

# Coupe Georges Baptiste

DEPUIS 1961

## LE MAGAZINE

Du plus ancien concours de restaurant

# 2027

# CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



**FANTASTIQUE**

L'exigence d'un Cru Classé,  
l'engagement d'un vin biologique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



# Edito

**Chers membres, chers partenaires, chers passionnés des métiers de la salle,**

La Coupe Georges Baptiste est bien plus qu'un concours : elle est avant tout une communauté animée par une même passion, celle de l'excellence dans les métiers de l'accueil et du service. Depuis sa création par Georges Baptiste, notre association s'attache à transmettre des valeurs essentielles : le professionnalisme, la précision du geste, le sens du détail et le respect d'un savoir-faire qui fait la richesse de notre métier, et la mise en valeur de nos étudiants et nos professionnels.

À travers cette revue numérique, nous souhaitons mettre en lumière les talents, les initiatives et les projets qui font vivre notre association.

Compétitions, rencontres, formations ou moments de partage : chaque événement contribue à faire grandir cette belle famille qu'est la Coupe Georges Baptiste.

Dans un monde où les métiers de l'hôtellerie et de la restauration évoluent rapidement, il est essentiel de préserver nos traditions tout en accompagnant les nouvelles générations. La transmission est au cœur de notre mission, transmettre un savoir-faire, mais aussi une passion et une exigence qui font la noblesse de notre profession.

Je souhaite que cette revue soit pour chacun d'entre vous un espace d'inspiration, de découverte et de fierté. Elle témoigne de l'engagement de nos membres et de la vitalité de notre réseau, en France comme à l'international.

**Bonne lecture et belle découverte des sujets de la Coupe Georges Baptiste 2027.**

**Stéphane GUENAUD**  
Président de la Coupe Georges Baptiste

# Sommaire

L'ASSOCIATION CGB 05

LE NOUVEAU BUREAU CGB 07

LES PARRAINS ET MARRAINES 09

PALMARES DE LA COUPE GEORGES BAPTISTE ÉLÈVES 10

PALMARES DE LA COUPE GEORGES BAPTISTE 11  
JEUNES PROFESSIONNELS

RETROSPECTIVE – FREDERIC KAISER VAINQUEUR 2007 12

RETROSPECTIVE FINALE NATIONALE 2025 13

CONCOURS 2027 18

LES CORRESPONDANTS ACADÉMIQUE 19

SUJET CATÉGORIE ÉLÈVES 22

BULLETIN DE PARTICIPATION ÉLÈVES 28

SUJET CATÉGORIE JEUNES PROFESSIONNELS 30

REMERCIEMENTS 33



# L'association

Comme à son habitude l'association de la Coupe Georges Baptiste a eu l'occasion de participer à différents événements, et également vivre sa vie d'association avec le départ de **Gérard METTLER** qui fût président de la CGB de 1986 à 1990. Nous lui devons beaucoup dans la définition du concours originelle.

Cette année fût aussi l'occasion pour notre association d'être présent au 21<sup>ème</sup> Concours « Maîtres de service » à Tokyo au Japon. **Franck LANGUILLE** y était attendu le 11 novembre en qualité de jury.

La CGB est également très heureuse de voir évoluer ses anciens lauréat. Merci à **Simon VERGER** de nous avoir convié à la sortie de son Ouvrage « Les 365 aliments de la Culture Gastronomique »



Nous ne pouvions conclure cette partie sans remercier très sincèrement et chaleureusement **Franck LANGUILLE** pour sa dévotion, son implication sans faille et son professionnalisme. Durant de nombreuses années il aura porté la CGB et l'aura faite rayonner tant au nationale qu'à l'international. Il quitte sa fonction de président, pour devenir président d'honneur.

----- **MERCI Franck** -----



La vie d'une association passe aussi par des évolutions, cette année blanche a donc été l'occasion de remettre à jour les statuts, le règlement du concours et réfléchir à une nouvelle dynamique.

Merci à toutes les forces vives qui ont acceptées de nous aider, nous apporter leur expertise et contribuer au renouveau de la CGB.



Il nous semblait important que ce renouveau passe aussi par une réflexion sur le logo, et le retour de la voiture de tranche, identité forte de notre concours.

Mais la Coupe Georges Baptiste, ne serait ce qu'elle est sans nos partenaires. Merci aux nouveaux partenaires de nous avoir rejoint. Mais nous présentons nos plus sincères remerciements à nos partenaires historiques qui nous sont restés fidèles durant cette période de transition. Merci à tous de nous faire confiance.



Les membres de la Coupe Georges Baptiste en compagnie de Louis MORIN, MOF Maître d'hôtel, et Bertrand CHAPEL vainqueur dans la catégorie jeunes professionnels 2015, au Lycée Jean Drouant à l'occasion du CGM.

# Le bureau



**Stéphane  
GUENAUD**

*Maître d'hôtel, argentier  
adjoint à la Présidence de  
l'Elysée*

*Président  
Coupe Georges Baptiste*



**Thierry  
CHUSSEAU**

*Professeur de service et  
commercialisation au  
Lycée Hôtelier de l'Orléanais*

*Vice-président  
Coupe Georges Baptiste*



**Karine  
FOUQUET**

*Professeur de service et  
commercialisation au  
Lycée Alain Savary d'Arras*

*Trésorière  
Coupe Georges Baptiste*



**Jean Sébastien  
AUBERT**

*Maître d'hôtel au Sénat*

*Trésorier adjoint &  
Relations partenaires  
adjoint  
Coupe Georges Baptiste*



**Christophe  
BARON**

*Professeur de service et  
commercialisation au  
Lycée Louis Antoine de  
Bougainville à Nantes*

*Secrétaire  
Coupe Georges Baptiste*



**Jackie  
DUPONT**

*Directrice de l'INFA de  
Gouvieux*

*Secrétaire adjointe  
Coupe Georges Baptiste*



**Franck LANGUILLE**  
Président d'Honneur  
Coupe Georges Baptiste  
France et Europe



**Jean-Michel TROHAY**  
Relations Partenaires  
Membre du CA



**Jean Pierre GARNIER**  
Membre du CA



**Patrick MASBATIN**  
Membre du CA



**Frédéric DE RAVINEL**  
Membre du CA



**Pierre ALCORTA**  
Membre du CA



**Amaury BARBADO**  
Membre du CA

# Les membres actifs

# LES PARTENAIRES DE LA COUPE GEORGES BAPTISTE



Pernod Ricard



EMULSION



Robur

EUR  LAM

GUY DEGRENNE

DEPUIS 1923

linvosges

L'EXPÉRIENCE DU BEAU LINGE

Les parrains  
et marraines

Parrain  
2027



**GUY DEGRENNE**

**Marc-Alain SPRUCH**

Président et co-actionnaire avec ses frères  
Antoine, Benjamin et Thomas

Maison familiale française depuis 1948, Guy Degrenne cultive des savoir-faire d'excellence, transmis et réinventés au fil des générations, pour magnifier l'art de recevoir. A travers ses créations intemporelles, Guy Degrenne incarne l'authentique art de vivre à la française : la gastronomie, la convivialité et l'élégance. La Maison Guy Degrenne incarne l'excellence industrielle française au service des arts de la table, en associant savoir-faire, exigence et innovation. C'est dans cet esprit que s'inscrit notre long partenariat avec le Concours de la Coupe Georges Baptiste, référence incontournable pour la valorisation des métiers de la salle.

