



Compte rendu de la 4ème Assemblée Générale du 24 juin 2019 Au Pavillon Dauphine, Paris



Accueil des hôtes et petit-déjeuner

Après un accueil et un petit déjeuner conviviaux, plus de 200 personnes s'installent dans la grande salle pour assister et participer à l'Assemblée Générale.

Introduction de l'assemblée générale

Frédéric Kaiser, Vice-Président, salue les invités présents et passe la parole à **Denis Courtiade**, qui, en tant que **Président** a ouvert cette 4ème assemblée générale.

Denis Courtiade indique qu'il souhaite une assemblée générale très rythmée, très humaine avec de belles surprises, et montrer que nous avons une profession très dynamique. Il ajoute que le monde enseignant et le monde professionnel réunis dans cette même salle est le but premier de l'association Ô Service - des talents de demain.



Pierre Mendes, responsable des formations restaurant et chargé des relations entreprises à

l'EPMT Paris présente la surprise préparée par les élèves de cette école pour mettre en avant leurs compétences au niveau de la gestuelle et de la maîtrise orale. Les élèves jouent alors un extrait de la scène de la rôtisserie du théâtre de Cyrano de Bergerac en interaction par moment avec les participants à l'assemblée générale.



Les élèves sont largement applaudis pour leur prestation.

Pierre Mendes souligne l'intérêt des cours de théâtre suivis par les apprentis et donnés par **Anaël Alexandre**, comédien et professeur de théâtre, qui fait le lien entre le lever de rideau et l'arrivée des clients, et explique son



travail avec ses élèves sur le traitement des litiges clients, la présentation et la découverte du menu, le placement de la voix, etc.

Denis Courtiade souligne la présence de **Pierre Siue, Director of Operations | The Dinex Group au restaurant Daniel**, qui a fait un long voyage pour l'occasion puisqu'il vient de New York.



Accueil des invités par Ludovic Levy, Directeur du Pavillon Dauphine

Ludovic Levy, Directeur du Pavillon Dauphine pour Saint-Clair Le Traiteur accueille les participants en expliquant que le mois de juin est la pleine saison pour le Pavillon, avec des cocktails de plus de 1000 personnes qui s'enchaînent et que ce moment où il accueille Ô Service est une petite bulle dans leur organisation habituelle. Il indique que le Pavillon Dauphine est un véritable lieu de service, autour de prestations gastronomiques, et qu'il soutient l'association et espère que ce partenariat durera encore des années.

Avant de lancer la vidéo de l'Assemblée Générale 2018, **Denis Courtiade** remercie **Rita CHAFIK, chargée de clientèle au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée**, qui s'occupe de la technique, des vidéos, du diaporama.

Retour sur l'Assemblée Générale 2018



Vidéo de l'AG 2018 :

<https://www.youtube.com/watch?v=kW02lwbDvbA>



Conclusion de **Denis Courtiade** : continuons de faire ce que nous faisons, le Pavillon Dauphine est un endroit magique, nous avons beaucoup de chance d'être reçus par Saint Clair le Traiteur; nous en sommes sincèrement reconnaissants !

Lors de la 1ère Assemblée Générale, en présence de **M. Michael Ellis, directeur du Guide Michelin** à l'époque, Ô Service avait évoqué le fait de mettre en avant les métiers de la salle et cette année, la salle et la sommellerie ont été mises à l'honneur par le guide. MERCI !!!

Remerciements aux jeunes talents de la brigade d'accueil.

Emmanuel Fournis, consultant à Fourni's et membre du comité directeur, présente les jeunes talents de la brigade d'accueil et leurs encadrants, professeurs et professionnels conjointement.

La brigade est vivement applaudie par l'assemblée.



Frédéric Kaiser présente le programme de la journée et les intervenants qui se succéderont.

Denis Courtiade rappelle l'objectif et la mission de l'association (voir ci-contre) et présente les membres du conseil d'administration, dont **Caroline Ravenet, formatrice au Lycée Médéric à Paris**, nouvelle entrée dans ce CA.



Denis Courtiade souhaite la bienvenue à **Madame Catherine Dumas, Sénatrice de Paris, Vice-présidente de la Commission de la Culture, de l'Éducation et de la Communication**.

Ambassadeurs Ô Service

Denis Courtiade, Président, présente les ambassadeurs Ô Service (113 actuellement) qui ont été créés dans l'idée de développer et partager la philosophie de Ô service. Les choix sont faits ponctuellement, sur proposition de Denis Courtiade, avec la volonté de respecter autant que possible la parité homme femme, de choisir des ambassadeurs à la fois en France et à l'étranger, à la fois des professionnels, des enseignants et des associations pour mutualiser nos ressources, dans la diversité. Certains rares ambassadeurs sont parfois supprimés lorsqu'ils sortent du cadre et ne véhiculent plus les valeurs de Ô Service.



Si des enseignants font quelque chose d'incroyable avec leurs élèves, mettant en avant les métiers de la salle, il faut qu'ils fassent remonter ces informations aux membres de Ô Service (présentation, articles de presse) pour que l'association puisse les mettre en avant.

