

La Tribune Jeudi 12.08.2015
Le Progrès

Rédaction : BP 124, 49 rue Jean-Jaurès, 42332 Roanne Cedex - 04 77 71 81 99 - lprroanne@leprogres.fr ; Publicité : 04 77 91 48 69 - lprpublicite42@leprogres.fr

MABLY Deux apprentis du CFA du Roannais au top de la restauration

Compétition. Deux apprentis du CFA du Roannais, dans le domaine de la restauration, disputeront en mars la finale nationale de la coupe Georges-Baptiste, qui vise à élire le « meilleur jeune Maître d'hôtel de France ».

Olivia Dupont et Jérémy Jacquemet sont apprentis au CFA du Roannais, en section restauration. Tous deux défendront, le 20 mars, les couleurs de la région Rhône-Alpes lors de la finale nationale de la coupe Georges-Baptiste, qui aura lieu au lycée hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme).

sur la première marche du podium et gardera ainsi le trophée régional pendant un an. Cette finale régionale avait vu concourir vingt-quatre candidats issus de quinze établissements (CFA et lycées hôteliers) des régions Rhône-Alpes et Auvergne (Loire, Haute-Loire, Ardèche, Drôme, Savoie, Haute-Savoie et Rhône). Les trois premiers – Olivia Dupont, une apprentie de Grenoble et Jérémy Jacquemet – disputeront donc la finale nationale. Encadrés par Patrick Bochart, leur formateur référent sur le site de la route de Briennon, Olivia Dupont et Jérémy Jacquemet sont tous deux en 1^{re} année du brevet professionnel (BP) de restauration.

Qualifiés mardi lors de la finale régionale

Cette performance fait suite à leur qualification, mardi 3 février, lors de la finale régionale de cette coupe, qui s'est déroulée au lycée hôtelier de Saint-Chamond. Si Jérémy Jacquemet s'était classé 3^e lors de cette finale régionale, Olivia Dupont était montée

au restaurant Le Tourdion à Roanne, sous l'œil aguerri de



■ Aux côtés de Patrick Bochart, leur formateur au CFA, Olivia Dupont et Jérémy Jacquemet disputeront le 20 mars la finale nationale de la coupe Georges-Baptiste (1882-1960). Connu dans le monde de la restauration, il a commencé comme cuisinier, avant de passer en salle et de consacrer le reste de sa carrière à promouvoir le métier. Photo Guy Brette

Sandrine Duvernay, maître de stage. Après sa 2^e année de BP restauration, elle compte suivre une formation complémentaire d'une année dans le domaine de la sommellerie. Elle avoue que sa passion pour la restauration lui vient de sa

grand-mère. Domicilié à Chambœuf, petit village situé entre Saint-Galmier et Veauche, Jérémy Jacquemet, 18 ans, a entamé, après un CAP au lycée hôtelier Le Renouveau à Saint-Genest-Lerpt, une alternance au res-

taurant La Pyramide à Vienne, avec son maître de stage, Mickaël Bouvier. Il vise le BP en deux ans et une mention complémentaire comme barman. ■ CFA du Roannais Tél. 04 77 44 83 50