



Avec son tempérament de battante, Synthia s'apprête à faire face à un nouveau challenge.

JB

MOF | Synthia Wojnarowicz

En quête du Graal

Elle supervise les serveurs, le chef de rang et le sommelier. Synthia Wojnarowicz est maître d'hôtel, du service et des arts de la table. Un statut qui en jette pour l'enseignante stagiaire qui a travaillé chez Ducasse, vit dans le Gers et a entamé sa 4^e rentrée en septembre. Ancienne propriétaire d'un restaurant, elle a choisi de changer du tout au tout. Mais pas tant que ça finalement.

Une mutation et un bébé plus tard, c'est en quête du titre de meilleur ouvrier de France que Synthia se met. « J'avais le temps de m'y consacrer. C'est mythique, comme la quête du Graal. L'inscription c'est le plus dur. » Une fois cette étape franchie, il faut bûcher. Des heures et des heures de préparation. Et voilà le moment de se confronter à l'épreuve de sélection en octobre 2014. « J'y étais allée pour voir, jauger l'ambiance et me confronter à l'élite, confie la fille de restau-

rateurs. C'est soi contre soi et contre l'excellence. Je pense que c'est l'émotion qui a fait la différence. »

C'est en février qu'elle disputera la finale face à dix autres candidats. Synthia sera la seule femme et aussi la seule enseignante. « Ce sera une difficulté car on n'est plus sous le couvert de l'anonymat. On est là pour faire le relai entre le client et cette majestueuse institution qu'est la gastronomie française. »

Une « drôle de période » est déjà en marche, où tout tourne autour de « ça ». L'une des épreuves consistera en une mise en place d'une table de prestige avec un scénario à écrire. La fraîcheur de la jeune femme de 35 ans, un ingrédient qui pourrait faire la différence selon elle. « J'ai confiance en ce que je vais faire, mais je n'ai pas d'attente. Si ce n'est pas concrétisé c'est qu'il y aura eu meilleur. J'ai déjà plus que ce que j'ai demandé. »