Enfin, à l'initiative de **Caroline Ravenet**, ont été mises en place des « fiches pionniers pays » sur le site pour donner des conseils pour les nouveaux expatriés, et aider à leur intégration dans le pays.

Partenaires Ô Service

Les partenaires sont alors présentés par **Frédéric Kaiser**, **Vice-Président** qui les remercie vivement pour leur soutien depuis ces 4 années d'assemblées générales.



Vidéo petit clin d'oeil à Guy Boeuf & Bragard :

<https://www.youtube.com/watch?v=0jtyuGJMBBs>



Ô service en chiffres

Denis Courtiade, **Président**, présente les chiffres 2018-2019 de l'association qui compte donc actuellement :

- 16 membres au Conseil d'Administration
- 11 membres fondateurs (2012)
- 1 partenaire fondateur (6000 € par an)
- 2 partenaires professionnels (3000 € par an)
- 5 partenaires associatifs
- 1 partenaire structurel
- 198 adhérents à ce jour

Avant déduction des frais de l'AG 2019:
solde des comptes au 19/06/2018 :
+ 2 148,65 € sur le compte chèque
+ 9 452,10 € sur le livret A

Frédéric Kaiser, **Vice-Président**, souligne que les adhésions sont de plus en plus nombreuses. **Denis Courtiade** ajoute que si des partenaires potentiels sont présents dans la salle, ils sont les bienvenus.



Bilan des actions menées 2018-2019

Denis Courtiade explique qu'Ô Service est présente dans de nombreuses actions et est partenaire de nombreuses associations comme par exemple :

- Jeunes talents Escoffier
- Croq l'Espoir
- Ministère des armées
- Concours Barista masters France 2019
- Concours Général des Métiers
- Les Experts Médéric
- Relais & Châteaux
- Deciday
- Institut & Fondation Paul Bocuse
- WorldSkills
- Trophée du Maître d'Hôtel
- Coupe George Baptiste
- Trophée National Royal Picardie
- Grands Reportages
- Equip Hôtel & Resto des Chefs
- Sirha de Lyon
- Equipe de France de la gastronomie
- La semaine du Goût
- Salon Maison et Objets
- La Salon de la pâtisserie (projet en cours)
- etc.

Denis Courtiade ajoute que ces interventions et partenariats ont tous pour but commun de valoriser les métiers de l'accueil et du service en allant à la rencontre des jeunes dans les écoles ce qui est également le but des trophées, diplômes et distinctions.

Plusieurs **interventions ont eu lieu dans divers lycées, à Paris et en Province**, y compris en allant à la rencontre de jeunes de 12-13 ans pour les convaincre, comme par exemple: à l'école Edouard Vaillant à Suresnes, au lycée hôtelier de l'Orléanais, au lycée Guillaume Tirel, au lycée hôtelier de Souillac, à l'EPMT (tables en scène), au lycée François Rabelais, etc.

Enfin, il félicite **Mickaël Bouvier** pour son **titre de MOF Maître d'Hôtel, du service et des Arts de la Table**.

Mickaël Bouvier se présente en tant que directeur du restaurant La Pyramide à Vienne (et cite les 5 autres MOF 2018 : **Antoine Pétrus, Simon Verger, Bruno Casassus-Builhe, Thomas Fefin, Laurent Delarbre**, que Ô Service félicite également) concours qui s'est passé au Royal à Deauville. Il explique que le concours était orienté un peu différemment des années précédentes, avec un chef d'œuvre à réaliser autour d'un dessert en salle, un atelier sur le digital, une vidéo capsule à faire pour mettre en avant le métier de Maître d'Hôtel, et la conduite de deux commis.

Denis Courtiade ajoute qu'« il faut que la restauration traverse la rue » voulant dire par là qu'il est nécessaire d'aller à la rencontre des jeunes, d'échanger, de les aider pour avancer ensemble.

Il indique que dans ce cadre, les entreprises à la recherche de personnel ont la possibilité de **poster les offres d'emploi** (concernant les métiers de la salle, du bar, et de la sommellerie) ; ceci permet de mettre en avant le réseau Ô Service, sachant qu'aucune participation financière n'est demandée (les liens vers les offres sont ensuite diffusés sur les principaux réseaux sociaux).

Frédéric Kaiser ajoute qu'il est nécessaire de se mettre en relation pour créer du lien, partager les informations.

Denis Courtiade rappelle qu'il est importante pour celles et ceux qui transmettent à Ô Service ces offres d'emploi de **respecter le principe de non-discrimination** (exemple : pas d'âge indiqué, mention H/F, etc...). De plus, Ô Service devra être plus vigilante en ce qui concerne le partage et la diffusion de photographies avec droits d'auteur pour éviter les recours.

Frédéric Kaiser demande si des participants souhaitent poser des questions sur ce bilan annuel ou intervenir. **Denis Courtiade** rappelle que l'après-midi sera consacré aux échanges et que si certains participants souhaitent venir à leur rencontre, il ne faut pas hésiter.