Ce concours porte des valeurs qui nous sont chères : la transmission, la précision du geste, l'élégance du service et la reconnaissance des talents de demain. À travers cet engagement, Guy Degrenne souhaite contribuer activement à la promotion de ces métiers essentiels à l'expérience gastronomique française. La salle est en effet le prolongement naturel de la cuisine : elle donne vie au repas, crée l'émotion et révèle toute la qualité du moment partagé.

En accompagnant la Coupe Georges Baptiste, nous affirmons notre attachement aux femmes et aux hommes qui font rayonner l'art du service en France et à l'international. L'édition 2027 aura pour nous une résonance toute particulière, puisque Guy Degrenne aura l'honneur d'être Parrain de la finale. Cette finale se tiendra à Limoges, proche de l'un de nos sites de production emblématique, au cœur d'un territoire mondialement reconnu pour sa porcelaine d'exception.

Ce choix fait écho à notre histoire industrielle et à notre volonté de préserver et transmettre des savoir-faire français d'excellence. Il symbolise également le lien fort entre la matière, le geste et le service, trois dimensions indissociables de l'art de recevoir. Aux côtés de la Coupe Georges Baptiste, nous souhaitons continuer à encourager les jeunes générations à choisir ces métiers avec fierté et ambition.

Être Parrain de la finale 2027 à Limoges représente ainsi bien plus qu'un partenariat : c'est un engagement durable en faveur de la formation, de l'excellence et du rayonnement de l'art de la table français.

NOS PRESTIGIEUX PARRAINS ET MARRAINES ET  
LEURS FONCTIONS L'ANNÉE DU CONCOURS

- |   |   |
|---|---|
| 1994 Jean FRAMBOURT   | 2010 Jean-Louis SOUMAN<br>Directeur du « Le Bristol »   |
| 1995 Patrick SCICARD<br>1er lauréat du concours des<br>écoles hôtelières 1975 | 2011 Bernard GRANIER<br>DG du groupe Concorde<br>Hôtel Resort                                   |
| 1996 Joël MINOT<br>Le Fouquet's   | 2012 Gérard CLAUDEL<br>Président Best Western<br>France   |
| 1997 Patrick PERRUCHAS<br>Le Grand Véfour                                     | 2013 Erice PREVOTEL<br>Directeur général « St<br>clair le traiteur »                            |
| 1998 Jean-Jacques CAIMANT<br>Propriétaire « Closerie des<br>Lilas »           | 2014 Pierre BORD<br>Directeur général « Le<br>Negresco » (Nice)                                 |
| 1999 Pierre ALCORTA<br>Lauréat professionnel 1969                             | 2015 Jean LAVERGNE<br>Président du directoire de la<br>SEH                                      |
| 2000 Régis BULOT<br>Président « Relais et<br>Châteaux »                       | 2016 Céline FALCO<br>Présidente de Paris Inn<br>Groupe  |
| 2001 Frantz TAITTINGER<br>Président groupe Envergure                          | 2017 David SINAPIAN<br>PDG Groupe PIC   |
| 2002 Dominique DESSEIGNE<br>Président du groupe Barrière                      | 2018 Willy et Garry DORR<br>Dorr PARIS  |
| 2003 Jean-Claude VRINAT<br>Propriétaire et Chef<br>« Taillevent »             | 2019 Myriam PARIENTE<br>PDG Groupe HAVILAND   |
| 2004 Jean-Paul BUCHER<br>Fondateur du groupe Flo                              | 2020 Sébastien BAZIN<br>PDG du groupe ACCOR<br>&<br>Franck JEANTET<br>Président Potel et Chabot |
| 2005 Gérard PELISSON<br>Co-fondateur du groupe<br>ACCOR                       | 2023 Christophe DELMOY<br>DG du groupe Grape<br>Hospitality                                     |
| 2006 Jean-Michel DELUC<br>Maitre sommelier                                    | 2024 Jean-Pierre BLANC<br>PDG de Malongo  |
| 2007 Didier LE CALVEZ<br>Directeur général<br>Hôtel Georges V                 | 2025 Alexandre BARRIERE<br>Co-président du groupe<br>Barrière                                   |
| 2008 Jaume TAPIES<br>Président international<br>« Relais et Châteaux »        |   |
| 2009 Dominique LOISEAU<br>Présidente du groupe<br>Bernard Loiseau             |   |





# PALMARES

## Coupe Georges Baptiste Elèves

- 1975 SCICARD Patrick LHT Jean Drouant – Paris
- 1976 COLLIGNON LHT Jean Drouant – Paris
- 1977 GOUVERNET Philippe LHT Jean Drouant – Paris
- 1978 FRANCOIS LHT Savoie-Léman – Thonon-Les-Bains
- 1979 BIZEUL Hervé LHT Paul Augier – Nice
- 1980 CHRISTIANES LHT Jean-Drouant – Paris
- 1981 ROYERE LHT Paul Augier – Nice
- 1983 GUIMARD TECOMAH – Jouy-en-Josas
- 1984 BOURRAT Monique LHT Savoie-Léman – Thonon-Les-Bains
- 1985 POL LHT Lesdiguières – Grenoble
- 1986 DUVAL TECOMAH – Jouy-en-Josas
- 1987 DEL SOL LHT Jean Drouant – Paris
- 1988 DESCAMP LHT Jean Drouant – Paris
- 1989 MERCIER LHT Montaleau – Sucy-en-Brie
- 1990 BERTOLDO Dominique TECOMAH – Jouy-en-Josas
- 1991 TEXIER Agathe\* LHT Montaleau – Sucy-en-Brie
- 1992 PESE Antoine\* Ferrandi – Paris
- 1993 MOGLIA Benjamin Ferrandi – Paris
- 1994 OLLAGNIER Cyrille Ferrandi – Paris
- 1995 FERET Bruno\* CFA d'Osny sur Oise
- 1996 CAMUS Alexis ECOMAH – Jouy-en-Josas
- 1997 BRAY Cyril\* LP Auguste ESCOFFIER – Eragny-sur-Oise
- 1998 LANDAIS Brice Lycée Notre-Dame – St-Méen-Le-Grand
- 1999 BOUGAULT Rachel\*\* Lycée Notre-Dame – St-Méen-Le-Grand
- 2000 BAZIN Ingrid\* Lycée Edouard HERRIOT – Ste-Savine
- 2001 LARCEBEAU Nathalie CFA Bellecroix – Metz
- 2002 CHEVRIER Vincent\* Lycée Notre-Dame – St-Méen-Le-Grand
- 2003 WALKIEWIEZ Sébastien LP Les Franchises – Langres
- 2004 MARTIN Florent\* LP Finosello – Ajaccio
- 2005 PEAN Stéphanie\*\* Lycée Ste Thérèse – La Guerche de Bretagne
- 2006 SALIOT Guillaume LHT Georges Baptiste – Canteleu
- 2007 DEDRENNE Laura ICF – Montpellier
- 2008 PERROT Nicolas\* Lycée Notre-Dame – St-Méen-Le-Grand
- 2009 LECOQ Nicolas\* TECOMAH – Jouy-en-Josas
- 2010 JERZ Nicolas Ferrandi – Paris
- 2011 FOURNIE Tom LP BRILLAT-SAVARIN – Bellegarde-sur-Valserine
- 2012 ROSICH Joanna\* EMTH – Béziers
- 2013 BESCOS Alexia EMTH – Béziers
- 2014 DEFENDINI Clara\* CCI Paris TECOMAH – Jouy-en-Josas
- 2015 BARBARDO Amaury CFA Sud Formation – Montpellier
- 2016 BROCHOT Simon Lycée Hyacinthe Friant – Poligny
- 2017 COOKE Charlotte\* Lycée Christian BOURQUIN – Argelès-sur-Mer
- 2018 VAN MAELE Dylan LHT Alexandre DUMAS – Illkirch-Graffenstaden
- 2019 CHAUX Yanis CCI Sud Formation – Montpellier
- 2023 CHESNEAU Tom Lycée Hôtelier de Blois
- 2024 HALLET Matthieu Lycée Hôtelier de la Rochelle
- 2025 SARII Emile**  
Lycée Châteauneuf – Argenton sur Creuse





