

Concours gastronomique international FICAHT 2024

Lycée des métiers Lautréamont - Tarbes

Concours Art culinaire Accueil, service et commercialisation

jeudi 28 mars 2024, par [Laurent Nadiras](#)

Une contribution d' **Ana-Maria Celma-Bernuz**,
Proviseure au Lycée des métiers Lautréamont - Tarbes de l'académie de Toulouse en région Occitanie.

Présentation

Le **Forum Franco-Irlandais pour les Arts Culinaires, l'Hôtellerie et le Tourisme** (FICAHT) est une plateforme de collaboration et d'échange entre la France et l'Irlande dans les domaines de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme. Il vise à promouvoir les échanges culturels, les bonnes pratiques et les partenariats entre les professionnels de ces industries dans les deux pays.

Ce forum offre généralement des opportunités de networking, des conférences, des ateliers, des démonstrations culinaires, des visites d'établissements et d'autres événements visant à favoriser les échanges de connaissances et d'expertise entre les acteurs des secteurs concernés. Il peut également être un lieu pour discuter des défis communs auxquels sont confrontés les professionnels de l'industrie et pour explorer des solutions innovantes.

En résumé, le Forum Franco-Irlandais pour les Arts Culinaires, l'Hôtellerie et le Tourisme constitue une plateforme importante pour renforcer les liens entre la France et l'Irlande dans ces secteurs clés, favoriser la coopération et encourager l'excellence dans ces domaines.

Un lycée d'excellence gastronomique à l'échelle internationale

Le lycée international Lautréamont est très fier de ses deux élèves, **Loriane** et **Inés**, respectivement scolarisées en classe de terminale service et cuisine.

Elles ont remporté l'édition 2024 de la finale du concours gastronomique international Ficaht.
Cette année la finale se tenait à Cork, en Irlande.



Loriane et Inès, entourées de Philippe Strub et d' Ana-Maria Celma-Bernuz proviseure

Il s'agit d'un concours international mettant en scène un binôme de cuisine et de service qui doit travailler et servir un menu complet, entrée, plat, dessert autour d'un thème imposé et dans un temps imparti. Le jury composé de professionnels et de personnalités de l'ambassade irlandaise en France et française en Irlande a évalué le dressage de la table, sa décoration, la qualité du service, et l'élaboration d'un mocktail, d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, le tout en anglais, en accord avec le thème imposé et dans un temps imparti.

Cette année le thème était les ressources naturelles qui s'épuisent et l'éco conscience nécessaire dans les métiers de la restauration, des thèmes chers au lycée Lautréamont.

Les deux élèves **Inès et Loriane** ont été pour l'occasion épaulées par des étudiants commis irlandais. Toute l'épreuve s'est déroulée en anglais.

"Elles ont pu montrer l'excellence de la cuisine française ainsi que le savoir-faire du service à la française. **Inès et Loriane** avaient été entraînées pour ce concours par leurs professeurs, **Yannick Dastugue** pour la cuisine et **Philippe Strub** pour le service. Elles ont également reçu les félicitations du jury car elles ont brillé par leur professionnalisme et leur rigueur dans les postures professionnelles" se félicite Ana-Maria Celma-Bernuz, la proviseure, qui a accompagné les deux lauréates à Cork avec **Philippe Strub**, leur professeur de service.