Frédéric Kaiser souligne qu'il faut que l'association soit une passerelle entre l'éducation Nationale et les professionnels, la France et l'étranger, qu'elle accueille tout le monde à bras ouverts, le but étant de transmettre à nos jeunes, aller à leur rencontre dans toutes les manifestations où l'on peut parler un peu de notre savoir faire. Denis Courtiade ajoute que les adhérents Ô Service présents aujourd'hui viennent de divers pays comme l'Espagne, la Belgique, le Luxembourg, les USA, la Suisse, l'Angleterre, l'Italie... et qu'en cela, l'association a déjà un rayonnement international.

Festival du bar et des arts de la table - Tahiti 2019 -

Patrick Chauvin et Yves Charbonnier

Yves Charbonnier a fait appel à Ô Service pour qu'un Ambassadeur de l'association participe à ce nouveau projet à Tahiti : Patrick Chauvin (absent et excusé) a proposé son aide.

De nombreux jeunes ont participé à ce festival ainsi que de nombreux partenaires.



Vidéo de présentation de cette manifestation :

https://www.youtube.com/watch?v=JEuNN_P_LYI



Parole d'Expert : Rémi Ohayon M.O.F. : l'intergénérationnel au cœur du vivre ensemble !



Rémi Ohayon souligne que l'année dernière, ensemble, on a créé du lien.

Denis Courtiade a dit "ce lien existe de 7 à 77 ans", donc l'intergénérationnel est le sujet qu'il souhaite aborder. Il constate que dans un contexte 'intergénérationnel on a le sentiment que certaines personnes vont dans un sens, a priori le même sens, mais que de temps en temps, ces personnes ne se comprennent pas : les jeunes ne comprennent pas les anciens et de temps à autre les anciens ne comprennent pas non plus les jeunes.

Il définit l'intergénérationnel comme "l'art de faire vivre et travailler efficacement ensemble des collaborateurs de générations différentes en capitalisant sur leurs différences et sur ce qui les relie".

Différentes générations se côtoient au travail : Baby boomers, génération x, génération y, puis génération Z née après 95 qui rentre en ce moment sur le marché du travail.

On entend beaucoup de choses sur les jeunes « les jeunes veulent tout tout de suite, les jeunes croient tout savoir, ne s'impliquent pas" mais aussi « les anciens donnent des ordres sans même en comprendre le sens". Rémi Ohayon précise alors que les confrontations intergénérationnelles sont le produit de l'opposition entre l'expérience et les envies d'expérimenter.

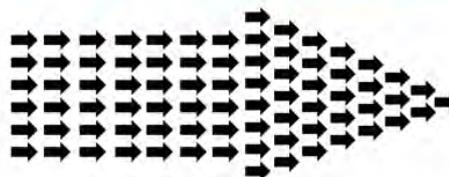
Il prend alors appui sur l'exemple de l'équipe de France de football qui, en 2010 est en conflit avec ses dirigeants (les joueurs ne veulent pas descendre du bus). Comment en est on arrivé là, à cette situation ? Le management, c'est le défi du siècle : en 2018, la réussite de D. Deschamps, tient notamment au fait qu'il faut savoir gérer une jeune génération pour que les membres de l'équipe donnent le meilleur d'eux mêmes même avec 14 ans d'écart au sein de cette équipe.

Il conclut en énumérant 6 conseils pour un management intergénérationnel

- Un **management hyper personnalisé** : le coach doit adapter son discours en fonction de son public (exemple : on ne s'adresse pas de la même façon à un jeune homme sortant des études et à un père de famille) ; besoin de messages précis car l'écoute ne dépasse pas 10/12 min ;
- **Sélection sur les compétences mais aussi sur l'état d'esprit** (exemple : D. Deschamps ne prend pas K. Benzema alors qu'il est un excellent joueur, car il considère qu'il n'a pas l'état d'esprit, et il a besoin de valeurs communes pour construire l'équipe) ; un collaborateur doit combiner le savoir faire et le savoir être
- **Insuffler la culture de la gagne** : donner envie d'aller chercher la victoire (exemple chez Api & you, Rémi Ohayon encourage les jeunes à passer le concours de MOF) ; afin que les jeunes ne s'ennuient pas, il faut leur donner la niaque ;
- **Savoir constituer une équipe** et pas seulement une somme de talents (exemple : D. Deschamps sélectionne un joueur comme Adil Rami qui n'a finalement jamais joué, mais qui était le liant au sein du groupe; ce dernier avait la capacité de gérer le stress au sein du groupe). Il faut que chaque élément au sein de l'équipe apporte quelque chose à l'équipe. Savoir recruter c'est aussi savoir composer.
- **Faire preuve d'empathie, de considération, et savoir se remettre en question** : c'est ce que font certains managers et que d'autres ne font pas.
- Enfin, élément essentiel : **ensemble, il faut écrire une histoire**, on a besoin de beaucoup plus de sens. Les managers oublient parfois que les collaborateurs passent plus de temps dans l'entreprise qu'avec leur propre famille, c'est pour cela qu'il faut écrire une histoire commune. Sentir qu'on appartient à une équipe est important : donc créer une culture d'entreprise.

