



Dossier de presse

Mars 2016

TROPHÉE DU
MAÎTRE D'HÔTEL



organisé par l'association Service à la Française

Le 21 janvier 2017
sur l'Espace Cuisines en Scène
Eurexpo Lyon

en partenariat avec





Le mot du président

Ce premier Trophée du Maître d'hôtel est le fruit de réflexions et d'échanges passionnés entre de nombreux professionnels issus de toutes corporations, sur l'importance du service et de l'accueil, dans notre art de recevoir.

Ce savoir-faire et ce savoir-être, en perpétuelles évolutions, font parties intégrantes du patrimoine national et participent grandement à la renommée de notre gastronomie. Ils nous imposent de fait, un extraordinaire devoir de transmission.

Ce concours reflète parfaitement cet esprit là. Les tendances de demain en matière de service à la française seront un axe fort de la compétition.

De plus, le Trophée aura le privilège d'être interactif, face au public du SIRHA 2017, rendez-vous incontournable de la gastronomie mondiale avec plus de 180 000 visiteurs. Quel fabuleux défi pour les métiers de service, d'être, pour la première fois, représentés à Lyon.

Si vous êtes directeur de salle, maître d'hôtel, chef de rang ou curieux de challenge, alors nous vous attendons !

Denis Férault

MOF Maître d'Hôtel, Maître du service et des Arts de la Table

La présentation du Trophée

Cette première édition du Trophée du Maître d'Hôtel se déroulera le samedi 21 janvier 2017 sur l'Espace Cuisines en Scène, dans le cadre du salon mondial des métiers de bouche, SIRHA, à Lyon (69).

Elle est ouverte à tous les professionnels des métiers de service (maître d'hôtel, chef de rang, sommelier,...), âgés de plus de 25 ans, et en poste dans tous types d'établissements dans la restauration et l'hôtellerie. Ils seront accompagnés de leur commis.

Organisé par l'association *Service à la Française*, le Trophée du Maître d'Hôtel a été initié pour défendre et représenter l'excellence des métiers de service et des Arts de la table. Les candidats auront à cœur de faire partager leurs connaissances du métier face à un large public.

“Ce Trophée du Maître d'Hôtel est né d'une rencontre avec Denis Courtiade, président de l'association Ô Service - des talents de demain sur l'univers des métiers de service. Nos regards croisés - l'un issu du monde professionnel, et moi-même de l'enseignement et MOF maître d'hôtel - nous ont conduits à imaginer ensemble ce nouveau concours dédié aux professionnels. Celui-ci se résume en trois mots : *Excellence, tradition et innovation*”, détaille le président Denis Férault.

Deux personnages emblématiques de la profession co-présideront l'ensemble du concours :

- Philippe Bourguignon, ancien directeur général au Laurent, à Paris
- François Pipala, MOF Maître d'Hôtel, directeur de restaurant, à L'Auberge du Pont de Collonges à Collonges-au-Mont-d'Or (69).

Rencontre avec ...

...Philippe Bourguignon,

co-président du jury 2017, ancien directeur général au Laurent, Paris

Pourquoi avoir accepté d'être co-président de jury ?

Je suis un passionné, ma profession m'a énormément apportée. Alors, si je peux participer à la mise en avant du métier, je n'hésite pas une seconde. L'association *Service à la Française* m'a proposé d'être co-président de cette première édition au même moment où je partais en retraite. J'ai du temps pour m'y consacrer. Et un devoir de transmission. Allons-y !

Qu'apportent les concours ?

Quand j'ai commencé dans le milieu de la restauration dans les années 70, il n'y avait pas de formation au métier. Il fallait se former sur le tas. J'ai justement appris et évolué grâce aux concours. C'est un formidable "booster", tant sur le plan professionnel qu'humain. Le Trophée du Maître d'Hôtel, qui a la chance de se dérouler au SIRHA, est un extraordinaire moyen de s'exprimer et de faire découvrir son - notre - métier. Il ne faut pas hésiter à s'inscrire.

Justement, quels conseils pouvez-vous donner aux candidats ?

