

Accueil / Éducation

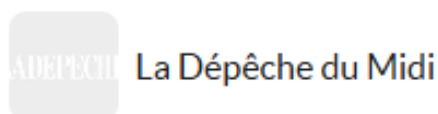
## Le lycée Lautréamont au sommet de l'Europe : l'établissement tarbais signe un exploit inédit et un triplé historique à Dublin



Éducation, Gastronomie et terroir, Hautes-Pyrénées

Publié le 18/06/2026 à 14:40

Article rédigé par **Cyrille Marque**



**Face aux meilleures écoles européennes de l'hôtellerie-restauration, le lycée professionnel Lautréamont de Tarbes a décroché un troisième sacre consécutif au concours international FICAHT. Un exploit rare porté par deux élèves de terminale et une équipe pédagogique mobilisée, qui confirme le rayonnement international de l'établissement.**

C'est un exploit inédit : le lycée professionnel Lautréamont de Tarbes s'est encore illustré en décrochant un troisième titre consécutif dans une prestigieuse compétition dédiée aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

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

Organisé chaque année dans un pays différent, le concours FICAHT (Forum international de la culture et de l'art dans l'hôtellerie et le tourisme) met à l'honneur l'excellence professionnelle à travers des épreuves mêlant cuisine, service, communication et travail en équipe.

Cette édition 2026 s'est révélée particulièrement disputée. Face à des concurrents de très haut niveau venus de plusieurs pays européens, les représentants de Lautréamont ont dû mobiliser l'ensemble de leurs compétences pour convaincre un jury international exigeant.

Jusqu'aux derniers instants, l'issue de la compétition est restée incertaine tant les écarts étaient minimes entre les meilleures équipes.

## **Les deux élèves ont effectué leur formation en Irlande**

Pour défendre les couleurs du lycée, deux élèves de terminale ont porté avec brio les ambitions de leur établissement : Maëlys Rohart, élève de terminale baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie, et Chloé Leintesjoskt, élève de terminale baccalauréat professionnel cuisine.

Un atout supplémentaire les distinguait de nombreux concurrents : toutes deux avaient effectué leur période de formation en milieu professionnel de terminale en Irlande, leur permettant de développer une connaissance de la culture locale et une aisance appréciée dans un contexte international.

Cette réussite est également le fruit d'un accompagnement pédagogique rigoureux. Les élèves ont été préparées par Philippe Strub, professeur de service et d'anglais en section européenne.

À ses côtés, Florent Garcia, professeur d'éducation physique et sportive, s'est fortement investi dans la préparation des candidates, notamment dans la gestion du stress, la cohésion d'équipe et la préparation mentale.

## **Une victoire qui confirme le rayonnement international du lycée**

Le MOF (Meilleur Ouvrier de France) fromager, Dominique Bouchait, a également contribué à cette réussite puisque la vidéo qui a permis au lycée de se hisser en finale a été tournée autour de sa toute nouvelle création, le Cesar Régalis. Le MOF maître d'hôtel, Bruno Casassus, a su motiver les élèves par ses conseils précieux.

Tout au long des épreuves, les deux candidates ont démontré une remarquable maîtrise technique, une grande capacité d'adaptation et un professionnalisme salué par les membres du jury.

Au-delà du résultat sportif, cette victoire récompense plusieurs mois de travail, d'entraînement et de préparation. Elle confirme également le rayonnement international de l'établissement et la qualité de ses formations dans les métiers de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration.

Trois victoires consécutives, un exploit rare qui témoigne de la vitalité et de l'ambition d'un établissement résolument tourné vers l'Europe et l'international.