Rémi Ohayon conclut en soulignant que le bonheur au travail existe lorsque le management intergénérationnel sait prendre en compte ces quelques conseils et ajoute que le diaporama de son intervention sera disponible sur le site Ô Service.

Au final, agissez : **Faites cela : ensemble.**



API & YOU
- API & YOU -

Rémi OHAYON
rem@ohayon.pro
www.api-and-you.com
www.tribeohayon.com

Merci !

Gilles Belle pour Nespresso



Vidéo de présentation de cette manifestation :

<https://www.youtube.com/watch?v=gxppdU5MAfs>



Après la diffusion de la vidéo ci-dessous, **Gilles Belle**, responsable gastronomie France pour Nespresso, qui explique que c'est toujours un plaisir de se retrouver ici et partager ces bons moments.



A travers cette vidéo, il faut comprendre que chez Nespresso on essaie de mettre en avant ce qui est rare, avec l'aide d'un sommelier Fabrice Soggiu, d'un pâtissier Philippe Conticini et de chefs... Il a également voulu travailler sur les arts de la table avec **Thierry Di Tullio**, directeur de restaurant à la Vague d'Or à Saint-TROPEZ pour apporter quelque chose d'unique à la fin du repas.

Ce travail a duré des mois pour retranscrire ce que voulaient les experts impliqués avec Nespresso.. Nespresso travaille avec de très nombreuses petites exploitations, de manière artisanale, dans 15 pays, avec un programme de durabilité pour sauvegarder la pérennité du café, pour préserver cette chaîne d'approvisionnement qui est en danger à cause du réchauffement climatique. L'entreprise aide donc ses producteurs à s'adapter.

Gilles Belle ajoute qu'on est arrivé aujourd'hui à banaliser le café dans certains restaurants, ce qui est dommage. Savoir d'où il vient, qui l'a produit, s'adapter et conseiller les clients est important : pouvoir raconter une histoire véritablement

en lien avec la cuisine du Chef, pouvoir associer tous les professionnels de la salle pour pouvoir parler du café de manière différente.

Denis Courtiade renouvelle ses remerciements pour le soutien financier à l'association.

Ô Service de Croq l'Espoir :

Cédric Charreire & Thomas Aussant-Géru



Vidéo de présentation de l'association Croq l'Espoir et de Tiago

(Vidéo très touchante et beaucoup applaudie) :

https://www.youtube.com/watch?v=ZKTPM_B0yKY



L'association Croq l'Espoir agit par la gastronomie pour les enfants malades, au travers d'ateliers culinaires et d'une grande réunion "Ephémère" une fois par an dans le but de récolter des fonds pour animer des journées à l'hôpital.

Le Président, **Cédric Charreire** souligne que l'émotion fait partie intégrante de Croq l'Espoir et remercie tous ceux qui ont été là pour les aider, les suivre dans cette aventure. C'est un engagement au quotidien pour les enfants malades (cuisine, salle, bar, accueil) un socle fort pour soutenir ces enfants et ceci depuis 9 ans, c'est à dire depuis la création de l'association Croq l'Espoir.

Il remercie **Denis Courtiade**, **Caroline Ravenet** et **Jean-François Tostivint**, tous les trois impliqués dans l'association...et excuse

Olivier Bikao pour son absence; ce dernier étant en déplacement professionnel.

Le Vice Président de l'association Croq l'Espoir, **Thomas Aussant-Géru**, très ému après la vidéo et ses applaudissements, explique qu'une équipe est en train de travailler à Ferrandi pour préparer 100 repas gastronomiques qui seront servis à l'hôpital Necker. D'autres événements sont prévus notamment le 16 octobre prochain. Il invite celles et ceux qui ont du temps et l'envie d'agir d'une autre manière à rejoindre l'association. L'année prochaine, l'association fêtera ses 10 ans, toujours dans le partage, la transmission et l'émotion. Bénévoles ou partenaires, n'hésitez pas à contacter Cédric Charreire, Président de l'association : cedric@croqlespoir.org



Nos intervenants experts

Madame Catherine Dumas, sénatrice de Paris



Denis Courtiade invite **Mme La Sénatrice de Paris** à nous rejoindre et la remercie de sa présence ce jour.

Madame La Sénatrice remercie **Denis Courtiade** de l'accueil, est contente d'être présente car la notion de service lui tient à cœur. En tant que femme politique elle souhaite travailler sur cette notion importante. Elle constate qu'un grand chemin a déjà été fait sur cette notion. Elle souligne qu'elle est investie sur l'ensemble des différentes composantes du service et souhaite apporter sa pierre à l'édifice. Elle fait partie du Club de la Table Française qui rassemble des parlementaires pour travailler sur les sujets de la table, de l'art de vivre à la française, de l'excellence à la française, ce qui a débouché sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'Unesco, inscription qui a permis la reconnaissance internationale de cet art de vivre à la française qu'on nous envie partout dans le monde.