Je crois surtout, qu'au-delà de l'entraînement en amont, il faut être soi-même le jour des épreuves. Le candidat doit reproduire ce qu'il fait dans sa maison. Le jury va juger le naturel.

APRÈS 39 ANNÉES DE SERVICE AU LAURENT, MYTHIQUE RESTAURANT À LA FAÇADE ORANGÉE SITUÉE PRÈS DE L'AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES, PHILIPPE BOURGUIGNON, VIENT DE QUITTER SES FONCTIONS DE DIRECTEUR GÉNÉRAL POUR PRENDRE SA RETRAITE. SOMMELIER DE MÉTIER, IL EST DEPUIS 15 ANS TRÉSORIER À L'ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE.



Rencontre avec ...

...François Pipala,

co-président de jury 2017, directeur de restaurant à L'Auberge du Pont de Collonges à Collonges-au-Mont-d'Or (69)

Vous allez co-présider le Trophée du Maître d'Hôtel qui se déroulera en parallèle du Bocuse d'Or, compétition fondée par Paul Bocuse – votre mentor et employeur depuis 30 ans. Est-ce une fierté pour vous ? Qu'en pense le chef ?

C'est une fierté, bien sûr ! Une fierté, d'abord, personnelle ; puis, partagée avec l'ensemble de l'équipe de L'Auberge. Paul Bocuse est au courant de ce lancement, et il est très content que cela puisse se faire ! Il a d'ailleurs toujours mis en avant les métiers de la salle, chez lui comme à l'extérieur. Monsieur Paul estime qu'à travers les concours, le métier est mis en avant. Le SIRHA est donc une très belle vitrine pour faire briller notre profession.

Vous êtes MOF Maître d'hôtel 1994. Qu'est ce que ce titre a changé pour vous ?

Le titre en lui-même ne change rien. C'est "l'après" qui diffère. Obtenir une médaille et un diplôme, ce n'est pas une fin en soi, mais un nouveau départ, avec, pour maître mot : la transmission. Nous accumulons tout un bagage qui devient héritage ; c'est en notre pouvoir de le faire partager. Les concours apportent énormément.

Justement, pourquoi conseilleriez-vous aux candidats de s'inscrire à un concours ?

Se présenter à un concours est une élévation. On se bonifie soi-même et on entraîne aussi les autres. Ça crée une émulation, des envies. Ce n'est que du positif. Les candidats qui se présentent aux épreuves doivent, avant tout, connaître les techniques de base ; et surtout rester eux-mêmes. Il ne faut pas se mettre de pression, et se sentir déstabilisé. Car c'est comme ça que l'on fait des oublis ou des gestes imprécis.

DEPUIS 30 ANS, FRANÇOIS PIPALA OFFICIE À L'AUBERGE DU PONT-DE-COLLONGES, ÉTABLISSEMENT DE PAUL BOCUSE AURÉOLÉ DE 3 ÉTOILES MICHELIN. CE DIRECTEUR DE SALLE A OBTENU LE TITRE DE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE DANS LA CATÉGORIE MAÎTRE D'HÔTEL EN 1994. IL VOUE, ENCORE AUJOURD'HUI, UNE ADMIRATION SANS FAILLE À "MONSIEUR PAUL" QUI A SU LUI FAIRE CONFIANCE EN SALLE DE RESTAURANT - OÙ L'ON APPORTE UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIÈRE À L'ACCUEIL ET AU SERVICE À LA FRANÇAISE.



Rencontre avec ...

...Marie-Odile Fondeur, directrice générale du SIRHA

Pour la première fois, le SIRHA recevra un concours dédié aux métiers de la salle. Qu'est ce que cela représente pour vous ?

Je suis très heureuse du lancement de cette première édition du Trophée du Maître d'Hôtel à l'occasion du prochain SIRHA. Les métiers de la salle ont toute leur place sur ce salon mondial qui couvre à 360° le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Cela fait un moment que j'y pense, et il est vrai que le métier peut paraître moins spectaculaire que la cuisine ou la pâtisserie. Pourtant, nous avons un service à la française - du plus décontracté au plus guindé - à la hauteur et reconnu à l'étranger. Ce Trophée du Maître d'Hôtel, qui se veut très ouvert, compte bien incarner toute cette diversité.