# PALMARES

## Coupe Georges Baptiste Jeunes Professionnels

- 1961** BROSSEAU Gérard  
Ex-aequo HOCHAIN Bernard
- 1962** COUCHET Bernard
- 1963** GALLOU Daniel
- 1964** FRAMBOURT Jean (Parrain 1994)  
Ex-aequo M. DE MARTIN
- 1966** DESDOIT Michel
- 1967** BERNARD Michel
- 1968** COZZOLI Pascal
- 1969** ALCORTA Pierre (Parrain 1999)  
Ex-aequo COPPIN Claude
- 1970** LABALETTE Pierre
- 1971** DRIEUX Gérard
- 1972** GAGELIN Réginald
- 1973** METTLER Gérard
- 1974** FUCHS Roland
- 1975** RAIMBAULT Stéphane
- 1976** LAVAULT Raymond
- 1977** NAULEAU André
- 1978** SANCANDI Juanito
- 1979** LOIZEAU Alain
- 1980** MINOT Joël (Parrain 1996)
- 1981** MEREAU Gilles
- 1982** LORENZINI Pascal
- 1983** ELOIR Éric
- 1984** FUCHS Claude
- 1986** BIZEUL Hervé
- 1987** RIZZO Bruno
- 1988** LANGUILLE Franck (Président d'honneur CGB)
- 1989** BERTAUX Thierry
- 1990** DESSEAUX Sandrine (1ère femme lauréate)
- 1991** PEFER Jean-Michel
- 1992** PERIER Emmanuel
- 1993** AGRAZ Georges
- 1994** PARES Philippe
- 1995** LAPAIRE Laurent
- 1996** DUHAUT Emmanuel
- 1997** JOUSSEAUME Bruno (MOF MHSAT 2004)
- 1998** STANDAERT Philippe (MOF MHSAT 2000)
- 1999** JOSSE Yann
- 2000** ARNOULD Baudoin
- 2001** GALASSO Gil (MOF MHSAT 2004)
- 2002** CAILLOUET Philippe (MOF MHSAT 2004)
- 2003** VERRIER Christophe\*\*
- 2004** GUENAND Olivier
- 2005** DE RAVINEL Frédéric
- 2006** CAVAILLES Sébastien (MOF MHSAT 2007)
- 2007** KAISER Frédéric\* (MOF MHSAT 2011)
- 2008** BAZIN-KAISER Ingrid
- 2009** FAVREAU Guillaume
- 2010** GREGORY Yoann
- 2011** BOUVIER Michael (MOF MHSAT 2018)
- 2012** ALGLAVE Olivier\*
- 2013** FEFIN Thomas (MOF MHSAT 2018)
- 2014** BLANCH Diane\*
- 2015** CHAPEL Bertrand
- 2016** VERGER Simon\*\* (MOF MHSAT 2018)
- 2017** HAURY Nathanaël\*
- 2018** POUPENEY Alicia
- 2019** GACHET-FROIDUROT Pauline
- 2022** MARAIS Nicolas
- 2023** GUYARD Stephen
- 2024** DAVID Florian
- 2025** **COVAREL Cédric**





## Frédéric KAISER

**Directeur de la restauration  
Le Bristol Paris**

*La Coupe Georges Baptiste est une grande famille, où un lien indéfectible existe entre la Coupe et ses lauréats. Dans cette édition, il nous semblait évident de consacrer une interview à Frédéric KAISER, lauréat il y a 20 ans du concours jeunes professionnels.*

**CGB :** il est rare, quand on est enfant, d'avoir pour objectif professionnel de devenir serveur. Quel était ton projet ?

**FK :** quand j'étais enfant, j'adorais cuisiner et je voulais devenir cuisinier. C'est à la base pour cela que j'ai rejoint l'école hôtelière de Metz, et c'est par la suite, en découvrant les métiers de salle que j'ai découvert ma voie.

**CGB :** qu'est-ce qui t'a motivé pour t'inscrire à la Coupe Georges Baptiste ?

**FK :** ce qui m'a motivé à faire ce concours, c'était l'envie de m'évaluer et de connaître mes atouts et mes faiblesses car quand on aime son métier et que l'on veut atteindre l'excellence, il faut savoir faire son auto-critique. Rien de mieux que de faire un concours pour pouvoir dresser un bilan sur son parcours. Et puis le challenge et l'adrénaline d'un concours est un formidable moteur quand on s'entraîne.

**CGB :** penses-tu que cette victoire à la CGB a eu un impact sur ton envie de passer le MOF ?

**FK :** clairement. Quand j'ai remporté le concours en 2007, j'étais très heureux et j'étais dans une phase de ma vie professionnelle où je voulais encore me tester et encore m'améliorer. Gagner la CGB était un excellent moment et j'en garde un souvenir impérissable, mais je voulais encore me challenger, aller plus loin et repousser un peu plus loin le curseur et c'est donc pour cela que j'ai décidé de me présenter au MOF.

**CGB :** comment cette victoire d'il y a 20 ans raisonne en toi aujourd'hui ?

**FK :** cette victoire a été une très belle page de ma carrière. C'est à ce moment que j'ai compris que je voulais passer le MOF, car après cette victoire, je m'en sentais capable. Et puis tout le monde disait que la CGB était l'antichambre des MOF, ce qui est un peu vrai, car bons nombres de vainqueurs de la CGB ont décroché le MOF par la suite. Cette victoire d'il y a 20 ans a été un tournant dans ma carrière.

**CGB :** pourquoi la CGB reste un concours aussi attractif ?

**FK :** la CGB reste un concours attractif, car il permet de se mesurer à des grands professionnels sur des sujets très vastes et qui permettent de se perfectionner sur tous les aspects de notre beau métier, que ce soit de la connaissance, de la technique, de l'œnologie, du bar, etc... C'est un concours très complet, qu'il faut maintenir dans son ADN, en le revisitant continuellement pour rester proche de la réalité du terrain.