Elle ajoute que l'attention qui est portée au service en restaurant au client est un outil de communication essentiel pour l'entreprise sachant que 9 consommateurs sur 10 ont cessé d'acheter une marque à cause d'un mauvais service client. Et on parle beaucoup plus à notre entourage d'un mauvais service que d'un bon. Elle constate que, même avec le plus grand Chef du monde, si le personnel de salle n'est pas à la hauteur, la satisfaction du client ne sera pas la même. Aussi, elle insiste sur le fait qu'il faut savoir remercier les hommes et les femmes qui oeuvrent dans les établissements de restauration.

Elle se dit donc intéressée pour réfléchir sur l'idée d'un label pour le service, pour que le mot "servir" en France soit remis à sa juste place, mis à l'honneur. Elle se met à disposition pour aider au rassemblement des gens qui sont intéressés par la remise en avant du service. Elle constate qu'il y a en la matière énormément d'initiatives et que pour donner un sens plus fort encore à cette mise en avant, il y a peut-être une idée à mettre en place autour d'un label, notant que ce travail à faire dépasse presque ces seuls métiers.

Elle félicite l'association pour l'idée des ambassadeurs qui est une très belle initiative.

Elle revient sur l'association **Croq l'Espoir** dont le film était tout à fait touchant et se met au service de cette association également pour aider à la faire connaître.

Dominga Cotarella, viticultrice et créatrice d'une école en Italie



Dominga Cotarella est née dans le monde du vin en Italie. Grâce à son travail et au travail de ses soeurs, elle a rencontré beaucoup de restaurateurs et entend souvent les problèmes de recrutement qui existent dans ce secteur. Elle explique que, suite à ce constat, elle a créé une école des métiers du service en Italie car la formation est importante, indispensable. Elle présente alors cette école -École Intrecci- exclusivement consacrée au service, implantée dans un village au centre de l'Italie, petit village pour que les élèves puissent se concentrer sur leurs études. Ils restent à l'école durant 6 mois sans rentrer chez eux (système de campus). Elle note que le vin est un ingrédient important de la salle, mais pas le seul : le rôle que l'on va jouer va dépendre du client. Elle pense que la carte de visite d'un restaurant est la salle et le service : une bonne cuisine peut devenir une expérience inoubliable grâce au service. Elle invite **Denis Courtiade** à l'Assemblée Générale de son école en décembre prochain.

www.intreccialtaformazione.com

**Michel Lugnier,
Inspecteur Général de
l'éducation Nationale
groupe économie gestion**



Monsieur Lugnier remercie le président **Denis Courtiade**. Il explique qu'il a l'honneur, le privilège et la charge de piloter l'enseignement en hôtellerie-restauration. Il souligne qu'il est un fervent défenseur des métiers du service car ceux-ci ont donné un âme à ce que l'on appelle les "premiers de cordée". Il ajoute que ces "premiers de cordée" n'ont pas de sens s'ils ne tendent pas la main au suivant : les métiers de la salle ont placé au cœur de leur action justement la transmission.

Monsieur Lugnier indique qu'il travaille sur le champ politique pour que les métiers de la salle soient sous la lumière, mais avec un sens car le XXI^e siècle est le siècle du sens. Il note que les jeunes se posent constamment cette question du sens, ils se projettent à l'horizon d'une semaine, et c'est court pour mettre en place un appareil de formation.

Il explique qu'en tant que représentant du ministre lorsqu'il parle en public, les participants présents doivent voir dans son intervention un appui massif pour que les métiers de la salle soient mis en lumière.

Il souligne la qualité de la vidéo de l'association Croq L'espoir et termine en indiquant que les métiers de la salle sont au cœur de l'humanité.

**Sélim Hamani, Commis
room-service à l'hôtel The
Peninsula Paris (palace)**



Denis Courtiade présente **Sélim Hamani**, venu accompagné par sa maman, qui a eu l'honneur d'être nommé ambassadeur de l'association Ô Service il y a deux ans après sa formation à Médéric, dans le cadre d'un CAP passerelle pendant 1 an dont il est très fier.

Emmanuel Fournis souligne qu'il a signé un contrat de travail en CDI en tant que Commis room-service à l'Hôtel The Peninsula Paris.

Sélim Hamani explique qu'il aime travailler dans le service.

**Christophe Lavelle,
chercheur, scientifique, au
Musée d'Histoire
Naturelle et à l'Université
de la Sorbonne, et
formateur à l'ESPE**



Christophe Lavelle indique que son métier est un peu éloigné du nôtre, mais qu'il travaille aussi à l'ESPE pour les formateurs de cuisine depuis 10 ans.

Il s'est rendu compte que leurs homologues de salle, formateurs, viennent lui poser des questions ce qui lui a donné envie de raconter des histoires de science dans le magazine "Un œil en salle" d'**Hélène Binet**.

Il y parlera des bulles de champagne, de la crème du café, des accords mets et vins, il pourra y décortiquer des techniques comme par exemple les crêpes Mademoiselle de la **Tour d'Argent** derrière lesquelles il y a des choses intéressantes à raconter, les croûtes de fromages, etc.