Comment GL events Exhibitions va t-il s'impliquer dans cette édition ?

Nous prêtons l'espace Cuisines en Scène qui se compose d'un espace concours avec backstages, une scène de 250 m2, d'un dispositif audiovisuel de 8 écrans, une tribune (environ 100 places), et de deux espaces premium avec lounge et partie réceptive. Et puis, GL events Exhibitions fera bénéficier au Trophée du Maître d'Hôtel d'une belle visibilité en termes de communication : une présence sur le web (réseaux sociaux, site internet, etc), et sur les supports print.

Avez-vous des projets sur la présence de la salle dans les autres événements GL events Exhibitions?

Ce n'est pas à l'ordre du jour. Mais, si ce premier Trophée est un succès, il est tout à fait envisageable de le déployer dans les autres pays où le SIRHA est présent. C'est une possibilité. Quant aux autres événements, je pense à Omnivore, qui se veut axer sur la « jeune cuisine », mais pourquoi pas imaginer une version moderne de la salle avec des battles entre maîtres d'hôtel de tout genre. Là encore, tout est imaginable.

À PROPOS DU SIRHA LYON...

ORGANISÉ PAR LA DIVISION FOOD SERVICE DE GL EVENTS EXHIBITIONS, SIRHA LYON EST LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DES MÉTIERS DE BOUCHE. INSTALLÉ À EUREXPO À LYON TOUTS LES DEUX ANS, CE SALON S'EST DONNÉ POUR MISSION D'ÉCLAIRER L'AVENIR DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE MONDIALE, EN FOURNISSANT À SES ACTEURS TOUTS LES MOYENS D'ANTICIPER SUR LES TRANSFORMATIONS DE LEURS MARCHÉS.

LA PROCHAINE ÉDITION AURA LIEU DU 21 AU 25 JANVIER 2017. PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.SIRHA.COM



La présélection

Pour devenir candidat, c'est très simple. Il suffit de se rendre sur le site www.letropheedumaitredhotel.com et se pré inscrire dans l'onglet "Postuler". Attention, il faut répondre à 3 questions :

- 1- Que vous inspire la création de ce concours de mise en valeur des métiers de service, véritable pendant du "Bocuse d'Or" pour la cuisine ? Et quelle(s) raison(s) motivent votre participation ?
- 2- "Il était une fois... le Maître d'Hôtel de demain" : que vous inspire ce slogan ?
- 3- Les Arts de la table et les Arts de vivre ? Patrimoine de France, comment œuvrer au quotidien pour valoriser ces héritages ?

Enfin, pour que le dossier soit retenu, le candidat doit envoyer un curriculum vitae, une lettre de recommandation, et une photo en tenue professionnelle (libre de droit).

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **jeudi 30 juin 2016**.

Les candidats sélectionnés pour la demi-finale seront prévenus la première quinzaine de juillet par l'association *Service à la Française*.

Un concours en 2 étapes :

La demi-finale

Elle aura lieu la première semaine d'octobre (date à confirmer) au lycée Albert de Mun à Paris (VIIe). Les candidats se démarqueront sur l'une des épreuves imposées en finale. Celle-ci sera connue dès leur sélection. Six d'entre-eux accéderont ensuite à l'étape nationale.

La finale

Le samedi 21 janvier 2017, les six candidats en lice, accompagnés par leurs commis respectifs (minimum 18 ans), se retrouveront sur l'espace *Cuisines en Scène* du SIRHA à Eurexpo Lyon (69). Ils seront en compétition durant 4 heures sur une série de six ateliers.

ATELIER 1 : « Arts de la table »

Présenter une œuvre de table sur une thématique prédéfinie et communiquée à l'issue de la demi-finale. Dresser une table pour deux couverts en s'aidant des produits des arts de la table mis à disposition, et d'un objet de fabrication française apporté par les soins du candidat.

Référents : Benoit Lauvernier & Guy Bourgeois

ATELIER 2 : « Art floral »

Réaliser une œuvre florale de table qui devra respecter scrupuleusement le cahier des charges dans le choix des composants, supports et accessoires (thème dévoilé à la demi-finale).

