

Lycée H. Friant, Poligny et Plaza Athénée, Paris
16^{ème} année

« Maître d'Hôtel & Maître de Maison »

~ Remettre la convivialité au cœur du restaurant ~



Pour la 16^{ème} année consécutive, **Denis Courtiade**, Directeur de salle au restaurant gastronomique « Jean Imbert au Plaza Athénée » et Président Fondateur de l'association « Ô Service des talents de demain », et **Corinne Hacquemand** professeure certifiée Maître d'Hôtel en restaurant au Lycée Hyacinthe-Friant de Poligny (Jura), ont permis aux étudiants et apprentis en **BTS Management en Hôtellerie Restauration option management d'unité de restauration** de réfléchir sur un thème dont la ligne directrice est « le Maître d'Hôtel de demain ».

Cette année, il s'agissait pour ces jeunes talents de définir ce qu'est la convivialité en restaurant en s'appuyant sur leur vécu professionnel puis **d'imaginer ce que pourrait être leur futur restaurant dans lequel cette notion de convivialité serait le centre des préoccupations et le Maître d'Hôtel serait avant tout un Maître ou une Maîtresse de Maison.**

LA CONVIVIALITE AU RESTAURANT : UNE TENDANCE ACTUELLE

En se référant à différentes études et sondages, aux écrits de Brillat-Savarin notamment et à leurs propres vécus professionnels, les étudiants soulignent notamment que le cabinet CHD Expert, dans une étude d'octobre 2022, révèle que **39 % des consommateurs privilégient les recommandations des serveurs et que la convivialité est l'objectif recherché** pour renouer les liens humains après la pandémie. De même, Bernard Boutboul, de la société Gira, met en avant que **les « bouillons » sont en croissance** depuis plusieurs années dans les tendances de consommation pour leur côté convivial davantage que pour leur positionnement tarifaire avantageux.

Une part très importante de la clientèle des restaurants privilégie à présent une expérience conviviale, avec un **service attentif, chaleureux et efficace**, contribuant à un moment de bien-être sans contrariété du début à la fin du repas. Le **contact social avec les serveurs, avec la maîtresse ou le maître de maison**, l'interaction enrichissante avec ces derniers et la création d'une véritable ambiance facilitant ces interactions sont désormais plus qu'importants, voire même prioritaires pour les clients, en parallèle avec la traçabilité et la qualité des produits. Cette convivialité présente également des avantages pour les équipes en service, **améliorant notamment les conditions de travail**, et permet au restaurateur de **fidéliser** plus facilement ses collaborateurs mais aussi sa clientèle.

Il était une fois le restaurant convivial

Selon Brillat-Savarin, il s'agit d'un état d'esprit, d'une façon d'être envers autrui : « La convivialité n'homogénéise pas mais pacifie et socialise, elle admet chacun autour de la table sans aucune distinction de statut ni hiérarchie sociale ».

Si l'on synthétise les travaux des étudiants, les caractéristiques d'un restaurant convivial seraient donc les suivantes :

- Un restaurant où les clients et le maître/la maîtresse de maison ainsi que tout le personnel en charge du service **se tutoient** (comme c'est souvent le cas au Canada par exemple) ;
- Un restaurant dans lequel la salle n'est pas compartimentée, qui propose de **grandes tablées** possiblement communes ou au moins **proches** les uns des autres, dans le but de faciliter les interactions entre les hôtes et les serveurs, mais aussi entre les hôtes eux-mêmes ;
- Un restaurant où la **musique ne couvre pas les conversations**, n'empêche en aucun cas les convives d'échanger entre eux et où ces conversations ne seraient pas feutrées ;
- Un restaurant qui serait **inclusif**, accessible à la clientèle à mobilité réduite, et dont les **tarifs** éviteraient donc absolument l'écramage de la clientèle ou le ciblage et dont la carte permettrait de n'écarter aucun **régime alimentaire** ;
- Un restaurant où les membres de l'équipe doivent être **ancrés dans la bienveillance, l'altruisme** et le savoir-vivre, contribuant ainsi à créer une **expérience humaine authentique** ;
- Un restaurant qui propose des **mets réconfortants, à partager**, mettant l'accent sur les **plats posés sur table, à se faire passer** pour se servir ;

Ainsi, un restaurant convivial devrait être perçu non seulement comme un lieu où l'on vient pour se restaurer, mais aussi comme un **espace social** où la convivialité devient véritablement l'objectif, le fil conducteur, liant les individus dans une expérience humaine inoubliable.

RESULTATS DU CONCOURS

Après une lecture attentive de chacun des dossiers proposés, l'un d'eux s'est distingué par sa qualité : celui de **Elio HENRI et Louis MORIN**, étudiants en 2^{ème} année de **BTS MHR option A restaurant** au Lycée Friant.

Sur le podium également, à la 2^{ème} place, **Léa ROY et Lorraine PACARD** qui ont travaillé en binôme sur leur dossier et à la 3^{ème} place, **Lauricia COTTET et Ilonah BEMAMY**.

Des diplômes ont été remis aux trois premiers dossiers, et chacun des participants a reçu un cadeau et une lettre de remerciements de Denis Courtiade. Les **gagnants, pour leur dossier réalisé en binôme, remportent un repas pour 2 personnes au restaurant « Jean Imbert au Plaza Athénée » à Paris, sur la célèbre avenue Montaigne**, et auront le plaisir à cette occasion d'être accueillis, en toute convivialité bien entendu, par Denis Courtiade et son équipe lors de leur venue.

Concours « Il était une fois... le restaurant de demain » : rétrospective des thèmes abordés au fil de ces 16 années

2024 - Saison 16 - « Maître d'Hôtel et Maître de Maison » - Remettre la convivialité au cœur du restaurant

2023 - Saison 15 - « La main et le geste » - *Arts de la table & artisanat*

2022 - Saison 14 - « Pourquoi travaille-t-on en restauration ? » - *Attirer les candidatures*

2021 - Saison 13 - « Si les images influencent, ce sont les émotions qui créent l'expérience » - *Les interactions humaines au cœur de notre métier*

2020 - Saison 12 - « La promesse faite doit être tenue ! » - *Du devoir de respecter nos engagements*

2019 - Saison 11 - « Reconnaissance & Fidélisation » - *La reconnaissance d'aujourd'hui conduit à la fidélisation de demain*

2018 - Saison 10 - « Maître d'Hôtel 2.0 & l'Intelligence Artificielle » - *Anticiper - Innover - Interagir*

2017 - Saison 9 - « Welcome & Bienvenu(e) » - *Le bon accueil de nos clients passe avant tout par un accueil réussi de nos nouveaux collaborateurs*

2016 - Saison 8 - « I am because We are » - *De l'appartenance à un groupe à l'esprit d'équipe*

2015 - Saison 7 - « Être & mieux paraître » - *L'uniforme est un filtre*

2014 - Saison 6 - « L'identité professionnelle » - *L'importance de travailler pour se réaliser*

2013 - Saison 5 - « Le savoir-dire » - *Avoir toujours le mot juste*

2012 - Saison 4 - « Le ré-enchantement des métiers de l'hospitalité » - *L'enchantement du client passe avant tout par l'enchantement du collaborateur*

2011 - Saison 3 - « La théâtralisation du service » - *De la scène à la salle*

2010 - Saison 2 - « Harmonie à quatre mains » - *Interdépendance des métiers salle/cuisine*

2009 - Saison 1 - « Le Maître d'Hôtel du XXI^e siècle » - *Tradition & évolution*