Il explique que l'un des départements du muséum est le département de l'Homme au Trocadéro et que la prochaine exposition en 2020 sera dédiée à l'alimentation et qu'il a insisté pour que les arts de la table et du service soient représentés dans cette grande exposition.

A cette occasion, il va imaginer un certain nombre d'évènements en association avec les lycées hôteliers et souhaite qu'en écho avec cette exposition, des choses aient lieu dans les écoles.

**Corinne Menegaux,
Directrice Générale de
l'Office du Tourisme et
des Congrès de Paris**



Corinne Menegaux indique qu'elle a été dans les lères à soutenir Denis Courtiade dans cette association et contemple le chemin parcouru en félicitant les membres de l'association pour le travail accompli.

En tant que représentante de la ville de Paris avec **l'Office de Tourisme**, elle constate que l'expérience gastronomique est un levier d'attractivité touristique, que rien n'existerait sans les métiers de la salle, sans le service, car c'est ce qui fait que l'expérience peut devenir extraordinaire pour que l'on vive davantage l'expérience gastronomique.

**Jérémy Clavel,
pour Régis Marcon**



Emmanuel Fournis indique que **Régis Marcon** s'excuse de ne pas avoir pu être physiquement présent à l'Assemblée Générale et transmet ses amitiés aux participants tout en lisant son SMS de soutien...

Jérémy Clavel, Maître d'Hôtel intervient pour expliquer que la maison Marcon est un beau complexe, pas uniquement le restaurant 3*, mais également un bistrot, le restaurant d'origine et le bar, salon de thé (boulangerie-pâtisserie).

Il souligne qu'il s'agit d'une infrastructure importante qui fait vivre tout le village et l'environnement.

**Béatrice Fabignon alias
BéaChef, Stéphane
Guénaud et Emmanuel
Fournis, pour le Trophy
Table Art**



Vidéo de présentation du Trophy Table Art

<https://www.youtube.com/watch?v=mDEvu5jpGxs>



Emmanuel Fournis présente le Trophy Table Art et passe le micro à **Stéphane Guénaud**, argentier au Palais de l'Élysée qui explique, avec un discours très engagé, sa détermination pour cette cause auprès d'Emmanuel Fournis et de la chef de cuisine **Béatrice Fabignon** spécialisée dans la cuisine d'outre-mer. Béatrice constate que comme en métropole, on trouve peu ou pas de personnel de service dans les outre-mer; où ces métiers sont totalement dévalorisés, d'où la création du Trophée à son initiative.

Elle explique qu'au RSMA (Régiment du Service Militaire Adapté), les militaires forment les jeunes pendant 10 mois. Quand ils repartent, 80 % trouvent des postes. En allant dans ce RSMA, dans les CFA, dans les écoles hôtelières, et en faisant une démonstration, une découpe de fruits, etc., les jeunes participent spontanément à ces ateliers, dans la bienveillance, le partage, la discussion.

Dans le cadre de ce concours, plusieurs escales ont été organisées tous les 3 ou 4 mois (en Martinique, en Guyane, à la Réunion) et d'autres sont prévues (en octobre en Guadeloupe, puis en Polynésie, à Mayotte) et une grande finale sera organisée...à Paris?

Elle souligne que ce Trophy permet de donner un coup de boost et une vraie lumière sur ces métiers en déplaçant une délégation d'experts reconnus.



**Benoîte Lauvernier,
secrétaire générale de la
confédération des Arts de
la Table**

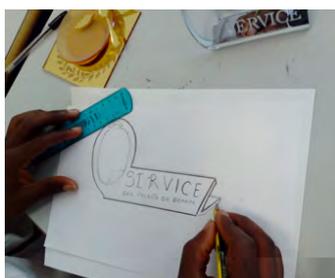


Benoîte Lauvernier, secrétaire générale de la confédération des arts de la table, prend la parole pour indiquer qu'elle accompagne Ô service et l'association du trophée du Maître d'Hôtel. Elle ajoute que ces associations auraient intérêt à mutualiser leurs envies, leurs besoins, leurs sponsors en se mettant autour d'une table pour être plus forts ensemble.

**Caroline ravenet,
formatrice à Médéric et à
l'école Vatel
et
Murielle Böck et David
Marie, lycée des métiers
de Gennevilliers**

Caroline Ravenet, il y a quelques mois, a eu l'idée de créer des trophées pour matérialiser les mises à l'honneur. Elle explique qu'elle a pensé qu'il était judicieux de confier cette création aux jeunes talents du lycée de Gennevilliers, le Lycée des Métiers Galilée dans le cadre d'un projet pédagogique

Murielle Böck, DDFPT dans ce lycée se dit ravie d'avoir eu ce projet à développer avec une section de CAP, avec **David Marie**, enseignant, tout au long de l'année scolaire, faisant intervenir plusieurs techniques.



Denis Courtiade présente alors la vidéo qui explique la reconnaissance qui a été apportée aux jeunes élèves dans leur école par Ô Service et le pâtissier Angelo Musa, MOF et champion du monde de pâtisserie, qui a accompagné Denis Courtiade en apportant 3 desserts, des cocktails BIO, et quelques cadeaux (**Denis Courtiade** remercie le Plaza Athénée qui nous a accompagné dans cette démarche).