**CGB :** pourquoi conseillerais-tu à la jeunesse de participer à la CGB ?

**FK :** parce que ça permet de s'auto-évaluer et de se confronter à ses propres difficultés et d'identifier aussi ses qualités. Un concours comme la CGB est un accélérateur de prise de conscience de son niveau professionnel. On est amené à travailler sur tous les sujets sur lesquels nous sommes confrontés dans notre quotidien, ce qui nous permet de nous améliorer sur beaucoup de domaines précis.

**CGB :** quelques mots à destination des futurs participants ?

**FK :** participer à la CGB, c'est avant tout un entraînement et un enrichissement personnel, qui va avoir pour objectif de vous faire grandir personnellement et professionnellement. C'est un défi et un challenge personnel et non pas contre les autres candidats. Et quel plaisir de s'entraîner et d'accumuler de la connaissance à travers ce concours. Et puis, il y a aussi les formidables rencontres que l'on fait qui sont incroyables.

**CGB :** une anecdote professionnelle à nous partager ?

**FK :** c'est grâce à la CGB que j'ai pu partir la 1<sup>ère</sup> fois au Japon pour le concours des maîtres de service japonais et ce fût une expérience incroyable.



**Quel plaisir de s'entraîner  
et d'accumuler de la  
connaissance à travers ce  
concours**





St NAZAIRE  
2025

# Finale nationale



Un grand merci au **Lycée St Anne de St Nazaire**, à **Frédéric DE RAVINEL** – directeur du lycée- et à toutes les équipes et tous les élèves pleinement impliqué dans la réussite de cette finale.

Merci à notre marraine et parrain de l'année :  
**Joy BARRIERE-DESSEIGNE et Alexandre BARRIERE**

# Finale nationale du 25 mars 2025

## Catégorie élève



**Margaux  
SIMONEK**  
*Purple campus  
Carcassonne*



**Emile  
SARII**  
*Lycée Châteauneuf  
Argenton sur Creuse*



**Ewen  
LE GAD**  
*Lycée Fenelon  
Brest*





Coupe  
Georges Baptiste  
DEPUIS 1961

Catégorie  
jeune  
professionnel

Finale nationale du 25 mars 2025



**Edouard  
GILBERT**

Service de la Présidence au  
Palais de l'Élysée



**Cédric  
COVAREL**

Relais et Châteaux  
La Pyramide



**Adrien  
ANDRES**

Enseignant au CEFPPA  
Adrien Zeller  
Illkirch





# LE JURY



# LES PARTENAIRES DE LA COUPE GEORGES BAPTISTE



PIERRE & BERTRAND COULY



CHINON



# CONCOURS 2027

BIEN PLUS QU'UN CONCOURS,  
LA COUPE GEORGES BAPTISTE EST INCONTOURNABLE

1.

***Les correspondants académiques et régionaux***

Pour la catégorie élèves, retrouvez les coordonnées de vos correspondants pour adresser vos bulletins d'inscription et obtenir les informations. Pour des raisons d'organisation propre à la CGB, certaines académies sont regroupées

2.

***Épreuves :***

Les sujets des épreuves régionales et nationale catégorie élèves

Les sujets des sélections nationales et de la finale nationale catégorie jeunes professionnels

3.

***Bulletin d'inscription :***

Bulletin dans la catégorie élèves

Nota bene : les jeunes professionnels s'inscrivent directement sur le site de la CGB



***Règlement du concours:***

Retrouvez le nouveau règlement du concours pour la catégorie élèves et la catégorie jeunes professionnels directement sur notre site Internet ou en scannant le QR Code

Élèves : sélections régionales entre janvier et mars 2027

Jeunes professionnels : sélections nationales sur dossier à envoyer avant le 31 décembre 2026

Finale nationale le 1<sup>er</sup> Avril 2027 au lycée Jean Monnet de Limoges

## DEPUIS 1961

*Participez au concours de restaurant le plus ancien de France*



# Les correspondants académiques et régionaux

ALSACE LORRAINE



**Adrien ANDRES**

Formateur en restauration

CEFPPA Adrien Zeller

67400 Illkirch

Tél : 06 61 01 25 87

E-mail : [aandres@cefppa.eu](mailto:aandres@cefppa.eu)

**Académie de Strasbourg**



**Peter MAHLER**

Professeur de service et commercialisation

Lycée des métiers Raymond Mondon

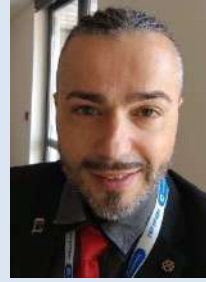
57070 METZ

Tél : 06 62 16 93 53

E-mail : [pittmahler@free.fr](mailto:pittmahler@free.fr)

**Académie de Nancy Metz**

AQUITAINE



**Nicolas HABONNEAU**

Adjoint responsable pôle HR et formateur

Ecole hôtelière du Périgord

24750 BOULAZAC

Tél : 06 22 37 76 75

E-mail : [n.habonneau@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:n.habonneau@ecoles.dordogne.cci.fr)

**Académie de Bordeaux**

AUVERGNE



**Nathalie ICHARD**

Professeur de service et commercialisation

Lycée des métiers Raymond Cortat

15000 AURILLAC

Tél : 06 81 85 76 85

E-mail : [nathalie.ichard@ac-clermont.fr](mailto:nathalie.ichard@ac-clermont.fr)

**Académie de Clermont-Ferrand**

BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE



**Audrey ARNAL**

Professeur de service et commercialisation

Ecole des métiers de Dijon métropole

21600 LONGVIC

Tél : 06 64 13 68 39

E-mail : [audreyarnal@ecoledesmetiers.fr](mailto:audreyarnal@ecoledesmetiers.fr)

**Académies de Dijon et Besançon**

BRETAGNE



**Mikaël TRIHAN**

Professeur de service et commercialisation

Lycée Hôtelier de Dinard

35800 DINARD

Tél : 06 25 72 23 19

E-mail : [mikael.trihan@ac-rennes.fr](mailto:mikael.trihan@ac-rennes.fr)

**Académie de Rennes**

CENTRE



**Thierry CHUSSEAU**

Professeur de service et commercialisation

Lycée Hôtelier de l'Orléanais

45160 OLIVET

Tél : 06 83 16 77 33

E-mail : [thierry.chusseau@ac-orleans-tours.fr](mailto:thierry.chusseau@ac-orleans-tours.fr)

**Académie d'Orléans Tours**

CHAMPAGNE  
ILE DE FRANCE



**Ludivine DROULIN**

Professeur de service et commercialisation

Lycée Polyvalent Albert de Mun

75007 PARIS

Tél : 07 70 13 79 34

E-mail : [Ludivine.Droulin@ac-paris.fr](mailto:Ludivine.Droulin@ac-paris.fr)

**Académies de Paris, Versailles et Créteil**

CORSE



**José BERNARDINI**

Professeur de service et commercialisation

Lycée des métiers du Finosello,

20090 AJACCIO

Tél : 06 16 16 07 99

E-mail : [jose.bernardini2a@sfr.fr](mailto:jose.bernardini2a@sfr.fr)

**Académie d'Ajaccio**

CHAMPAGNE  
ILE DE FRANCE



**Antoine PESE**

Professeur de service et commercialisation

Lycée Edouard Héribert de Sainte Savine

10000 TROYES

Tél : 06 44 23 27 23

E-mail : [antoine.pese@ac-reims.fr](mailto:antoine.pese@ac-reims.fr)

