



## Laurent Agar

### Un des Meilleurs Ouvriers de France, Class Barman

« Ce concours m'a permis de me situer par rapport à la profession »

David Laurent Agar est un enseignant discret. Il exerce sa passion depuis près de 30 ans avec le même engagement qu'à ses débuts. *« A 25 ans, je voulais être enseignant. Lorsque j'étais moi-même élève, ce sont des professeurs qui m'ont donné envie de le devenir à mon tour. Transmettre ma passion, c'est le métier que je voulais faire. »* Aveyronnais de naissance, Laurent passe un BEP en Restauration à Souillac, puis un Bac Technique Hôtellerie en région parisienne. Alors qu'il occupe un poste de sommelier, l'opportunité de devenir enseignant se présente, il plonge. En 1991, il devient Professeur de Restaurant, puis se spécialisera dans les métiers du bar.

Depuis, il se consacre au quotidien à ses jeunes élèves du lycée Georges Frêche, à Montpellier, ayant à cœur de les motiver à apprendre et de les aider à grandir. *« Le métier de barman est avant tout un métier de commerçant. Nous devons y faire preuve d'excellence dans l'accueil, l'écoute, la connaissance des produits et au travers des cocktails que nous proposons à nos clients. »*

#### Le concours UMOF, un éveil aux détails

Poussé par son confrère, Henri Di-Nola, mais aussi par l'envie de se frotter aux épreuves de concours auxquelles il prépare ses élèves, Laurent s'inscrit au concours Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2016. *« Je voulais également me situer par rapport à la profession, puisque j'ai consacré mon temps à l'enseignement. »*

La préparation du concours, longue de 18 mois, est une aventure quasi en solitaire. Laurent est soutenu par son épouse, qui l'aide à réviser. *« Préparer le concours était aussi pour nous une façon de ne pas penser à la maladie qui l'a emportée depuis. J'ai appris quantité de choses nouvelles par rapport à un métier que je connaissais bien. Mes connaissances sur les produits se sont enrichies, notamment sur les produits de niche. Puis pour les épreuves pratiques, j'ai été coaché par un ami, professeur de cuisine qui s'était lui-même préparé au concours. Il m'a incité à progresser et grâce à ce regard extérieur, je me suis rendu compte de l'importance de ce qui pour moi relevait du détail ».* Le jour J, après de multiples mises en situation, Laurent est prêt. *« L'épreuve finale consistait à présenter un cocktail qui nous ressemblait. J'ai choisi de rendre hommage à Michel Bigot, ancien président de l'Association des Barmen de France. Cet ancien Chef Barman du Ritz était un homme passionnant, inspirant. Un grand professionnel, fin connaisseur de son métier et des gens, très cultivé et d'une grande simplicité. J'ai voulu le remercier avec cette œuvre de création, parce qu'il m'a, à chaque rencontre, passionné et impressionné par sa disponibilité. »* Il obtient le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Barman en décembre 2018, aux côtés de David Palanque.

## Un des Meilleurs Ouvriers de France, donner l'envie

Dans un contexte de crise particulier, Laurent avoue n'avoir pas encore pu tirer parti de ce titre prestigieux, synonyme d'excellence. *« J'ai pu constater qu'être Un des Meilleurs Ouvriers de France suscitait la curiosité des élèves. Ils s'intéressent aux exigences attendues à ce niveau. Après avoir vécu un tel concours de l'intérieur, je pense que je ne peux qu'améliorer la préparation de mes élèves au concours d'Un des Meilleurs Apprentis de France. Par ailleurs, ce titre est un atout indéniable. On gagne en visibilité, et ma motivation est désormais de m'impliquer encore plus dans le rayonnement de la profession de barman. »*

*Lorsque les bars pourront rouvrir, les clients seront à la recherche de qualité. Pouvoir se prévaloir d'un titre reconnu sera un bon moyen de se démarquer. Les concours apportent de la visibilité et donc des opportunités d'emploi. »*

Aux jeunes qu'il forme et que la crise inquiète, Laurent rappelle que *« l'important dans ce métier, c'est de se faire plaisir, de profiter du temps passé à l'école pour engranger un maximum de connaissances. N'oublions pas que nous exerçons un métier passionnant, fait de partage, de rencontres, de voyages et de relations fortes avec tous les acteurs de la filière. Nous œuvrons à créer cette convivialité essentielle à tous. L'envie de fréquenter les bars sera toujours présente. Mais il y a nécessité à conserver et renforcer les savoir-faire des professionnels, en attendant que l'activité redémarre. »*

Abonnez-vous à [la newsletter ABF](#) et partagez-la

Association des  
Barmen de France



 [www.AssociationdesBarmendeFrance.fr](http://www.AssociationdesBarmendeFrance.fr)

