



Trophée du Maître d'Hôtel 2017 : 6 candidats en lice pour la finale à Lyon !

Le 4 octobre, les 19 demi-finalistes au premier Trophée du Maître d'Hôtel se sont retrouvés au lycée Albert de Mun à Paris (VIIe) devant un parterre prestigieux de professionnels, dont les co-présidents de jury François Pipala et Philippe Bourguignon, et de nombreux partenaires. Au programme : cinq ateliers laissant libre court à leur créativité. Ce vendredi 7 octobre, l'annonce des 6 finalistes a été dévoilée. Ils se retrouveront le 21 janvier en finale du Sirha à Lyon.

« Mission accomplie pour cette demi-finale ! Les 19 candidats en lice étaient tous présents au lycée Albert de Mun à Paris (VIIe) et motivés plus que jamais. Ils ont été entourés de nombreux professionnels et partenaires lors de cette matinée placée sous le signe du partage », se réjouit le MOF Denis Férault, président de l'Association Service à la Française. Par groupes, les candidats, supervisés par les professeurs et les élèves de l'établissement hôtelier géré par Patrick Chauvin et Patrice Hauchard, ont participé successivement à 5 ateliers.

- ATELIER 1 CULTURE PROFESSIONNELLE

Reconnaissance visuelle de 20 produits, objets de table ou figures de la profession en 10 minutes
Réfèrent : Patrick Chauvin, MOF (lycée Albert de Mun) : « Il fallait associer les binômes directeurs de salle et chefs, reconnaître des fromages et des produits laitiers ou bien encore se tenir au courant de l'actualité de la profession. Il n'y avait rien de difficile. Le maître d'hôtel, comme face à des clients, se doit d'avoir une certaine culture professionnelle mais aussi générale. »

- ATELIER 2 ATELIER DE DÉCOUPE DU LAPIN ENTIER

Découpe du lapin rôti entier, service et présentation d'une assiette avec garniture et saucière en 10 minutes

Réfèrent : Hervé Parmentier (Restaurant Pierre Gagnaire, Paris) : « Ils avaient tous la bonne technique, mais certains ont raté l'épreuve à cause du stress. Ils ont hélas fait abstraction de ce qui les entouraient. Nous souhaitons qu'ils soient créatifs, et qu'ils ne reprennent en pas-à-pas la technique réalisée par Esteban Valle, directeur de salle au Domaine de Châteauevieux en Suisse, et envoyée 3 semaines avant. »

Jurés : Éric Rousseau (Relais Bernard Loiseau, Saulieu), Yohan Jossier (Grand Restaurant Jean-François Piège), Stéphane Guenaud (Palais de l'Élysée), Joaquim Braz (Groupe Frères Blanc), Cyril Mouret (Sylvie Amar Studio), Flavien Develet (Le Grand Véfour), Joseph Desseprix (Shangri-La Paris), Céline de Labrousse (Château Cordeillan-Bages), Simon Peskine (Hôtel Édouard 7)

- Atelier 3 ATELIER SOMMELLERIE

Epreuve olfactive, dégustation et présentation d'un vin aux collaborateurs en 20 minutes

Référents : Antoine Petrus, MOF (Le Clarence) et Philippe Rispal (Institut Paul Bocuse) : « *Nous ne voulions pas faire d'épreuve de sommelier, puisque ce concours est destiné à un maître d'hôtel. Ainsi, il n'y avait pas de dégustation à l'aveugle, et l'étiquette était découverte. Nous ne souhaitons pas de termes techniques, mais que le candidat parle de façon commerciale à un client.* »

Jurés : Didier Bureau (Duval-Leroy), Alexandre Lechat (Vranken Pommery), Tony Moinereau (Billecart-Salmon)

-ATELIER 4 ANGLAIS

Epreuve d'anglais sur le thème «Arts de la table et Art de vivre à la française » - conversation de 5 à 10 minutes

Référent : Stéphane Trapier (La Tour d'Argent) : « *Le plus important, mise à part la syntaxe ou la fluidité de la langue, était la discussion en elle-même autour du sujet des arts de la table. Certains nous ont fait vibrer et nous ont fait vivre une véritable expérience. Le rôle d'un maître d'hôtel est bel et bien de transporter l'hôte que l'on reçoit à sa table.* »

Jurés : Grant Symons (photographe), Régis Grand (Thirode), Pascal D'Halluin (Faïencerie de Gien)

-ATELIER 5 ATELIER SAVOIR-ÊTRE ET TRANSMISSION

Epreuve orale sur le savoir-être et la transmission - échanges de 10 minutes

Référent : Denis Courtiade (Hôtel Plaza Athénée) : « *Les candidats étaient heureux d'être là. Certains ont montré plus de charisme et de prestance. Le savoir, l'élocution, le partage faisaient partie des critères de notation. Il n'y avait pas de piège ! Il fallait juste rester soi-même.* »