**Académie de Reims**

LANGUEDOC  
ROUSSILLON



**Etienne CHAUVIN**

Professeur de service et commercialisation

Lycée Jean Moulin

34500 BEZIERS

Tél : 07 67 18 21 83

E-mail : [Etienne.Chauin@ac-montpellier.fr](mailto:Etienne.Chauin@ac-montpellier.fr)

**Académie de Montpellier**

MIDI  
PYRENEES



**Synthia CAZALENS**

Professeure de service et commercialisation

Lycée Pardhaillan

32000 AUCH

Tél : 06 82 41 49 80

E-mail : [synthia.cazalens@wanadoo.fr](mailto:synthia.cazalens@wanadoo.fr)

**Académie de Toulouse**

# Les correspondants académiques et régionaux



## NORMANDIE



### Samuel CLOUARD

Professeur de service et commercialisation  
FIM CCI Formation  
50000 SAINT LO  
Tél : 06 86 86 05 64  
E-mail : [samuel.clouard@normandie.cci.fr](mailto:samuel.clouard@normandie.cci.fr)



### Steven MARTIN

Professeur de service et commercialisation  
Lycée professionnel Auguste Bartholdi  
76360 BARENTIN  
Tél : 06 21 48 07 70  
E-mail : [steven.martin@ac-normandie.fr](mailto:steven.martin@ac-normandie.fr)

Académie de Normandie

## NORD – PAS DE CALAIS



### Karine FOUQUET

Professeur de service et commercialisation  
Lycée professionnel Savary - Ferry,  
62000 ARRAS  
Tél : 06 73 31 41 21  
E-mail : [coupegebeulogekarine@gmail.com](mailto:coupegebeulogekarine@gmail.com)



### Euloge DERMEINGHEM

Professeur de service et commercialisation  
Lycée Ile Jeanty  
59183 DUNKERQUE  
Tél : 06 80 23 98 77  
E-mail : [coupegebeulogekarine@gmail.com](mailto:coupegebeulogekarine@gmail.com)

Académie de Lille

## PACA



### John BERLIOZ

Professeur de service et commercialisation  
Lycée Albert Camus  
83370 FREJUS  
Tél : 07 85 90 59 26  
E-mail : [berlioz@outlook.fr](mailto:berlioz@outlook.fr)



### Marie-Noëlle BARBÉ

Professeur de service et commercialisation  
Lycée Anne-Sophie Pic  
83000 TOULON  
Tél : 06 37 16 62 10  
E-mail : [marie-noelle.barbe@ac-nice.fr](mailto:marie-noelle.barbe@ac-nice.fr)

Académies de Nice et Aix Marseille et Monaco

## POITOU CHARENTES LIMOUSIN



### Juliette BOUCHET

Professeure de service et commercialisation  
Lycée Hôtelier de la Rochelle  
17000 LA ROCHELLE  
Tél : 06 75 27 77 74  
E-mail : [juliette.bouchet@ac-poitiers.fr](mailto:juliette.bouchet@ac-poitiers.fr)

Académie de Poitiers



### Patrice LAVERNHE

DDFPT  
Lycée des métiers Jean Monnet  
87100 LIMOGES  
Tél : 06 29 57 97 52  
E-mail : [patrice.lavernhe@ac-limoges.fr](mailto:patrice.lavernhe@ac-limoges.fr)

Académie de Limoges

## PAYS DE LOIRE



### Christophe BARON

Professeur de service et commercialisation  
Lycée Louis Antoine de Bougainville  
44000 NANTES  
Tél : 06 71 70 16 53  
E-mail : [tophe.baron@gmail.com](mailto:tophe.baron@gmail.com)

Académie de Nantes

## RHONE ALPES



### Olivier ALGLAVE

Professeur de service et commercialisation  
Lycée Hôtelier de Savoie Léman  
74200 THONON LES BAINS  
Tél : 06 71 78 75 06  
E-mail : [olivier.alglave@ac-grenoble.fr](mailto:olivier.alglave@ac-grenoble.fr)

Académie de Grenoble



### Maurice MARNAS

Professeur de service et commercialisation  
Lycée hôtelier de St Chamond  
42400 SAINT CHAMOND  
Tél : 06 62 49 31 23  
E-mail : [maurice.marnas@ac-lyon.fr](mailto:maurice.marnas@ac-lyon.fr)

Académie de Lyon

## PICARDIE

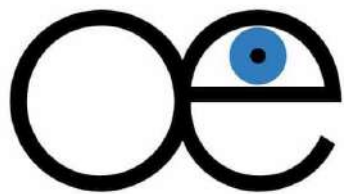


### Jackie DUPONT

Directrice  
INFA Le Manoir  
60270 GOUVIEUX  
Tél : 06 08 22 00 31  
E-mail : [jdupont@infa-formation.com](mailto:jdupont@infa-formation.com)

Académie d'Amiens

# LES PARTENAIRES DE LA COUPE GEORGES BAPTISTE



un œil en salle

Créé par Hélène Binet, *Un Œil en Salle* est un média professionnel de référence dédié aux métiers du service en salle. Il s'exprime à travers un site, une newsletter, les réseaux sociaux ainsi qu'une revue papier, et propose un regard éditorial engagé sur les acteurs et les évolutions de ces métiers.

À travers articles, portraits, reportages et contenus dédiés, le média valorise les femmes et les hommes qui font vivre le service au quotidien. Il met en lumière les enjeux essentiels du secteur : transmission des savoir-faire, innovation, excellence et reconnaissance des métiers de salle.

*Un Œil en Salle* s'adresse aux professionnels, aux étudiants, aux écoles hôtelières et aux acteurs de la gastronomie en France et à l'international, avec l'ambition de contribuer à une meilleure compréhension et valorisation des métiers du service.

Lancé en 2023, le *Challenge Un Œil en Salle* est le premier concours d'éloquence entièrement consacré aux métiers du service. Ouvert aux élèves et apprentis, du CAP au Bac +5, ainsi qu'aux professionnels, il encourage la prise de parole, révèle les talents et participe à faire émerger une nouvelle génération de professionnels capables de porter la voix de la salle. Depuis sa création, le Challenge bénéficie du soutien du *Guide Michelin* et du Ministère de l'Éducation nationale. Les différentes éditions ont été organisées dans des lieux emblématiques de l'hôtellerie parisienne, notamment au Ritz Paris, à l'Hôtel de Crillon, au Four Seasons Hôtel George V Paris, ainsi qu'au Peninsula Paris. Chaque édition s'articule autour d'une thématique forte, en lien avec des enjeux contemporains du secteur, afin d'encourager une réflexion engagée et actuelle sur les métiers du service.



LYCÉE JEAN MONNET

HÔTELLERIE & ALIMENTATION

Limoges



CLASSHOTEL  
L'art du service à la française

La serviette  
de table



Une fédération de distributeurs  
qui appartient à des agriculteurs.

