

## Gabriel Pons

Apprenti en Mention Complémentaire Barman,  
à l'École Hôtelière d'Avignon de la CCI de Vaucluse

« Les professeurs sont tous très  
à l'écoute et nous suivent de A à Z »

**Gabriel Pons**, 20 ans, est apprenti en Mention Complémentaire Barman, à l'École Hôtelière d'Avignon. C'est sa quatrième année passée dans cette prestigieuse école de l'hôtellerie et de la restauration. Il a d'abord préparé en trois ans un bac technologique en hôtellerie-restauration, ponctué de six stages au cours de sa scolarité, dont un stage de pré-rentree de deux mois, des stages estivaux de deux mois, puis en hiver, à Noël et en février. Après une année de coupure pour découvrir l'univers du prêt-à-porter, il s'est inscrit cette année en Mention Complémentaire Barman. «Ma famille est dans ce milieu de génération en génération, confie Gabriel. Mes grands-parents et aujourd'hui mon père possèdent l'Hôtel d'Angleterre. J'ai donc grandi dedans et cela ne m'a pas dégoûté, loin de là ! » Avec cette formation en alternance sur un an (dix semaines de cours dans l'année et le reste du temps en entreprise), Gabriel souhaiterait créer un nouveau concept de bar inexistant jusqu'alors. «C'est une formation courte et intense. On apprend beaucoup en un an et comme on est en petit effectif, les professeurs nous suivent de près ! » Il a aussi la chance d'être apprenti à l'hôtel d'Europe, établissement cinq étoiles de la Cité des Papes, où le bar est un lieu assez exceptionnel. «C'est une des plus belles enseignes d'Avignon, un lieu magique, où mon chef barman, Xavier Morinet, prépare de super cocktails.» Avignonnais de souche, il n'était pas question pour lui de partir dans une autre école, étant donné «la belle renommée» dont jouit l'École Hôtelière d'Avignon. «Je connais des personnes qui ont eu

de beaux débouchés, à l'issue de cette formation ! L'école a aussi un beau carnet d'adresses pour nous permettre d'effectuer nos stages dans de bons établissements, de bonnes méthodes de travail avec une brasserie et un restaurant gastronomique d'application, qui nous permettent de nous entraîner avec de «vrais» clients. Les professeurs sont tous très à l'écoute et nous suivent de A à Z, comme Xavier Vasson, professeur de service, qui m'a énormément préparé à divers concours. Je suis très concours et j'ai eu l'occasion d'en faire beaucoup tout au long de ma scolarité, comme les Olympiades des métiers, de petits concours inter-scolaires et cette année, je prépare le concours du meilleur apprenti de France barman. Un concours, c'est toujours une belle aventure. J'aime aussi le challenge, ça me permet de savoir si j'ai un bon niveau ou pas.» Après avoir touché un peu à tout (cuisine, service...), Gabriel a voulu se diriger vers cette spécialité car «on est un peu comme un coiffeur. Autour d'un verre, les clients se confient. On discute, on les écoute.» A la fin de sa formation, en septembre, il voudrait partir sur la capitale pour devenir chef barman dans un premier temps.



Publireportage

**Ecole  
hôtelière  
d'Avignon**

**ECOLE HOTELIERE D'AVIGNON**  
Campus de la CCI de Vaucluse  
Allée des Fenaisons  
84032 Avignon Cedex 3

→ [campus.vaucluse.cci.fr](http://campus.vaucluse.cci.fr)