Jurés : Jean-Marie Ancher (Taillevent Paris), Caroline Bordes (Christofle), Sophie Perrault, Jacques Henry Backhaus (HotelCareer), David Burnel (Pillivuyt), Claire Sonnet (Hôtel Plaza Athénée), Pascal Olive (Ministère de la Justice)

Après une matinée riche en partage, un cocktail réalisé entre autres par les partenaires a clôturé cette demi-finale. Les candidats, malgré l'attente, sont repartis satisfaits. L'annonce des résultats est dévoilée deux jours plus tard, ce vendredi 7 octobre. Les six finalistes sont :

Pierre Bonnefond, maître d'hôtel à Alléno Paris – Pavillon Ledoyen
François Calvez, premier maître d'hôtel/sommelier à l'Hôtel Les Bories à Gordes
Paul Dalrymple, maître d'hôtel à L'Institut Restaurant Bellecour, Lyon
Arnaud Enjalbert, maître d'hôtel à Le prince Noir par Vivien Durand à Bordeaux
Elsa Jeanvoine, responsable de salle à l'Auberge de la Poutre à Bonlieu
Sébastien Rival, directeur associé à l'Atelier Vivanda



Pierre Bonnefond

François Calvez

Paul Dalrymple

Arnaud Enjalbert

Elsa Jeanvoine

Sébastien Rival

Communiqué de presse

Association Service à la Française

7 octobre 2016

L'avis des co-présidents :



François Pipala, MOF : « Pour un tour de chauffe, le résultat de cette demi-finale est très probant. Le niveau des candidats était bon. Ils avaient tous travaillé et nous les sentions fiers de participer à ce concours. La finale à Lyon promet d'être encore plus belle ! »



Philippe Bourguignon : « Le lycée a été à la hauteur de [n]os ambitions ! Les candidats présents étaient motivés, brillants et de notre époque. Ils n'ont pas manqué de nous emporter dans leur histoire. Ce métier de salle a de l'avenir. Vivement la finale ! »

Les 19 demi-finalistes :

Alessio Risso (39 ans), premier maître d'hôtel au Beau Rivage à Neuchâtel (SUISSE) ;

Kévin Prouvé (28 ans), directeur de restaurant aux Reflets par Pierre Gagnaire – Intercontinental Hotel – Dubai Festival city (DUBAI) ;

Jerôme Heller (28 ans), maître d'hôtel/sommelier au Restaurant Le Sélys à Liège (BELGIQUE) ;

Eric Merlet (48 ans), maître d'hôtel au Hôtel Ritz Paris (FRANCE) ;

Jonathan Brunet (33 ans), maître d'hôtel au Peninsula Paris (FRANCE) ;

François Calvez (32 ans), premier maître d'hôtel/sommelier à l'Hôtel Les Bories à Gordes (FRANCE) ;

Sébastien Subtil (28 ans), chef de rang au Restaurant Pierre Gagnaire à Paris (FRANCE) ;

Geoffrey Gendarme (25 ans), maître d'hôtel au Domaine des Crayères Restaurant Le Parc à Reims (FRANCE) ;

Guillaume Bonnard (28 ans), assistant maître d'hôtel à La Côte Saint Jacques à Joigny (FRANCE) ;

Guillaume Robert (29 ans), directeur du restaurant à Le Café Noir à Rennes (FRANCE) ;

Mickael Piault (29 ans), chef de rang à la Brasserie Les Haras à Strasbourg (FRANCE) ;

Elsa Jeanvoine (29 ans), responsable de salle à l'Auberge de la Poutre à Bonlieu (FRANCE) ;

Jérémy Clavel (35 ans), maître d'hôtel au Restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint Bonnet Le Froid (FRANCE) ;

Arnaud Enjalbert (32 ans), maître d'hôtel à Le prince Noir par Vivien Durand à Bordeaux (FRANCE) ;

Paul Dalrymple (48 ans), maître d'hôtel à L'Institut Restaurant Bellecour, Lyon (FRANCE) ;

Pierre Bonnefond (27 ans), maître d'hôtel à Alléno Paris – Pavillon Ledoyen (FRANCE) ;

Sébastien Rival (36 ans), directeur associé à l'Atelier Vivanda (FRANCE) ;

Louis Pouvesle (26 ans), chef de rang au Domaine de Châteaueux (SUISSE) ;

Tony Fontaine (32 ans), maître d'hôtel au Restaurant Laurent à Paris (FRANCE).



Communiqué de presse Association Service à la Française

7 octobre 2016



À propos...

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. Elle 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.

en partenariat avec



Mauviel 1830®



REVOL
page 4/4