



# PAULINE GACHET: NOUVELLE LAUREATE DE LA COUPE GEORGES BAPTISTE 2019.



*Pauline pendant son entraînement au flambage.*

## Comment te sens-tu après ton retour à La Chèvre d'Or ?

*Je me sens très bien et heureuse. Je n'ai pas eu le temps de profiter ou de décompresser. Il faut vite revenir aux habitudes et reprendre le rythme du restaurant.*

## Peux-tu nous décrire le concours de la Coupe Georges Baptiste ?

*C'est un concours prestigieux dédié au service en salle depuis 1961. Il est ouvert aux professionnels de moins de 35 ans et aux lycéens. Il rassemble une dizaine d'épreuves sur tous les gestes et connaissances qu'un maître d'hôtel doit maîtriser : flambage, découpe, bar, fromage, sommellerie, prise de commande...*

*J'invite tous les jeunes à y participer, car c'est très formateur. Pour plus d'information vous pouvez visiter le site : [www.coupe-georges-baptiste.fr](http://www.coupe-georges-baptiste.fr)*

## Qu'est-ce que cela représente pour toi d'avoir remporté la Coupe Georges Baptiste ?

*C'est un rêve depuis 4 ans, une fierté après une première expérience il y a 3 ans. Je suis très contente d'y être arrivée car se fut beaucoup de travail régulier pour m'améliorer et surtout 3 mois intensifs pour se perfectionner. C'était important pour moi de réussir car j'avais le soutien du Chef Arnaud Faye et de mon mari depuis mes débuts dans le concours. Je ne voulais pas les décevoir.*

## Pourquoi as-tu souhaité y participer ?

*Je voulais me challenger, me remettre en question. C'est très enrichissant et cela m'a permis de sortir de ma routine quotidienne et d'apprendre toujours plus auprès de mes aînés.*

*C'est important de pouvoir se confronter aux autres, d'évaluer son niveau afin de s'améliorer dans l'optique de faire vivre une expérience toujours plus belle à notre clientèle.*

## Comment s'est passée ta journée et les épreuves ?

*Cela s'est très bien passé. J'étais relativement décontractée. Ce fut un vrai plaisir et un honneur de présenter ses épreuves devant un jury aussi prestigieux.*

## Y avait-il une épreuve que tu redoutais plus que d'autres ?

*C'est l'épreuve du vin que je redoutais le plus. Je n'ai pas l'habitude de proposer et de servir du vin car ce sont nos sommeliers qui s'en occupent normalement. Cependant ils m'ont bien aidé dans ma préparation et cela s'est bien passé.*

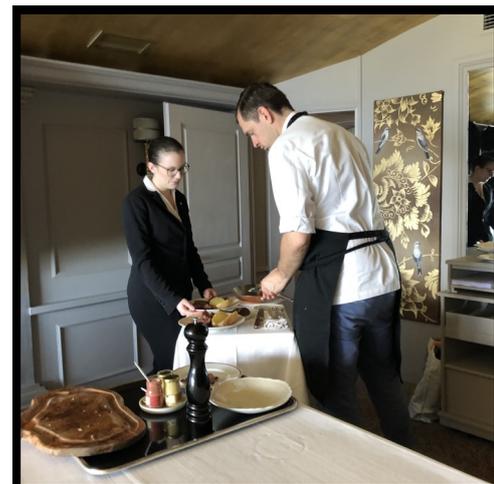
## Pourquoi t'es-tu intéressée au métier de la salle et du service ?

*A l'âge de 8 ans, mon grand-père nous a amené déjeuner chez Bernard Loiseau. Ce fut une expérience tellement inoubliable, que j'ai décidé de m'engager dans la restauration et notamment dans les métiers de la salle.*

*J'ai donc fait un BTS, et ma première expérience professionnelle fut un stage au restaurant de Bernard Loiseau qui m'a fait tant rêver alors que j'étais qu'une enfant 😊*



*Sous la supervision du Chef Arnaud Faye, toujours attentif et attentionné.*





**Nous étions tous derrière toi et avons essayé de te soutenir au maximum. Est-ce que cela t'a aidé ou donné une pression supplémentaire.**

En réalité, cela m'a beaucoup aidé et m'a motivé. J'ai apprécié l'engagement de chacun pour m'aider à donner le meilleur de moi-même que ce soit du chef Arnaud Faye, mon mari Louis Gachet, son adjoint, Julien Dugourd et ses équipes de pâtisserie, les sommeliers, notre responsable du bar et mes collègues en salle. Quand j'ai vu tous les messages sur les réseaux, leurs photos avec leur petit mot, j'ai été très touchée. Nous sommes une vraie équipe et ma réussite est surtout NOTRE réussite à tous. Même si le résultat est individuel, nous savons que cela nous pousse vers le haut tous ensemble pour être meilleurs chaque jour et faire plaisir à nos clients.

**Prochaine étape le concours européen ? Comment vas-tu te préparer ?**

Je vais perfectionner en priorité mon anglais durant les 6 prochains mois, puis durant l'année suivante je travaillerai sur les épreuves techniques et les connaissances. Ce sera un entraînement quotidien durant mon service chaque jour au restaurant.

## LE PETIT MOT DES COLLEGUES :

**CHEF ARNAUD FAYE – un petit mot sur Pauline et cette victoire – Qu'est-ce que cela représente pour vous ?**

Très très fier de Pauline Gachet et de tout le travail accompli depuis Chantilly à l'Auberge du Jeu de Paume ... cette finale remportée aujourd'hui, c'est une consécration pour toutes ces années de passion du métier de salle et de tout son travail. Nous serons bien entendu présent pour l'accompagner pour le concours européen.

**MARC PIQUET – Vous êtes Directeur du restaurant, qu'est-ce que cela représente pour vous et pour l'équipe en salle ?**

C'est une fierté pour l'équipe et le restaurant bien sûr. Mais c'est avant tout une étape importante dans la carrière de la jeune femme qu'elle est. C'est quelqu'un de dynamique, enthousiaste, passionnée et passionnante. C'est une grande fierté de l'avoir dans mon équipe.

**LES SOMMELIERS, vous avez aidé Pauline à travailler – qu'est-ce que vous pouvez dire sur elle ?**

Même si ce n'était pas sa spécialité, elle a été très attentive et assidue. Elle était déterminée à faire honneur à la cave de La Chèvre d'Or et ses collègues sommeliers. La coupe ira faire une petite visite en cave ☺...

