

Manon Rizzo nommée Directrice de Salle de L'Oursin, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Bleu



Carry-Le-Rouet, Octobre 2024 - [L'Oursin, restaurant gastronomique de l'Hôtel Bleu](#), a l'honneur d'annoncer la nomination de **Manon Rizzo** en tant que **Directrice de Salle**. Reconnue pour son sens aigu du service, sa sensibilité et son leadership humain, Manon Rizzo incarne parfaitement les valeurs de l'Oursin et s'apprête à écrire un nouveau chapitre de l'excellence au sein de l'établissement.

Très tôt, Manon Rizzo s'est découverte une véritable passion pour la restauration. Dès l'âge de 13 ans, elle se voyait déjà évoluer dans cet univers, porté par les valeurs de partage et de rigueur que son entourage lui a transmises. *« Quand d'autres hésitent encore à trouver leur voie, je savais déjà que c'était la restauration qui m'attendait. Mon père m'apprenait à porter des assiettes et mon oncle cuisinier me montrait l'art de ciseler une échalote. C'était une évidence pour moi »*, raconte-t-elle avec émotion.

Diplômée d'un BTS Hôtellerie-Restauration du lycée Paul Arène à Sisteron (en alternance à la Villa Borghèse à Gréoux-les-Bains), Manon Rizzo a eu la chance d'être guidée par des professeurs qui continuent de suivre son parcours avec attention. Animée par une soif constante d'apprendre, elle a ensuite perfectionné son savoir-faire auprès de grandes figures de la gastronomie. Consciente que son métier exigeait l'ouverture à d'autres cultures et langues, elle a décidé, au grand désarroi de sa mère, de postuler à l'étranger. C'est ainsi qu'elle s'est envolée pour l'Écosse, où elle a travaillé aux côtés du chef étoilé Martin Wishart, une expérience qui l'a profondément marquée par les valeurs humaines fortes qu'il lui a transmises. Après cette révélation, elle est revenue en France pour élargir encore davantage ses horizons.

Manon a ensuite travaillé à La Villa La Coste en sommellerie, où elle a découvert une nouvelle dimension du service et de la relation avec les produits. C'est au restaurant La Villa Madie, à Cassis, qu'elle a passé quatre années décisives, sous la direction bienveillante de Marielle et Dimitri Droisneau. Elle exprime sa reconnaissance pour ces mentors qui lui ont transmis un sens profond du travail bien fait et du respect du détail :

« Marielle et Dimitri m'ont formée avec leur cœur et leur passion. Ils m'ont appris tout a un sens, que chaque geste compte, que rien n'est laissé au hasard. La Villa Madie restera toujours ma maison de cœur, et je leur en serai éternellement reconnaissante. »

Les détails font la perfection, mais la perfection n'est pas un détail

Manon Rizzo se distingue par une approche humaine et sensible du management. Consciente des défis que représente le secteur de la restauration, elle accorde une grande importance au bien-être de ses équipes. *« Mon rôle est de créer un environnement où chacun se sent écouté et valorisé. La bienveillance, la communication, et la gentillesse sont des qualités essentielles que je recherche chez mes collaborateurs »*, explique-t-elle.

Elle s'efforce de trouver un équilibre entre vie professionnelle et personnelle pour son équipe, en privilégiant des journées continues et en favorisant des moments d'échange et de partage lors des briefings. Manon Rizzo a pour objectif de transmettre les valeurs qui lui tiennent à cœur : respect, générosité et rigueur.

Aujourd'hui, Manon est ravie d'avoir rejoint le restaurant gastronomique L'Oursin aux côtés du chef Ilane Tinchant, avec qui elle partage une vision commune de la gastronomie. Ensemble, ils brisent les barrières entre la salle et la cuisine, en favorisant la collaboration et le respect mutuel.

« Ilane est une personne d'une générosité incomparable, et notre duo fonctionne grâce à une communication constante. À L'Oursin, nous travaillons main dans la main pour offrir à nos clients une expérience gastronomique unique. Notre objectif est de casser les codes et de montrer que la salle et la cuisine ne forment qu'une seule et même équipe », souligne-t-elle.

Manon est également reconnaissante envers Olivier Germain, Directeur Général de l'Hôtel Bleu, pour sa bienveillance et son soutien au quotidien, qui permettent à l'équipe entière de s'épanouir dans un cadre harmonieux.

Avec Manon Rizzo à la tête de la salle, L'Oursin ambitionne de devenir une adresse incontournable de la gastronomie méditerranéenne. Sa vision moderne du service, combinée à une grande sensibilité humaine et une expérience riche, offre une promesse de rayonnement pour l'établissement. Manon Rizzo, tout en regardant vers l'avenir, tient à exprimer sa gratitude envers ceux qui ont façonné son parcours.

*« Je tiens à remercier profondément les maisons qui ont contribué à mon évolution professionnelle. La Villa Madie, La Villa La Coste, et Martin Wishart ont joué un rôle fondamental dans mon développement, tant sur le plan professionnel que personnel. Leur influence résonne encore dans chaque moment de mon quotidien, et c'est grâce à ces expériences que je peux aujourd'hui insuffler cette même passion et rigueur à L'Oursin. » - **Manon Rizzo.***