Un seul élément pourra être laissé au libre choix du candidat.

Référent : Eric Rousseau

ATELIER 3 : « Le Maître d'Hôtel et la carte »

Trouver les 12 erreurs d'une carte de restaurant remise le jour J et valider le BAT (Bon à tirer) avant l'envoi en impression. La carte sera projetée sur un grand écran vidéo face au public. Répondre aux questions du jury et du public (argumentaires en français et en anglais).

Référents : Dominique Loiseau & Patrick Chauvin

La finale

ATELIER 4 : « Accord mets & vins »

Tirer au sort l'un des 4 numéros correspondant à des vins. Celui attribué devra être dégusté à l'aveugle, argumenté avant de se diriger vers le buffet de fromages pour proposer deux types d'accords (un dit classique et un dit innovant).

Référents : Philippe Rispal & Antoine Petrus

ATELIER 5 : « Techniques de service et savoir-faire »

Réaliser et servir un dessert flambé pour deux personnes à base de fruits et d'ingrédients français et de saison dévoilés lors de la demi-finale. Possibilité de personnaliser avec un produit alimentaire de son choix.

Référents : Stéphane Trapier & Denis Courtiade

ATELIER 6 : « Créativité et réalisation du service d'une boisson chaude ou d'un cocktail »

Réaliser et servir une boisson telle qu'elle aura été définie dans le règlement : un cocktail, une boisson froide ou chaude. Produits imposés, un seul sera laissé au libre choix du candidat.

Argumenter ses choix face aux jurés.

Référents : Victor Delpierre & Denis Férault

La remise des prix aura lieu sur le même espace, *Cuisines en Scène*, à 18 heures précises.

Le jury 2017

Placé sous la présidence de **Philippe Bourguignon**, ancien directeur général au Laurent à Paris et de **François Pipala**, directeur de restaurant à L'Auberge du Pont de Collonges à Collonges-au-Mont-d'Or (69), le jury sera composé de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels des métiers de service de grand renom et de membres de la presse professionnelle.



L'association Service à la française

Association loi 1901 créée en février 2015, "*Service à la Française*" regroupe de fervents défenseurs des métiers de service unis autour d'un même leitmotiv : **valoriser leur filière**.

"*Service à la Française*" organise le concours dédié aux professionnels en poste dans tous types d'établissements de la restauration et de l'hôtellerie.

L'association est présidée par **Denis Férault**, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel.

Membres de l'association



Denis Férault (MOF) - Président
Éducation nationale



Denis Courtiade- Vice-président
Plaza Athénée, Paris



Dominique Loiseau - Vice-présidente
Relais Bernard Loiseau, Saulieu



Stéphane Trapier - Trésorier
La Tour d'Argent, Paris



François Masdevall - Secrétaire
Sénat, Paris



Eric Rousseau- Membre du bureau
Relais Bernard Loiseau, Saulieu



Victor Delpierre - Membre du bureau
Victor Delpierre Consulting



Patrick Chauvin (MOF) - Membre
du bureau Lycée Albert de Mun, Paris



Antoine Pétrus (MOF) - Membre
du bureau Le Clarence, Paris



Philippe Rispal - Membre du bureau
Institut Paul Bocuse, Ecully

Comité d'organisation



Guy Bourgeois - Partenaire
Confédération des Arts de la table



Benoite Lauvernier - Partenaire
Confédération des Arts de la table



Sylvie Amar - Partenaire
Sylvie Amar Studio



Héléne Binet - Partenaire
journaliste indépendante



Héléne Clément - Partenaire
Agence Palais Royal

Partenaires



Sans oublier Nadia Socheleau du Jardin des plumes, Anne Legrain, Kasono Takamura - photographe, Réda Benatya- webmaster et Hélène Binet-journaliste.

Contact presse

L'événement vous intéresse et vous souhaitez des informations ou des visuels sur le Trophée du Maître d'Hôtel ?

Contactez-nous par e-mail :
presse@letropheedumaitredhotel.com

ou par téléphone au 06 89 20 57 88

Et venez nous rendre visite sur notre site internet :
www.letropheedumaitredhotel.com



#tropheeMDH



Trophée du Maître d'Hôtel