Vidéo Lycée des métiers Gennevilliers

<https://www.youtube.com/watch?v=TDzH7YrMGjo>



Murielle Böck et David Marie présentent l'un des trophées et sa conception : plexiglas bi-couleurs découpé, plié et gravé en ajoutant que les jeunes n'ont pas l'habitude de faire ce genre de travail mais ont été ravis de découvrir tout ce monde.

Denis Courtiade indique qu'**Elise Derrac**, trophée du jeune talent 2018 a quitté le Crillon et est en Australie à présent.

Il ajoute qu'avec l'autorisation de **Michel Lugnier** ici présent, inspecteur général, Ô Service a souhaité pour l'édition 2019 mettre en avant un enseignant ainsi que le projet d'une école qui a su mettre en avant ses jeunes au travers deux nouveaux trophées.

Remise des -Trophée Ô Service 2019-

Trophée 2019 du Jeune Talent

Remis à un jeune talent des métiers de la salle qui a su se distinguer :

Louis Cozette

Emmanuel Fournis le présente en indiquant qu'il a participé au **Trophée Delair (Tour d'Argent)** en terminant 2nd. Emmanuel Fournis se souvient que lors de sa première rencontre il lui a dit qu'il le trouvait trop prétentieux, mais ils sont néanmoins restés en contact. Louis Cozette a ensuite participé au concours de l'Académie de Cuisine et il représentera la France aux **Worldskills** fin août en Russie.

Louis Cozette remercie Ô Service et souligne que c'est une chance pour les jeunes que cette association existe et que ses membres soient présents pour les jeunes. Pour être en contact avec bon nombre des jeunes, il indique qu'ils ont l'envie de reprendre le flambeau, que la jeune génération est motivée et les admire.



Trophée 2019 de la Transmission d'une philosophie & d'une motivation pour un métier

Remis à un Enseignant-Formateur

Pascal Aubrée

Denis Courtiade indique que cela ne pouvait être que lui, compte tenu de sa grande bienveillance auprès des jeunes et du fait qu'il a toujours le mot juste.

Pascal Aubrée, enseignant au Lycée René Aufray de Clichy, explique qu'il est fier et

extrêmement ému même si la fierté lui fait peur car l'éloigne de l'humilité alors que le chemin doit être fait d'humilité. A l'aube de partir à la retraite, il réalise que le diplôme n'a pas tant d'importance que cela, mais que l'être humain est au cœur des choses. Il indique qu'il a tenté de susciter un intérêt pour ces métiers car le public n'est pas toujours en résonance avec nous, une motivation, parfois une passion. Il explique que le métier d'enseignant consiste à façonner "de la pâte à modeler humaine" et que derrière un acte purement économique il y a un acte de générosité qui vient de très très loin, c'est un acte spontané, qu'il faut avoir envie de s'ouvrir vers l'autre et de faire plaisir.

Il faut tenter de créer le feu sacré et ensuite il faut l'entretenir.

Trophée 2019 du Projet d'École remis à une école qui a su mettre en avant ses jeunes Talents à travers un (des) projet (s) notoire (s), remis au

**Lycée des métiers H. Friant de Poligny (39)
par l'intermédiaire de Corinne Hacquemand**

Corinne Hacquemand souligne qu'elle est très fière de cette mise à l'honneur de son lycée jurassien et remercie les membres de l'association.

Denis Courtiade revient sur le projet d'école qui a valu cette mise à l'honneur avec onze années pendant lesquelles les étudiants polinois ont fait des recherches sur 11 thèmes différents chaque année.



Il

indique également que de très nombreux anciens élèves de ce lycée ont fait et font encore de beaux parcours dans les métiers de la salle, en France et à l'étranger en projetant une liste non exhaustive, constatant qu' "au niveau des métiers de la salle, il se passe quelque chose dans ce lycée".

Corinne Hacquemand ajoute qu'il faut, en tant qu'enseignant, se considérer comme un entraîneur et non comme le champion, qu'après 25 années d'enseignement, il est important de rester en contact avec les anciens élèves pour garder le fil de l'actualité professionnelle et que les médailles doivent d'abord être pour les élèves et les anciens élèves, ce qui est la preuve qu'on a fait un vrai travail de transmission.



Trophée 2019 Coup de Cœur

Eric Prévotel

Ô service remercie **Eric Prévotel, Directeur Général de Saint-Clair Le Traiteur**, pour son sens de l'hospitalité, pour sa bienveillance, et pour sa générosité. Eric Prévotel étant depuis longtemps convaincu que les métiers de service sont essentiels il paraissait important de lui décerner ce coup de cœur.

Eric Prévotel explique que le service est un coup de cœur pour lui qui date de 30 à 40 ans, aussi important que la transmission de ce coup de cœur, transmission auprès des apprentis également (il donne l'exemple d'un ancien apprenti qui gère maintenant la restauration au Parc des Princes avec des milliers de couverts).

