

La Semaine des Pyrénées

Tarbes – À Dublin, Lautréamont réalise un triplé historique au concours international FICAHT

21 juin 2026



Par [Patrick Sacristan](#)



Trois titres consécutifs : l'exploit européen du lycée professionnel tarbais.

Le Lycée Professionnel International Lautréamont poursuit son ascension sur la scène européenne. En remportant la finale du concours international FICAHT 2026 à Dublin, l'établissement décroche un troisième titre consécutif dans cette prestigieuse compétition consacrée aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Une performance remarquable qui récompense l'engagement des élèves, de leurs enseignants et de nombreux partenaires professionnels.

Du 15 au 17 juin, Dublin a accueilli les meilleures équipes issues d'établissements spécialisés dans les métiers de l'hôtellerie-restauration et du tourisme.

Une compétition internationale au plus haut niveau

Organisé chaque année dans un pays différent, le Forum International de la Culture et de l'Art dans l'Hôtellerie et le Tourisme (FICAHT) constitue l'un des rendez-vous majeurs de la formation professionnelle européenne. La compétition met à l'épreuve les compétences techniques, relationnelles et organisationnelles des candidats à travers des exercices associant cuisine, service, communication et travail en équipe. L'objectif : valoriser l'excellence professionnelle tout en favorisant les échanges entre établissements de différents pays. L'édition 2026 a réuni des concurrents particulièrement expérimentés venus de plusieurs nations européennes. Dans un contexte très relevé, chaque détail a compté et les écarts entre les meilleures équipes sont restés minimes jusqu'au terme des épreuves.

Deux élèves pour porter les couleurs de Lautréamont

Pour représenter l'établissement tarbais, deux élèves de terminale ont défendu les couleurs du lycée : Maëlys Rohart, en baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie, et Chloé Leintesjoskt, en baccalauréat professionnel cuisine. Toutes deux disposaient d'un atout supplémentaire dans cette compétition organisée en Irlande. Lors de leur année de terminale, elles avaient effectué leur période de formation en milieu professionnel dans ce pays. Une expérience qui leur a permis de développer une meilleure connaissance de la culture locale ainsi qu'une aisance appréciée dans un environnement international. Face à des équipes de très haut niveau, les deux candidates ont démontré leur capacité à s'adapter aux exigences du concours et à répondre aux attentes d'un jury international particulièrement attentif.

Une préparation rigoureuse menée par l'équipe pédagogique

Derrière cette nouvelle victoire se trouvent plusieurs mois de préparation et un accompagnement pédagogique approfondi. Les candidates ont bénéficié du travail de Philippe Strub, professeur de service et d'anglais en section européenne. Son expertise dans les domaines de la communication professionnelle et de l'ouverture internationale a constitué un élément central de la préparation. À ses côtés, Florent Garcia, professeur d'éducation physique et sportive, s'est fortement impliqué dans l'encadrement des élèves. Son intervention a notamment porté sur la gestion du stress, la cohésion d'équipe et la préparation mentale, des dimensions devenues essentielles dans ce type de compétition où la pression est permanente.

Le soutien déterminant des professionnels

Cette réussite collective s'appuie également sur l'engagement de plusieurs partenaires professionnels reconnus. Le Meilleur Ouvrier de France Fromager Dominique Bouchait a apporté sa contribution au projet. La vidéo qui a permis au lycée de se qualifier pour la finale avait en effet été réalisée autour de sa récente création, le César Régalis. Autre soutien de poids, celui du Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel Bruno Casassus. Ses conseils et son accompagnement ont contribué à motiver les élèves tout au long de leur préparation. Ces collaborations illustrent les liens étroits entretenus par le lycée avec les professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie-restauration.

Une prestation saluée par le jury

Tout au long du concours, Maëlys Rohart et Chloé Leintesjoskt ont fait preuve d'une maîtrise technique remarquée, mais aussi d'une grande capacité d'adaptation et d'un professionnalisme constant. Leur prestation a mis en lumière les valeurs portées par le Lycée Professionnel International Lautréamont : exigence, engagement, esprit d'équipe et ouverture sur l'international. Dans une compétition où les différences se jouent parfois sur quelques détails, ces qualités ont permis aux représentantes de l'établissement de se distinguer jusqu'à la victoire finale.



Une consécration qui dépasse le cadre du concours

Au-delà du résultat obtenu à Dublin, ce succès vient récompenser plusieurs mois de travail, d'entraînement et d'investissement personnel de la part des élèves comme des enseignants. Cette nouvelle victoire confirme également la qualité des formations dispensées au sein du lycée dans les domaines de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration. Elle témoigne aussi du rayonnement international acquis au fil des années par l'établissement.

Pour les élèves engagés dans ces filières professionnelles, ce type de réussite constitue un exemple concret des perspectives offertes par une formation tournée vers l'excellence et l'ouverture européenne.

Un exploit qui inscrit Lautréamont parmi les références européennes

Avec ce troisième titre consécutif au concours international FICAHT, le Lycée Professionnel International Lautréamont réalise une performance rare. Peu d'établissements peuvent revendiquer une telle régularité au plus haut niveau d'une compétition internationale. Cette série victorieuse contribue à inscrire durablement le nom de l'établissement parmi les références européennes de la formation professionnelle dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de l'alimentation. Une source de fierté pour l'ensemble de la communauté éducative, pour les partenaires qui accompagnent les élèves tout au long de leur parcours, mais aussi pour le territoire. Trois victoires consécutives qui illustrent la vitalité, l'ambition et l'ouverture internationale d'un établissement résolument tourné vers l'Europe.

