

[panorapresse.ouest-france.fr](https://panorapresse.ouest-france.fr)

## Meilleur ouvrier de France, Michaël Bouvier transmet l'art de la table aux élèves du lycée du Tréport

~3 minutes



Michaël Bouvier, meilleur ouvrier de France 2019, service et arts de la table, a animé un atelier sur la découpe d'un ananas avant sa présentation aux clients.

Spécialiste du service et des arts de la table, Michaël Bouvier est le parrain de la nouvelle promotion du lycée du [Tréport](#). Les élèves officieront plus tard en salle, comme lui.

C'est inspirant, motivant, cela m'a donné confiance en moi ! » Au lycée professionnel du [Tréport](#), les élèves de la filière Métiers de l'hôtellerie et de la restauration ont un parrain : Michaël Bouvier, meilleur ouvrier de France. Particulièrement ceux de l'option « Commercialisation et services en restauration », qui officieront plus tard en salle, comme lui.

Michaël Bouvier les accompagne à distance depuis le début de l'année scolaire, répondant à leurs questions par vidéo, mais c'était la première fois qu'il venait au lycée, mardi. Il a pu échanger avec ces jeunes de 16-17 ans et animer des ateliers dans le restaurant d'application : la découpe d'un ananas puis celle d'une volaille avant d'en faire une belle présentation, ou l'ouverture d'une bouteille « au feu ». L'occasion d'insister sur l'importance de leur rôle : « On peut très bien manger, et être mal servi. Dans un restaurant, chaque corps de métier compte. »

Michaël Bouvier est une pointure dans son domaine, étant maître d'hôtel, du service et des arts de la table, directeur du restaurant doublement étoilé La Pyramide, à [Vienne \(Isère\)](#). Il a été sacré Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2019, après avoir remporté la coupe Georges-Baptiste en 2011 puis le trophée Paul-Haeberlin (par équipe) trois ans plus tard. Très pris par ses activités, lui qui parraine déjà le lycée hôtelier de Grenoble a pourtant accepté la proposition d'Hélène Djouaher, professeure au [Tréport](#).

« Je viens d'un petit village du Dauphiné, [Viriville](#), où mes parents avaient une ferme. Nous n'allions pas au restaurant, je ne connaissais pas ce monde de la gastronomie », confie Michaël Bouvier. Son cousin, cependant, est pâtissier et « j'aimais bien cuisiner ». Ses parents l'envoient alors au lycée de [Grenoble](#) : « J'étais en cuisine, mais il y avait aussi le service, je ne savais pas qu'on pouvait faire un tel travail. » Conseillée par une enseignante, « j'ai finalement choisi la salle ».