Il ajoute que cette transmission a toujours été importante dans l'entreprise **Saint-Clair Le Traiteur** et qu'il y est attaché. Il indique que ses clients ont des attentes et réclament une attention, une interactivité avec les serveurs qui ne doivent pas être muets. Les clients ont besoin de plus en plus d'échanges. Il ajoute qu'il faut abolir les barrières entre la gastronomie, la bistronomie, le street food.

Il sait qu'il est nécessaire de promouvoir les métiers de service, que c'est compliqué mais nécessaire car il y a de plus en plus de besoins.

Il conclut en indiquant qu'il espère retrouver Ô Service au **Pavillon Dauphine** chaque année et qu'il voudrait associer à ces remerciements toutes les équipes de St Clair, c'est à dire plus de 200 personnes.

Eric Prévotel est vivement applaudi.



Pour les années à venir, **Denis Courtiade** souligne aux personnes présentes dans l'assemblée que le conseil d'administration est à l'écoute de toutes les propositions de candidature pour les prochains trophées...alors n'hésitez pas à faire remonter l'information à Ô Service.

Worldskills



Vidéo Worldskills

<https://www.youtube.com/watch?v=1kSCgjxyPvM&t=117s>



Charles-Henri Moëc explique qu'il a fait ses armes avec **Denis Courtiade**, auprès de **Joseph Desserprix, Claire Sonnet et Mickaël Tedji**, avant de partir à Londres normalement pour 6 mois et de rester finalement là bas 4 années. Il est coach physique et mental pour les **Worldskills** (véritable championnat du monde des métiers), il utilise le sport comme un outil, afin de repousser les seuils de la fatigue. Cela apporte quelque chose sur le plan professionnel. Cette compétition dure 4 jours et dans les prochains jours, Charles-Henri et Louis Cozette qui représentera la France en août prochain, partiront à Temple-sur-Lot pour cette préparation. Avec l'équipe, un déplacement a déjà été fait en Russie et un déplacement en Chine avec **Pascal Obrecht**, MOF Maître d'hôtel, du Service et des Arts de la Table.

La compétition des Worldskills regroupe 1600 jeunes, de 80 pays différents. Les compétiteurs français ont été reçus par le président de la République, reçus à l'Assemblée Nationale.

Il explique que **Louis Cozette** a intégré l'équipe de France après sélection. Il souligne d'ailleurs que les sélections régionales s'ouvrent bientôt. Il ajoute que lors de la sélection nationale on garde le N°1 et N°2 pour les mettre en compétition ensuite.

Louis Cozette précise qu'en équipe de France il bénéficie de "médiat training" pour prendre la parole, qu'il a découvert une aventure humaine et professionnelle. Il y a quelques mois, 44 candidats ont été réunis à Bourges pour 38 métiers et personne ne parlait le même langage professionnel et, malgré cela, ils ont appris à se comprendre. Il ajoute que la



préparation est intense, qu'ils "en bavent" mais "qu'ils en bavent ensemble", et que c'est le collectif qui leur permet de tenir sur la durée. Il souligne que c'est certes une performance individuelle, chacun dans son métier, mais que derrière chaque candidat il y a beaucoup de monde, dans l'équipe métier dont **Nathan Colette**, **Charles-Henri Moëc** qui l'a accueilli à Londres, des MOF, la fédération, le gouvernement... et que chacun se sent soutenu et suivi pour avoir les meilleures performances.

Emmanuel Fournis ajoute pour conclure que le lendemain, il sera à l'École de Ferrières pour les entraînements avec **Jean-Luc Frusetta** et d'autres écoles. Il ajoute que de fin juillet à début août si certains veulent l'aider dans sa préparation ils sont les bienvenus car il ne représente pas X ou Y mais il représente la France.

Honneur aux jeunes

Denis Courtiade et **Frédéric Kaiser** remercient vivement les **Écoles Hôtelières présentes** avec leurs **enseignants** et les invitent à les rejoindre sur le podium avec tous les **jeunes** de la brigade d'accueil chaleureusement applaudis.



Ils remercient une nouvelle fois les **partenaires** et les invitent à les rejoindre également sur scène ainsi que tous les **membres du bureau**.



Frédéric Kaiser conclut cette Assemblée Générale en invitant tous ceux qui souhaitent rejoindre l'association à le faire, à aller dans les écoles, à aller parler aux jeunes : toutes les bonnes volontés sont les bienvenues.

Denis Courtiade remercie les autres présidents d'associations présents, de France et de l'étranger et se dit ravi de tous les avoir avec Ô Service car il est important de mutualiser nos efforts pour mettre en avant les métiers de la salle. Il invite enfin l'assemblée à se réunir pour la photo officielle.



Vidéo officielle Ô Service <https://www.youtube.com/watch?v=3FbAU7vBIOA>

Vidéo AG Ô Service <https://www.youtube.com/watch?v=ZIEViqJcOKU> Mélissa Köse

Presse-médias-photos-vidéos:

<https://oservice.fr/article-en-cours-post-ag-lundi-24-juin-2019-pavillon-dauphine-paris/>



Corinne Hacquemand pour Ô Service 05.07.2019