Ekole

# Sujet 2027

## Catégorie élèves

### ATELIERS POUR LA SELECTION REGIONALE

#### EPREUVE ECRITE : durée 45 minutes

Répondre à un questionnaire qui portera sur les thèmes suivants :

- Le parrain de l'année : La maison Guy Degrenne
- Les produits marqueurs et les spécialités culinaires du Limousin
- Trombinoscope sur les MOF arts de la Table, et les responsables de salle « notoires »
- Les partenaires de la CGB : Danone, Linvosges, RL Legras, Robur : 3 questions par partenaire

#### ATELIER BAR : durée 10 minutes

**Commercialiser, réaliser et servir pour 2 personnes le « Virgin Gin basil smash »**

Le cocktail devra être réalisé à partir de Beefeater 0.0 sans alcool, en suivant la version alcoolisée du « Socle des cocktails de référence », disponible sur le site de l'APEB  
Clôturer l'atelier en réalisant l'analyse sensorielle du cocktail réalisé.

<https://www.apeb-mcb.fr/medias/files/socle-des-cocktails-de-re-ference-version-finale-12-2026.pdf>

#### ATELIER TECHNIQUE DE FLAMBAGE : durée 15 minutes

**Commercialiser, réaliser et servir une pomme flambée pour 1 personne dans une version revisitée.**

Le listing des produits qui seront mis à disposition se trouve ci-après. Aucun produit supplémentaire ne peut être ajouté. La pomme mise à disposition sera une Golden du Limousin, et sera entière, pelée et évidée.

**ATTENTION** il est demandé à chaque candidat de sélectionner les produits qu'il utilisera et d'en informer le correspondant de sa région au plus tard 20 jours avant la date de la finale régionale.

#### ATELIER PRISE DE COMMANDE : durée 15 minutes

**Élaborer un support de vente et prendre une commande avec argumentation commerciale.**

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve. La thématique retenue pour le support de vente 2027 est : **Guy Degrenne.**

A l'aide de son support de vente, le candidat devra prendre la commande des jurys-convives.

La carte est mentionnée ci-après et disponible sur le site internet.

#### ATELIER TECHNIQUE EN ANGLAIS : durée 10 minutes

**Ouvrir et servir un vin effervescent**

Le candidat devra présenter et ouvrir une bouteille de vin effervescent, puis servir 2 flûtes. Le candidat devra s'exprimer en anglais durant la partie technique de l'atelier. S'en suivra un questionnement en français sur le produit sélectionné pour la régionale à laquelle vous participez.

L'appellation du vin effervescent sera communiquée par le correspondant régional.

CARTE DE LA FINALE REGIONALE  
2027

RESTAURANT « LE BOREAL »

**ENTREES A 18 EUROS**

Œuf parfait à la crème de Chayotte — vinaigrette Ravigotte

Artichaut poivrade à la barigoule — jambon de Kintoa, copeaux de Cantal

**PLATS A 34 EUROS**

Quenelle de brochet sauce safranée — beurre au serpolet, déclinaison de Vitelotte

Filet de bar à l'unilatérale — peau croustillante, beurre au curry Breton et Riz Malys Angkor

Magret de canard — sauce Bigarade et pomme Anna

Côtelettes d'agneau fumée au foin — légumes printanier, jus court.

**DESSERTS A 14 EUROS**

Fraises de Plougastel — crème montée à l'huile d'olive des Baux, tuile de Sarrasin

Soufflé chaud au Grand Marnier

Tarte noix du Périgord — caramel, poivre noir de Kampot.

**Formule du jour - 39 euros**

Le candidat proposera une formule liée à sa région.

Cette formule se composera de :

Un plat et un café gourmand avec un café sélectionné dans la gamme **Malongo**.

Cette formule devra figurer sur le support de vente proposé par le candidat.

## CARTE DES VINS

<i>Appellation</i>	<i>Domaine</i>	<i>Btle</i>	<i>1/2Btle</i>	<i>Verre 12cl</i>
Champagne <i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>	<i>Domaine RL Legras</i>	75,00 €		15,00 €
AOP Crémant de Loire	<i>Domaine Louis de Grenelle</i>	29,00 €	15,50 €	
AOP St Véran <i>Blanc</i>	<i>Domaine Sophie Martin, 2022</i>	39,00 €	20,50 €	
AOP Pinot gris <i>« Les Prémices »</i>	<i>Domaine Famille Hauller, 2022</i>	27,00 €		6,50 €
AOP Côtes de Provence <i>Rosé – « Grande Récolte »</i>	<i>Domaine Berne, 2024</i>	29,00 €	15,00 €	6,50 €
AOP Bonnezeaux	<i>Château de Fesles, 2015</i>	43,00 €		8,00 €
AOP Chinon rouge <i>« Le V »</i>	<i>Domaine Pierre et Bertrand Couly, 2020</i>	39,00 €	22,00 €	7,50 €
AOP Pessac Léognan <i>Rouge</i>	<i>Domaine La Croix de Carbonnieux, 2022</i>	52,00 €	30,00 €	

### RAPPEL :

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente sur la thématique « Guy Degrenne », contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve.

## ATELIERS POUR LA FINALE NATIONALE

### Qui se déroula au lycée Jean Monnet de Limoges

#### EPREUVE ECRITE : durée 45 minutes

Répondre à un questionnaire qui portera sur les thèmes suivants :

- Le parrain de l'année : La maison Guy Degrenne
- Les produits marqueurs et les spécialités culinaires du Limousin
- Trombinoscope sur les MOF arts de la Table, et les responsables de salle notoires
- Les partenaires de la CGB : Danone, Linvosges, Eurolam, Robur : 3 questions par partenaire

#### ATELIER BAR : durée 10 minutes

**Commercialiser, réaliser et servir un mocktail pour 2 personnes.**

**Le candidat réalisera le mocktail tiré au sort entre le « Virgin Gin basil smash », le « Virgin Bramble » et le « Virgin Gin Fizz ».**

Le cocktail devra être réalisé à partir de Beefeater 0.0 sans alcool, en suivant la version alcoolisée du « Socle des cocktails de référence », disponible sur le site de l'APEB

Clôturer l'atelier en réalisant l'analyse sensorielle du cocktail réalisé.

<https://www.apeb-mcb.fr/medias/files/socle-des-cocktails-de-re-fERENCE-version-finale-12-2026.pdf>

#### ATELIER TECHNIQUE DE FLAMBAGE : durée 15 minutes

**Commercialiser, réaliser et servir une pomme flambée pour 1 personne dans une version revisitée.**

Le listing des produits qui seront mis à disposition se trouve ci-après. Aucun produit supplémentaire ne peut être ajouté. La pomme mise à disposition sera une Golden du Limousin, et sera entière, pelée et évidée.

**ATTENTION** il est demandé à chaque candidat de sélectionner les produits qu'il utilisera et d'en informer la CGB avant le 1er Mars en envoyant son listing produit retenu à [coupegeorgesbaptiste@gmail.com](mailto:coupegeorgesbaptiste@gmail.com)

#### ATELIER PRISE DE COMMANDE : durée 15 minutes

**Élaborer un support de vente et prendre une commande avec argumentations commerciales.**

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve. La thématique retenue pour le support de vente 2027 est : **Guy Degrenne**.

A l'aide de son support de vente, le candidat devra prendre la commande des juries-convives.

La carte sera publiée le 15 février 2027. Vous pourrez la retrouver sur le site Internet et auprès des correspondants régionaux.

