

Le Télégramme

Hugo Daucé un serveur médaillé d'or formé au lycée de la Closerie près de Saint-Brieuc

Publié le 15 février 2023 à 09h00



Hugo Daucé avait été repêché des qualifications des épreuves régionales des wordskills au dernier moment : après dix jours d'entraînement intensif, il a raflé la médaille d'or. (Le Télégramme)

À 19 ans, Hugo Daucé, en BTS au lycée hôtelier de Saint-Quay-Portrieux vient de remporter la médaille d'or dans l'épreuve de service en salle aux Wordskills. Champion breton, il se prépare pour les finales nationales en septembre.

« J'avais participé aux présélections en septembre. On avait eu une semaine pour préparer les sujets », se souvient Hugo Daucé. Arrivé cinquième sur les 17 candidats, alors que seuls quatre serveurs devaient participer à la compétition, « je m'étais dit, c'est foutu ». C'était sans compter sur deux abandons de dernier moment. « Le samedi matin, une semaine avant le concours, j'ai reçu un mail. Je pouvais participer ». Sa formatrice, Géraldine Jestin lui prépare alors un programme de révision intensif. Tous les après-midi, pendant quatre à cinq heures, Hugo travaille alors toutes les épreuves chronométrées du service en salle : Couper et préparer des fruits frais, tailler de fines tranches de truite fumée, flamber des ananas, ou confectionner un cocktail... « C'est

l'épreuve d'anglais sur les fromages AOP qui m'a sauvé. Les jurys m'ont dit que c'était une bonne prestation ».

Rester dans sa bulle malgré le public nombreux

Participer aux Wordskills, ces olympiades des métiers, c'est aussi faire le show devant les 19 000 visiteurs de ces épreuves qui mettent en valeur les métiers et les jeunes professionnels. « Le premier jour, il y avait beaucoup de monde. Les métiers de bouche attirent les foules. Il a fallu se concentrer, arriver à rester dans ma bulle », se souvient le jeune serveur qui termine son BTS, après avoir obtenu son bac, toujours au lycée hôtelier de la Closerie à Saint-Quay-Portrieux.

Le bon et le mauvais stress

Le jeune homme est un peu sportif et s'est découvert compétiteur dans l'âme pour une première participation à un concours. « Le stress, c'est mon point fort et faible à la fois. J'aime bien l'adrénaline. Il faut être organisé, rester calme. Ne pas montrer qu'on est stressé, car le client ne doit pas ressentir le stress de la brigade qui est en cuisine ». Avec deux oncles cuisiniers et deux arrière-grands-mères qui tenaient des restaurants, Hugo a goûté à cette énergie dont le but est de faire plaisir aux clients et il en redemande. En septembre, il sera à Lyon pour les finales nationales. « Je vais tout donner pour ce concours-là ». Déjà embauché dans l'Aveyron, à l'auberge du Fel, à l'issue de son BTS en juin, il a déjà prévu de réviser les épreuves pour faire de lui le meilleur serveur de France.