

LA DÉPÊCHE

DU MIDI

AVEYRON

MARDI 9 AVRIL 2019

Agence de Rodez, tél : 05 65 68 15 71 • redaction12@ladepeche.fr



Une élève du lycée Saint-Joseph en finale du concours des métiers

Villefranche-de-Rouergue. Éloïse Marragou sera parmi les dix finalistes le 15 mai au lycée Drouant à Paris. • [page 28](#)

Concours général des métiers. Une élève de Saint-Joseph en finale

■ *Éloïse Marragou va participer, en mai, à cette finale nationale.*

Éloïse Marragou est née le 25 mai 2001 à Prunières. Après sa troisième, elle quitte le collège Kervalon de Marcillac pour une seconde générale à Rodez. Elle veut devenir kinésithérapeute... Au bout d'un trimestre, elle ne se sent pas à l'aise dans ses études. Ses parents comprennent parfaitement la situation. Après des contacts avec la direction de l'établissement, après Noël, elle intègre le lycée hôtelier Saint-Joseph en seconde cuisine. Elle opte, en première, pour le service et est aujourd'hui en terminale CSR (communication et service en restaurant). « Être au service des autres » reste son objectif... si elle ne les soigne pas, elle servira les autres à table... Éloïse ne sait comment remercier le directeur de Saint-Jo qui a bien voulu l'accueillir en cours d'année.

Elle a participé, le 14 mars dernier, à Castelsarrasin, au concours des métiers d'Occitanie.

On croise les doigts

Lors de cette épreuve qualificative pour la finale nationale, elle a pu faire étalage de ses capacités et connaissance. Ses performances en sommellerie



La préparation d'une table par Éloïse./Photo DDM.

(analyse sensorielle des vins), élaboration d'un cocktail, flambage et connaissances théoriques lui ont permis de se classer première des douze candidats. Elle sera parmi la dizaine de finalistes qui seront réunis mercredi 15 mai au lycée Drouant, à Paris, pour la finale nationale. Son savoir-faire, son savoir-être, font son succès. Ses professeurs, entre autres Mme Delbruel qui l'accompagnera à Paris, et ses collègues de terminale sont au-

près d'elle pour l'aider dans sa préparation des épreuves qui comporteront service, cocktail, sommellerie, plateau de fromages français, café à la française et décoration (non périssable) de la table à amener. « Toute la classe m'aide à surmonter la pression... Je les en remercie. Quelle belle expérience... Quand on est jeune, il faut se fixer des objectifs, cette participation en est un », avoue-t-elle.

Et des objectifs, elle en a. L'an prochain, elle espère que Parcours sup lui ouvrira les portes du BTS CSR au lycée de Ber-

gerac, avant de consacrer, par Erasmus, quelques années à l'apprentissage de langues étrangères. Son souhait plus lointain est de devenir directrice de restaurant gastronomique. Son passage à Saint-Joseph et ses divers stages, au restaurant Le Haut Allier d'Alleyras (Haute-Loire), à l'Auberge du Vieux-Port de Gagnac-sur-Cère ou dans une brasserie de Rocamadour, lui serviront. Quant à la finale de Paris, « je veux y rester moi-même ; je vais là-bas pour continuer à apprendre », dit-elle.

BERNARD GIBERGUES