



# Bar, le goût des challenges

Envie de se dépasser, d'acquérir toujours plus de connaissances, goût du challenge, expérience supplémentaire à faire valoir au niveau professionnel... Alexandre Debas, Florentin Clément, Tom Mikaelian et Nicolas Verdié, étudiants en Mention Complémentaire Bar (MCB), ne manquent pas d'arguments pour expliquer pourquoi ils ont immédiatement répondu présents quand M. Agar, leur professeur, leur a proposé de participer à différents concours. Tous les quatre ont ainsi été sélectionnés pour le concours de MAF catégorie Bar ; la finale nationale – pour laquelle Alexandre et Florentin se sont qualifiés – aura lieu à l'automne. En mai, tous deux se sont également illustrés lors du concours « TGV du bar » (Trophée de la Génération Virtuelle du bar) où ils sont arrivés 3e. De son côté, Nicolas est arrivé 3e aux sélections régionales des Jeunes talents biérologues.

Les épreuves prévues tout au long des différents parcours de qualification sont variées : test écrits, reconnaissance de produits, réalisation et/ou revisite de cocktails, dosages... Les étudiants s'entraînent ensemble au lycée, au-delà de leurs heures normales de cours. Ils ne comptent pas les heures supplémentaires effectuées avec M. Agar et n'essaient même pas de comptabiliser le temps personnel qu'ils consacrent, chez eux, à cette préparation.

" C'est sûr, explique Nicolas, c'est beaucoup de travail supplémentaire, tous les soirs en revenant chez nous ". « Mais ce n'est que du plus, ajoute Florentin, ce n'est pas quelque chose qui nous dérange ».

Les quatre étudiants sont arrivés cette année à Georges Frêche, après différents parcours en service et sommellerie dans des lycées hôteliers d'autres régions. Nicolas s'est découvert une passion pour les produits de bar pendant sa scolarité au lycée hôtelier de Souillac. Tom et Florentin, qui étaient en MCS au lycée de Chamalières, partagent un intérêt commun pour le service, ainsi que l'envie d'acquérir le plus de connaissances sur toutes ses composantes. Quant à Alexandre, c'est sa passion pour l'histoire des boissons et des marques qui l'a conduit vers la MCB. Tous ont souhaité rejoindre le lycée Georges Frêche pour l'enseignement de M. Agar (MOF bar en 2019 et actuellement président de l'APEB - Association des professeurs enseignant le bar ).

A partir de cet été, Tom va travailler au restaurant 3 étoiles de Michel Guérard en tant que commis-sommelier. Alexandre se projette à plus long terme, en prévoyant de voyager un peu partout dans le monde par le biais de saisons d'été et d'hiver pour découvrir d'autres cultures et habitudes vis-à-vis du bar. Plusieurs projets, également, pour Florentin et Nicolas. Le bar, c'est des challenges et des possibles.

**Florentin,  
Alexandre,  
Nicolas et Tom  
devant le lycée  
(masque enlevé le  
temps de la photo !)**

