

FRANÇOIS

Dites-nous, c'est quoi un barman ?

À cette question, cinq barmen professionnels venus de France, de Grèce et de Martinique ont pu répondre devant les élèves de la section Hôtellerie et restauration du lycée du François.

Les lycéens, impeccables dans leurs uniformes, ont pu voir quatre professionnels bardés de tatouages au langage et aux gestes virevol-

tants faisant le show pendant la présentation de cocktails. Des pauses explicatives parfois au ralenti permettaient à ces jeunes élèves d'à peine 15 ans de mieux



Derrière les cinq pro, les élèves enchantés.

appréhender l'usage des alcools, fruits, et autres et la présentation aux clients. Très intimidés au départ, ils se sont pour certains lâchés avec succès en particulier pour trois d'entre eux qui ont favorablement impressionné les professionnels. Une grande complicité a pu lier ces jeunes avec des professionnels de moins de trente ans qui avaient la foi de leur transmettre leur enthousiasme au-delà de leur savoir. C'est pour mieux connaître les rhums qu'ils utilisent qu'ils sont venus en

Martinique à l'invitation des rhums Clément, partenaire du lycée à travers son restaurant gastronomique. À la fin des démonstrations et exercices, de longues séances de dictions et de photos ont eu lieu dans le cadre fleuri du lycée entre ces professionnels et les jeunes lycéens.

I.-C.C.

► Restaurant pédagogique
Midi : menu-cocktail d'accueil-entrée-plat chaud-dessert-verve de vin. 12 euros le midi et mardi et jeudi, le soir 22 euros.
Réservation : 0696.37.50.20.

■ ILS ONT DIT...

« Il y en a 3 qui sortent du lot »

Ben Tyler

« On transmet quelque chose. Ce qui est important c'est le discours qu'on tient et les valeurs qu'on transmet. On veut qu'ils fassent ce métier parce qu'ils ont choisi cette branche. Il ne faut pas que ce soit une obligation. Si on peut réveiller des flammes, une passion auprès de gens plus jeunes, créer une personnalité, on aura fait notre part de job. Il y en a 3 qui sortent du lot. Si je reviens dans 5 ans, je pourrai me souvenir d'eux. 2 filles et un garçon. »



« On a eu un bon échange »

Sullivan Dho, France toge

« J'étais à l'école il y a 12 ans. On a eu des intervenants qui sont passés et qui m'ont donné des petites clefs et m'ont poussé vers l'industrie. Si je peux passer et leur mettre une once de valeur en tête et leur donner le goût à ce métier là ou à ce domaine-là, ce sera une grande réussite pour moi. Les contacts ont été bons; timides sur le début, les jeunes se sont détendus. On a eu un bon échange. »



« Ils sont dans le même monde »

Yves-Marie Abalea, professeur de restauration

« Ces échanges avec ces professionnels et les lycéens sont destinés à inspirer les jeunes et peut-être les aider à trouver leur vocation dans le métier de bar. Il y a deux barmen de Martinique, un de Grèce et un franco togo-



lais qui voudrait en prendre 2 pour travailler avec lui. Le lycée du François est en partenariat avec Clément. Ces professionnels sont venus faire une découverte de la production de rhum. Quand ils utilisent un produit, ils veulent le connaître. Ils en ont profité pour faire des échanges avec nos élèves. »



Les barmen professionnels en toute décontraction : Sullivan Dho, Harris Grace, Ben Tyler, Ike Sy et Steeve Dephaine.