Un prix spécial « Guy Degrenne » sera attribué par le parrain qui choisira, parmi les finalistes, le support de vente le plus méritant.

### **ATELIER TECHNIQUE EN ANGLAIS** : durée 10 minutes

#### **Ouvrir et servir un vin effervescent**

Le candidat devra présenter et ouvrir une bouteille de vin effervescent, puis servir 2 flûtes. Le candidat devra s'exprimer en anglais durant la partie technique de l'atelier. S'en suivra un questionnement en français sur le Champagne et la maison RL Legras.

Un Champagne de la maison RL Legras sera utilisé pour cet atelier.

### **ATELIER TECHNIQUE DE DECOUPE** : durée 15 minutes

#### **Découper et servir un poulet en 5 portions**

Le candidat aura à découper un poulet fermier Label Rouge de Janzé, en 5 portions. Il devra dresser les 5 assiettes et en servir 2 aux jurys en leur proposant un jus de poulet à l'anglaise.

### **ATELIER CAFE** : durée 10 minutes

#### **Commercialiser, prendre la commande, réaliser et servir deux cafés « expresso »**

Le candidat devra suivre la procédure de la maison Malongo.

### **ATELIER BOISSON** : durée 5 minutes

#### **Reconnaitre 5 produits liquide**

Le candidat devra identifier 5 produits liquide utilisés au bar. Ces produits seront servis dans des verres opaques. Le candidat pourra mobiliser ses capacités d'analyse sensorielle (odorat et goût).

Les produits sélectionnés sont issus de nos partenaires (Groupe Pernod, Groupe Danone, Champagne RL Legras).

A chaque produit le candidat marquera l'intégralité des points s'il le retrouve uniquement à l'odorat. Il marquera la moitié des points s'il le retrouve à l'odorat et au goût.

Un point supplémentaire sera attribué si le candidat précise la marque commerciale du produit.

--- FIN ---

*Le concours Coupe Georges Baptiste élèves est ouvert aux :*

- *élèves scolarisés dans les écoles hôtelières ou C.F.A. publics ou privés.*
- *élèves en classes de :*
  - *Terminale C.A.P CSHCR,*
  - *Première et terminale Baccalauréat Professionnel CSR,*
  - *Première et terminale Bac STHR*
  - *1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration*
- *Et doivent être âgés de moins de 20 ans au 1er janvier de l'année de la finale.*

*Pour chaque finale régionale, le candidat ayant obtenu le nombre de points le plus élevé est sélectionné pour accéder à la finale nationale*

MERCURIALE POUR LA POMME FLAMBEE

 <p>Coupe Georges Baptiste DEPUIS 1981</p>	<p>Commercialiser, réaliser et servir une assiette de pommes flambées</p> <p><b>Au Guéridon</b></p>
Matières d'œuvre	Quantité pour 1 candidat
Pommes golden du Limousin, entière, pelée et évidée	1 pièce
Beurre doux	0.015 kg
Beurre demi sel	0.015 kg
Crème fraiche liquide entière	0.10 l
Citron vert	½ pièce
Citron jaune	½ pce
Menthe	0,01 kg
Romarin	0,01 kg
Sucre de canne roux	0.080 kg
Sucre semoule	0.080 kg
Mélanges d'épices type mexicaines	0.020 kg
Cannelle	1 bâton
Bâton de réglisse	1 pièce
Gousse de vanille	½ pce
Fèves de Tonka	1 pce
Thé matcha	0,005 kg
Jus de pomme	0.20 l
Jus de poire	0,20 l
Sirop de spicy de chez Monin	0.01 l
Crème de coco	0,01 l
Calvados	0.05l
Liqueur de Manzana	0.04 l
Téquila	0.05 l
Gauloise verte	0,05 l
Eau de vie de poire	0,04 l
Pique à brochette	4 pièces
Cure dent	10 pièces
Réchaud	1 pièce
Poêlon	1 pièce
Casserollette	1 pièce

**ATTENTION** il est demandé à chaque candidat de sélectionner les produits qu'il utilisera et d'en informer le correspondant de sa région au plus tard 20 jours avant la date de la finale régionale.

Pour les finalistes nationaux il sera nécessaire d'en informer la CGB avant le 1er Mars en envoyant son listing produit retenu à [coupegeorgesbaptiste@gmail.com](mailto:coupegeorgesbaptiste@gmail.com).

**FORMULAIRE D'INSCRIPTION 2027  
« COUPE GEORGES BAPTISTE ELEVES »**

**À retourner au correspondant de votre région avant le 1<sup>er</sup> décembre**

Région : .....

Correspondant et coordonnées : .....

.....  
(Ces informations se trouvent sur la plaquette)

**INFORMATION SUR LE/LA CANDIDAT(E)**

Nom : Prénom :  
Classe : Date de naissance :  
Email : Téléphone :

**ÉTABLISSEMENT DE FORMATION**

Nom de l'établissement :  
Adresse :

	<b>Chef d'établissement</b>	<b>DDFPT / responsable pôle restauration</b>	<b>Agent comptable</b>	<b>Enseignant / formateur référent</b>
<b>Nom</b>				
<b>Email</b>				
<b>Téléphone</b>				

**PIECES JOINTES**

Pièce d'identité  Certificat de scolarité

**ENGAGEMENT ET DROIT À L'IMAGE**

Je soussigné(e) ....., confirme mon engagement à participer à la Coupe Georges Baptiste et déclare avoir pris connaissance du règlement du concours, que j'accepte sans réserve.

Je m'engage à respecter l'ensemble des règles et décisions prises par l'organisation et le jury dans le cadre du concours.

Je reconnais participer à cet événement en connaissance des risques inhérents aux déplacements et aux épreuves. L'association Coupe Georges Baptiste ne pourra être tenue responsable qu'en cas de faute avérée dans l'organisation de l'événement.

Dans le cadre de ma participation, j'autorise gracieusement l'association Coupe Georges Baptiste à capter et utiliser mon image (photographies, vidéos, enregistrements sonores) à des fins de communication et de promotion du concours ainsi que de valorisation des métiers de la salle.

Cette autorisation est accordée pour une durée indéterminée et pour une diffusion sur tous supports de communication, connus ou inconnus à ce jour, dans le monde entier.

**En cas de victoire en finale régionale, l'établissement de formation s'engage à payer à la Coupe Georges Baptiste, 190 euros de frais de participation à la finale nationale (incluant l'hébergement et les repas du candidat et d'un accompagnant). Ce règlement devra être parvenu sur le compte bancaire de la Coupe Georges Baptiste avant la date de la finale nationale pour que le candidat puisse y participer.**

Date :

Signature du proviseur : Signature du candidat et de son représentant légal (si mineur) :

# EUROLAM

WWW.EUROLAM-THIERS.COM



## DÉCOUVREZ NOS **PRODUITS BAR**



MATÉRIEL  
PROFESSIONNEL



DESIGN  
ÉLÉGANTE



QUALITÉ  
DURABLE



POUR TOUS  
VOS BESOINS

# Sujet 2027

## Catégorie jeunes professionnels

### ATELIERS DE QUALIFICATION POUR LA FINALE NATIONALE

#### ATELIER D'ORALITE :

##### Valoriser les produits AOP au travers d'une prise de commande au restaurant

Vous officiez dans un restaurant gastronomique en tant que Maitre d'hôtel et vous êtes en charge des prises de commande.

