facilement perdre ses moyens.

ChF : Dans les phases pratiques toujours, vous avez vécu environ trois jours à proximité des autres concurrents, vous avez partagé des moments en dehors des épreuves. Que pouvez-vous dire de l'ambiance qui régnait ?

M.L : Incroyable. Nous avons eu la chance, avec une très bonne amie alors dans ma classe, d'être tous deux sélectionnés aux épreuves finales. Nous nous attendions alors à trouver sur place une ambiance très compétitive. Pas du tout, je crois que la nervosité et les peurs de chacun nous ont plutôt rapproché dès le premier jour, et nous ne nous sommes pas quitté durant le séjour.

ChF : Avez-vous gardé des contacts avec eux ?

M.L : Avec certains oui. Et puis, l'hôtellerie est un tout petit monde, on entend toujours parler de gens que l'on connaît par personnes interposées que l'on rencontre, en étudiant ou en travaillant.

ChF : Si on regarde vers l'avenir : qu'aimeriez-vous devenir ? Dans une perspective de 10 ans après votre formation.

M.L : Question difficile. L'hôtellerie offre cet avantage que plus l'on avance, plus l'on découvre de nouvelles opportunités, de nouvelles manières ou de nouveaux endroits où exercer notre métier. Je crois que, au cours des dix prochaines années, j'aimerais surtout voyager en travaillant, et en évoluant comme cuisinier, en cuisine gastronomique. Et, plus tard, ouvrir mon propre établissement. Où ? L'avenir nous le dira.

ChF : Pensez-vous notifier votre participation et on peut le dire votre résultat au concours général dans votre Curriculum vitae ?

M.L : Oui, c'est même déjà le cas.

ChF : Être lauréat du concours général apporte du crédit dans les relations professionnelles ? Si oui lesquelles par exemple ?

ML : Oui. Je pense que ce qui donne surtout du crédit lors par exemple d'un entretien d'embauche, c'est avant tout d'avoir participé à des concours, et ceci en règle générale. C'est le signe que la personne cherche à se dépasser, à aller plus loin. Être lauréat, bien sûr, c'est un plus. Je ne sais cependant pas si le concours général est encore assez reconnu auprès des professionnels, cela viendra avec le temps. Je crois que ce concours m'a été en tout cas très utile dans ma candidature pour une poursuite d'études.

ChF : Il existe l'association des lauréats du concours général, le saviez-vous ? Avez-vous été mis en contact avec celle-ci ?

M.L : Oui, je n'ai cependant jamais répondu à leur invitation, sûrement à tort d'ailleurs.

ChF : Selon vous, quelle est, ou sont, la ou les qualités principales pour avoir un maximum de chances de réussite à ce concours ?

M.L : Pour la première partie du concours, je dirais qu'il est important de s'intéresser à l'évolution en règle générale de l'hôtellerie restauration, de lire la presse spécialisée, fréquenter les salons si l'on en a la possibilité, s'informer et de savoir porter un sens critique à tout cela. Pour la deuxième partie des épreuves, je dirais que l'essentiel est d'être polyvalent, puisqu'il faut pouvoir assurer dans trois disciplines différentes dans un temps très restreint entre chaque épreuve tout en gardant son calme. Mais je pense que le plus important encore et encore d'aimer son métier.

ChF : La Sorbonne, c'était ... ?

M.L : Impressionnant, je n'avais jamais encore assisté à une cérémonie aussi officielle, beaucoup de personnalités, un accueil et une organisation très minutieuse, sans parler du somptueux cocktail de clôture dans les salons de la Sorbonne.

ChF : Comment avez-vous vécu l'accueil qui vous a été réservé pour les phases pratiques dans le lycée organisateur des phases pratiques ?

M.L : Un très bon accueil au sein du lycée hôtelier de Toulouse, nous avons été logés dans les chambres de l'hôtel d'application et accueillis le soir de notre arrivée par Madame la Proviseur. Une très bonne organisation dans son ensemble et pour clôturer un agréable repas en compagnie de tous les participants au restaurant d'application du lycée.

ChF : Conseilleriez-vous aux prochaines promotions de participer à ce concours ?

M.L : Oui. Le concours général est le meilleur entraînement qui existe avant l'examen du baccalauréat, et je dois dire que les épreuves pratiques de celui-ci m'ont semblé beaucoup plus abordables et sécurisantes à côté. De plus, il permet de rencontrer des gens passionnants et passionnés venant d'autres horizons ce qui est toujours enrichissant.

ChF : Quelle erreur ne referiez-vous pas si c'était à refaire ?

M.L : D'oublier mes chaussures de cuisine en partant de chez moi. Plus sérieusement, je ne sais pas. Bien sur j'ai fait des erreurs durant les épreuves, mais je ne crois pas avoir fait celle comme certains de venir ultra préparés à la finale. Comme son nom l'indique, il s'agit d'un concours général, qui repose sur des connaissances acquises sur plusieurs années. Quelques uns ont fait l'erreur de se préparer des semaines à l'avance, avec leurs professeurs et sont restés dans leur chambre à réviser tout le long du concours. Ceux-là n'ont, à mon avis, pas réellement vécu le concours général, et, n'ont d'ailleurs pas été lauréats.

ChF : Que diriez-vous si vous deviez donner une remarque négative sur le concours ?

M.L : J'aurais simplement été heureux d'avoir un peu plus d'informations sur le contenu des épreuves avant de les passer, à par ça, rien à dire.

ChF : Pensez-vous qu'il soit important d'être accompagné par un professeur de l'équipe pédagogique de votre classe, aux phases pratiques ?

M.L : Je crois que le plus important n'est pas d'être ou non accompagné, mais de généraliser ou non l'accompagnement. Nous n'étions nous même pas accompagnés, et tout s'est très bien passé. Cependant, il est vrai que pendant les épreuves, un certain sentiment d'injustice peut naître de la part des élèves venant seuls, par leurs propres moyens et ceux préparés et accompagnés de leurs professeurs.

Un grand merci à vous et surtout BRAVO !