

Les concours : quelles aptitudes pour se surpasser ?

Très en vogue auprès des jeunes, les concours sont de plus en plus nombreux. Certains récompensent par des lots prestigieux, d'autres par des distinctions honorifiques... Mais qu'est-ce qui fait la différence ? Que retenir d'un tel dépassement de soi ? Voilà 6 confidences de candidat(e)s.



PAR NICOLE
JOUFFRET

Faire preuve de courage et d'humilité



Chloé Laroche, lauréate du Trophée Malongo 2018 et du Meilleur élève sommelier 2019 M. Chapoutier, ancienne élève du lycée de Chamalières (63), aujourd'hui sommelière à l'Hôtel Le Bristol à Paris (VIII^e).

« Participer à un concours, c'est avant tout faire preuve de courage et d'humilité, car il en faut beaucoup pour s'exposer publiquement aux professionnels de notre sphère, aux concurrents, aux critiques. C'est déjà une victoire de se présenter au monde professionnel et de vaincre ses appréhensions (timidité, manque de confiance en soi...). Cela permet ensuite de se tester professionnellement comme personnellement, d'arriver à se situer sur ses compétences, ses points forts et ses points faibles, de découvrir sa "personnalité professionnelle". Enfin, cela permet évidemment d'intégrer un certain cercle, celui des battants, ceux qui se remettent en question pour toujours aller de l'avant. Le plus difficile a été d'affronter le regard

des autres, de vaincre les attitudes qui me suivent depuis longtemps (rougir en public, parler devant une foule, recevoir une critique...). »

Se mesurer face aux autres



Alexandra Niau, élève en terminale sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) au lycée Jean Drouant à Paris XVII.
« Cela permet de se tester, de se mesurer face aux autres et de chercher à donner notre maximum.

Cela permet d'apprendre beaucoup et dans un autre cadre que la voie scolaire. Oui, l'engagement est vraiment conséquent, à partir du moment où on sait que l'on est qualifié (pour la finale) ; c'est un travail en continu, on s'entraîne tout le temps. Le concours est une expérience enrichissante tant au niveau humain qu'au niveau des connaissances, avec de superbes rencontres. Une expérience qui nous fait grandir et nous renforce. »

Apprendre à mieux se connaître



Lola Hue, lauréate du Trophée Malongo 2019 et deuxième au Trophée Royal Picardy 2020, élève en terminale STHR au lycée Notre Dame de Nazareth à Douvres-la-Délivrande (14).
« Ma motivation première, c'est mettre en valeur les

métiers de l'hôtellerie-restauration. Et la seconde, c'est de développer des compétences plus larges. Cela m'a permis de vivre une expérience et de mieux me connaître. Pour moi, grâce à la préparation de ces deux concours, j'ai changé d'orientation professionnelle. Je me suis trouvée des compétences que je n'exploitais pas. Le plus difficile a été d'organiser mon temps entre le stage, l'école, les transports et les différents emplois du temps entre ma professeure et moi. »

LES LOTS : UN ÉLÉMENT DÉCISIF POUR S'INSCRIRE ?

Lucile Pinard : « Quand nous nous sommes inscrites nous n'étions pas au courant du lot. On l'a su que lorsque nous avons été qualifiées : il s'agissait d'un voyage à Tokyo (Japon) ! Ce serait mentir de dire qu'on ne regarde pas le lot ; tout le monde le fait. Cependant, il faut se mettre en tête que le lot n'est pas le plus important, c'est notre participation et notre prestation qui le sont. »

Dylan Vanmaele : « Je pense que si avant même d'avoir décidé de préparer un concours, vous regardez les cadeaux, vous n'avez pas le bon état d'esprit, ni la motivation nécessaire pour réussir, mais cela n'engage que moi... »

Chloé Laroche : « Les lots ne sont pas importants lors de l'inscription, ils sont plutôt un bonus à la victoire car le plus important c'est le titre, la notion de "Meilleur", et la reconnaissance de ses pairs. »

Se challenger



Dylan Vanmaele,
Meilleur apprenti de
France « arts de la table »
2018, lauréat de la
Coupe Georges Baptiste
européenne 2018, vice-
champion de France au
concours général des
métiers 2018, lycéen en
BTS MHR au lycée hôtelier

Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden (67).

« Ayant commencé en cuisine, puis très vite réorienté en restaurant, je voulais connaître mon niveau et me prouver que c'était possible. Rendre fiers mes proches et montrer au grand public que la cuisine fabrique un bijou et que nous, en salle, nous le mettons dans son écrin. Nos compétences sont différentes mais complémentaires, et c'est ensemble que le client passe un moment magique. »

Savoir s'engager sans compter son temps



Lucile Pinard, lauréate
en binôme au Trophée
Frédéric Delair 2018,
ancienne étudiante
au lycée hôtelier
de Chamalières (63),
actuellement chef
de rang au K2 Palace
à Courchevel (73).

« C'est notre professeur qui nous a proposé de nous inscrire au Trophée Frédéric Delair. Pour ma part, ce qui m'a séduite, c'était le fait qu'on soit en binôme, ce qui a un côté assez rassurant. L'engagement est énorme. Il fait aussi partie de la réussite. Des heures en plus des 9 h de cours quotidiens, des week-ends à s'entraîner, des visites chez les professionnels pour toujours en savoir plus... En s'inscrivant, il faut vraiment avoir en tête qu'on va dédier une bonne partie de son temps libre à la préparation. »

Se remettre en question pour mieux avancer



Rémi Sevilla, en finale
du Trophée Thonon
Chateldon 2020, élève en
terminale STHR au lycée
de Chamalières (63).

« Il faut être courageux,
il faut être impliqué et
minutieux. Il ne faut pas
avoir peur du travail qu'un
concours représente. C'est

un engagement prenant qui demande du temps mais en contrepartie, c'est une expérience enrichissante. Rien n'est acquis. La demande évolue et il faut toujours s'améliorer car la perfection n'existe pas, on peut toujours faire mieux. Il ne faut pas se décourager devant le travail, ne pas hésiter à apprendre et ne pas se reposer sur ses capacités. » ●

STUDIO B.

BY BRAGARD



VESTE
SAWNEY

TABLIER
SHEFFIELD



VESTE
SOLVEIG

TABLIER
SHIELD



studiobragard.com
bragard.com