Dans une vidéo d'un format de 4min maximum, filmer par smartphone en 1 prise, vous devrez vous mettre en scène comme lors d'une prise de commande, afin de présenter oralement une argumentation commerciale de 3 mets : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert.

Chaque mets que vous créez contiendra 1 produit AOP différent parmi les 3 produits suivant :

AOP Brousse du Rove – AOP porc Kintoa – AOP Fico Bianco del Cilento.

#### ATELIER TECHNIQUE :

##### Valoriser le Neufchâtel au travers d'un geste professionnel innovant

Afin de vous inscrire dans une démarche d'innovation dans votre domaine professionnel et être force de proposition, nous vous invitons à mettre en avant le Cœur de Neufchâtel par un geste professionnel innovant. Cette mise en valeur, salée ou sucrée, devra être réalisée à l'aide d'une technique de votre choix. Vous pourrez utiliser 7 autres ingrédients maximum. Vous avez également totale liberté sur le matériel utilisé pour la réalisation, le service et le dressage de votre œuvre. Un atelier où la technique a pour seule limite votre créativité.

Vous devrez :

- créer une fiche technique pour 2 convives incluant une photo de votre production finale
- vous filmer en réalisant cette technique. La vidéo sera réalisée par smartphone en 1 seule prise de 10 minutes maximum.
- proposer un accord mets et boissons

Cette épreuve, sera à mettre en œuvre le jour de la finale nationale (ingrédients, matériel de réalisation et de dressage libre et à fournir par le candidat). Seul le Neufchâtel sera fourni.

Inscrivez-vous au concours « Coupe Georges Baptiste Jeunes professionnels » directement sur le site internet

[www.coupe-georges-baptiste.fr](http://www.coupe-georges-baptiste.fr)



Les 2 vidéos et les différents documents sont à envoyer par mail (lien de téléchargement accepté) avant le 31 décembre 2026 à

[coupegeorgesbaptiste@gmail.com](mailto:coupegeorgesbaptiste@gmail.com)

Résultat des sélections courant janvier 2027

--- FIN ---

**ATELIERS DE LA FINALE NATIONALE**  
**Qui se déroula au lycée Jean Monnet de Limoges**

**ATELIER TECHNIQUE** : durée 15 minutes

**Valoriser le Neufchâtel au travers d'un geste professionnel innovant**

Vous réaliserez devant jury l'épreuve sur laquelle vous avez été sélectionné pour la finale nationale. Ingrédients, matériel de réalisation et de dressage sont à fournir par le candidat. Seul le Neufchâtel sera fourni par la Coupe Georges Baptiste.

**ATELIER PRISE DE COMMANDE** : durée 20 minutes

**Prendre une commande avec argumentation commerciale.**

A l'aide de votre propre support de vente que vous aurez créé, vous devrez prendre la commande de la table de jurys-convives (2 personnes) en vous adaptant à une situation professionnelle et un aléa comme cela se vit chaque jour dans un restaurant.

La carte et les conditions de l'épreuve seront disponibles 1 mois avant la finale nationale. L'ensemble sera accessible sur le site Internet de la Coupe Georges Baptiste.

**ATELIER BOISSON** : durée 5 minutes

**Reconnaitre 5 produits liquide**

Vous devrez identifier 5 produits liquide utilisés au bar. Ces produits seront servis dans des verres opaques. Vous pourrez uniquement mobiliser vos capacités d'analyse olfactive. Les produits sélectionnés sont issus de notre partenaire le Groupe Pernod.

**ATELIER TECHNIQUE EN ANGLAIS** : durée 10 minutes

**Dégustation d'un vin autour d'un accord improbable**

Vous devrez réaliser l'atelier en anglais. La mise en situation est la suivante :

*« En tant que Maître d'Hôtel-sommelier au sein d'un restaurant gastronomique situé dans le Nottinghamshire, votre directeur de la restauration vous demande de mettre en avant deux nouvelles références de vins qu'il vient de faire rentrer dans l'établissement, à la suite d'un déplacement professionnel en France.*

*Il voudrait proposer dès ce jour, une boisson en accord avec une entrée de la carte inspirée de produits Français et de saison. Il vous demande, au travers d'une dégustation, votre avis sur la faisabilité d'un accord entre ce mets de saison et l'une des 2 nouvelles références. »*

Le mets vous sera communiqués le jour de la finale nationale. Les 2 nouvelles références sont des vins issus de la gamme de nos partenaires Coupe Georges Baptiste (liste des partenaires disponible sur le site internet)

### **ATELIER BAR** : durée 10 minutes

**Commercialiser, réaliser et servir un cocktail pour 2 personnes.**

**Vous réaliserez un cocktail tiré au sort entre le « Gin basil smash », le « Bramble » et le « Gin Fizz ».**

Le cocktail devra être réalisé pour 2 personnes, en suivant la recette du « Socle des cocktails de référence », disponible sur le site de l'APEB

<https://www.apeb-mcb.fr/medias/files/socle-des-cocktails-de-re-ference-version-finale-12-2026.pdf>

### **ATELIER POISSON** : durée 15 minutes

**Réalisation en deux services d'un mets type « minie-bouillabaisse »**

Vous devrez préparer un service de mets type « minie-bouillabaisse » pour une table de 2 convives en assurant le service de la soupe de poissons à l'anglaise (avec rouille et croutons), et le filetage de 2 poissons (limande et congre), ainsi que le dressage des assiettes avec les garnitures (palets de pomme de terre, tomates cerises confites, fenouil).

Vous devrez également présenter oralement un accord liquide qui permettra de mettre en valeur cette préparation.

### **ATELIER CAFE** : durée 10 minutes

**Commercialiser, prendre la commande, réaliser et servir deux cafés « expresso »**

Vous devrez suivre la procédure de la maison Malongo.

### **ATELIER SURPRISE :**

**Un atelier qui se déroulera devant public. Tous les candidats réaliseront la technique en même temps durant 10 min, puis chaque candidat aura 2 min pour défendre son travail à l'oral.**

--- FIN ---

# Merci

Nous adressons nos plus sincères remerciements à toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration des sujets de cette année, pour leur engagement, leur expertise et la qualité de leur travail.

Nous remercions également chaleureusement l'ensemble des correspondants régionaux, dont l'investissement et le professionnalisme permettent l'organisation et le bon déroulement des sélections en région.

Nos remerciements vont aussi à toutes celles et ceux qui œuvrent, souvent dans l'ombre, à la réussite de ce concours.

Nous exprimons toute notre gratitude à nos partenaires pour leur précieux soutien, qu'il soit financier ou sous forme de lots et de produits, indispensables à la valorisation de nos candidats.

Enfin, nous avons l'honneur de remercier la maison Guy Degrenne, parrain de l'édition 2027, pour son engagement à nos côtés et sa confiance. Ainsi que le lycée Jean Monnet de Limoges qui accueillera la finale nationale.



Coupe  
Georges Baptiste

DEPUIS 1961



# Coupe Georges Baptiste

— DEPUIS 1961 —

**Responsable de la publication :**

*Stéphane Guénaud*

**Maquette et rédaction :**

*Thierry Chusseau*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération