

Le meilleur maître d'hôtel du monde 2018 parrain d'une classe à Granville

Denis Courtiade, directeur de salle du restaurant parisien Plaza Athénée, entouré des étudiants en BTS 2e année management hôtellerie-restauration, avec Olivier Delahaie (à droite), enseignant en service au lycée Marland. Ouest-France

Le directeur de salle du restaurant Plaza Athénée à Paris était présent, au lycée Marland, à Granville (Manche), ce jeudi 11 mars 2021, pour parrainer les étudiants en 2e année de BTS management hôtellerie-restauration.

Les lycéens en BTS 2^e année management hôtellerie-restauration de Maurice-Marland étaient sur leur 31, ce jeudi 11 mars 2021 à Granville (Manche), pour accueillir un hôte de marque. Denis Courtiade, directeur de salle du restaurant parisien le Plaza Athénée, a accepté « **d'être le parrain de la promotion** », explique Olivier Delahaie, enseignant en service dans l'établissement hôtelier.

Denis Courtiade, meilleur maître d'hôtel du monde 2018

Lors d'une conférence le matin devant une centaine d'élèves, Denis Courtiade a évoqué son parcours dans « **les métiers du service et son travail au sein du restaurant d'Alain Ducasse** ». Son trophée de meilleur maître d'hôtel du monde 2018 lui a été ensuite remis par Valérie Le Guern Gilbert, patronne de la manufacture Mauviel 1830 de Villedieu-les-Poêles. Le moment s'est clôturé par l'inauguration de l'espace Denis Courtiade dans le restaurant pédagogique du lycée.

Donner envie au client « de déguster son plat tout en restant maître de son temps »

Auparavant, Denis Courtiade a pu assister à une masterclass autour de la crêpe. Il en a profité pour prodiguer quelques conseils aux élèves, leur expliquant notamment qu'il fallait « **susciter le désir du client, lui donner envie de déguster son plat, tout en restant maître de son temps** ».



Denis Courtiade (à droite) a profité d'une masterclass autour de la crêpe pour prodiguer quelques conseils aux futurs serveurs. Ouest-France

Un partage de savoir qui semble avoir fait mouche auprès des lycéens. « **Avoir une personne d'une telle notoriété qui nous transmet son savoir, ses émotions, ses anecdotes, c'est important pour nous** », résume Nathaël, 20 ans. Son vécu au quotidien ou encore le fait de travailler auprès d'Alain Ducasse... « **Tout cela nous permet de nous projeter plus sereinement dans l'avenir, dans le métier dédié au service.** » Même constat pour Marion, 19 ans, qui voit en Denis Courtiade « **un modèle au parcours incroyable qui nous inspire beaucoup** ».

« Avec un CAP, on peut avoir une belle carrière »

Le contact avec ces jeunes, « **c'est essentiel** », reconnaît Denis Courtiade, « **surtout dans la période actuelle où il y a une distorsion entre l'école et l'entreprise. On doit leur accorder notre sincère considération.** » Le directeur de salle du Plaza Athénée leur a rappelé qu'il venait de l'apprentissage. « **Je me retrouve en eux. Avec un CAP, on peut avoir une belle carrière dans ce métier fantastique dont on parle peu, qui requiert beaucoup de compétence et de technique.** »

Optimisme pour la reprise, « en deux temps »

Impossible également pour le meilleur maître d'hôtel du monde de ne pas évoquer la situation actuelle. Denis Courtiade ne se fait aucun doute sur la reprise d'activité dans le secteur de la restauration. « **On a tous envie de retourner boire un café ou manger un bon plat qu'on n'a pas à la maison. Ça fait partie de notre ADN.** »

Un optimiste en deux temps avec le retour des touristes français cet été 2021 puis, plus tard, celui de la clientèle étrangère. L'an passé, « **les établissements en province ont bien fonctionné à cette période** ».

L'inquiétude est plus forte « **pour l'événementiel, les séminaires les traiteurs, avec une visioconférence qui a désormais pris le pas. Il va falloir que ces secteurs se réinventent** », conclut Denis Courtiade.

Fabien JOUATEL.