

# St-Joseph : Eloïse Marragou représentera le lycée lors de la finale du concours général des métiers

« *Savoir faire et savoir être font son succès* ». C'est par ces quelques mots dithyrambiques que les professeurs d'Eloïse Marragou, jeune élève de Terminale Bac Pro CSR (Commercialisation et Service en restaurant) au lycée St Joseph, ont qualifié la très belle prestation de leur protégée lors de la sélection académique du concours Général des métiers, le 14 mars dernier, à Castelsarrazin. En terminant sur la plus haute marche du podium au milieu d'une douzaine de participants, Elodie a ainsi obtenu son précieux sésame pour représenter le lycée lors de la finale nationale qui aura lieu le 15 mai prochain à Paris.



Eloïse Marragou (en bas au centre), entourée de ses collègues de St Jo et du chef Cruège lors de la soirée dédiée à TLMC.

## DIRECTION LE LYCÉE HÔTELIER DROUANT À PARIS

Originaire du Vallon et plus précisément de Pruines, Elodie s'est dans un premier temps dirigée vers des études de kiné. Mais c'est finalement l'établissement villefrancois qu'elle va rejoindre quelques mois plus tard pour intégrer le lycée hôtelier. D'abord élève en cuisine en seconde, l'adolescente va intégrer la filière CSR et côtoyer le monde du service : « *Le contact avec la clientèle, c'est ce que je souhaitais et j'ai alors découvert une vraie passion* » confie Elodie, qui a fait ses classes au lycée bien sûr mais aussi dans plusieurs établissements, du restaurant traditionnel au gastronomique, voire même étoilé, afin de découvrir tous les milieux. Des expériences positives et enrichissantes qui l'auront bien aidée lors des épreuves de qualification. Il fallait dans un premier temps satisfaire à une épreuve écrite où des connais-

sances théoriques sur les produits français étaient demandées, avant d'enfiler le tablier et de réaliser un flambage de mandarine, proposer un cocktail derrière le bar tout en réalisant une argumentation commerciale, ainsi que présenter un vin et en faire une analyse sensorielle (des exercices vus et préparés tout au long de l'année au sein de l'établissement). Et le jury a été conquis : « *C'était un challenge personnel, un défi à relever. Je n'y allais pas forcément pour gagner mais je souhaitais me confronter aux autres, juger de mes capacités et voir les choses que j'avais à améliorer.* » La suite, on la connaît. L'adolescente a brillamment remporté la compétition au milieu de douze participants venus de toute la région. Elle est donc qualifiée pour la grande finale nationale qui aura lieu à Paris le 15 mai prochain, au réputé lycée hôtelier Drouant.

## UN SUCCÈS COLLECTIF

Pas question pour autant de s'endormir sur ses lauriers. La grande finale approche, et il faudra désormais se démarquer des dix derniers participants au concours... D'autant plus que les règles ont changé. Eloïse devra en effet assurer un service en direct (une table de quatre et de deux avec deux menus différents), tout comme la décoration de la table, accorder des vins avec les mets, présenter un plateau de fromages, préparer un café à la française et proposer un cocktail maison « façon St Jo » : « *On s'entraîne actuellement avec les collègues de classe pour trouver la bonne recette. D'ailleurs, nous ne sommes que cinq dans la classe et il y a un véritable esprit d'équipe. Ils me poussent beaucoup et nous sommes tous au même niveau. Chacun a quelque chose à apporter* » poursuit modestement Eloïse, qui associe tout le monde dans ce succès, dont ses profes-

seurs bien sûr, toujours aux petits soins pour les élèves. « *Une chose est sûre, je vais rester moi-même et je me prépare sans pression. Bien sûr, j'aimerais gagner, mais je vais surtout là-bas pour apprendre. Je vais côtoyer de nouvelles têtes, les meilleurs ouvriers de France. Ça va être une très belle expérience. Et quand on aime ce que l'on fait...* »

Il sera ensuite temps de passer le bac, avant de se diriger vers un BTS Management Hôtellerie et Restauration et petit à petit gravir les échelons, pour pourquoi pas devenir « directrice de restaurant, plutôt dans un gastronomique car c'est ce type d'établissement qui me correspond, ou sommelière car le vin m'intéresse beaucoup ». Mais inutile de brûler les étapes, les futures échéances ne seront pas de tout repos. En attendant, à 17 ans et demi à peine, l'avenir d'Eloïse Marragou semble tout tracé. Un avenir que l'on espère radieux.