

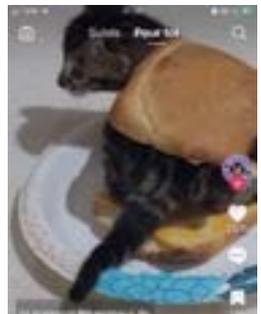
Ô Service est un réseau de bienveillance...

...déjà 12 ans...



6^{ème} Assemblée Générale Lundi 14 octobre 2024 - Le Pré Catelan ~ Lenôtre, Paris





Un moment de détente...



Les « Us » et Coutumes...

Ô Service est un réseau de bienveillance...

...déjà 12 ans...



6^{ème} Assemblée Générale Lundi 14 octobre 2024 - Le Pré Catelan ~ Lenôtre, Paris



Le rendez-vous bisannuel de la profession...



Programme de la journée

❖ 9h45 **Présentation de l'association Ô Service - des talents de demain**

Conseil d'Administration / Ambassadeurs / Comptes / Adhésions & Partenaires / Actions, bilan & projets

❖ 10h45 **Parole d'Experts**

Rémi Ohayon « Api & You » / Alain Thoon « Fetam » / Anthony De Oliveira « HumaniThaï » /

Emmanuel Fournis « Les Concours & Lauréats »

❖ 12h00 **Début de la cérémonie de remise des - Trophée Ô Service 2024**

❖ 13h00 **Partageons - Echangeons - Débats libres**

❖ 13h15 **Fin de la session** rejoindre le point « photo officielle »

❖ 13h20 **Cocktail** déjeunatoire

réalisé par Lenôte Pré Catelan et nos Partenaires

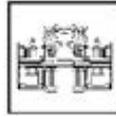
❖ 15h30 / 16h00 **Fin de la 6^{ème} Assemblée Générale** & départ du Pré Catelan

Vidéo souvenir de l'une de nos AG - Ô Service



...c'était Ô Pavillon Dauphine, Paris - Merci à Eric Prévotel





LE PRÉ CATELAN

PARIS

Nos Hôtes nous souhaitent la bienvenue !
...Thierry Pruvot...



En déplacement pour l'ouverture d'un 4^{ème} point de vente au Japon

« Je vous souhaite un plein succès. Bien à vous »

Olivier VOARICK

Directeur Général - CEO Lenôtre

Bonjour Denis,

La sénatrice **Catherine Dumas** est déjà engagée sur la date du 14 octobre. Elle vous prie de bien vouloir l'excuser auprès de vos participants et compte sur votre compréhension.

Nous vous souhaitons une très belle AG et bravo pour votre engagement !

Bien à vous,

Christophe LEKIEFFRE – Conseiller parlementaire

Célébration





Félicitations à Denis Merlo 2024

L'ÉQUIPE DE FRANCE DES MÉTIERS 2024

MÉDAILLE D'OR

WORLDSKILLS COMPETITION LYON 2024

Denis MERLO
SERVICE EN RESTAURANT




worldskills
France



Denis Merlo, porte-drapeau de l'équipe, a permis à la France de conserver son titre de championne du monde en « service en restaurant ».



Félicitations à Denis Merlo 2024

6^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix de la :

-Distinction d'Honneur 2024-

à

Denis Merlo

Doc talents de demain



Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet



Félicitations à Dylan Werner 2022



Félicitations à Dylan Werner 2022

6^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix de la :

-Distinction d'Honneur 2022-

à

Dylan Werner

Des talents de demain



Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michael Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet





Rassembler & fédérer... Ensemble créons du lien

Association créée le 16 juillet 2012 - loi 1901

Objectif

Redonner du sens à notre profession en indiquant le chemin à suivre

Missions

Mettre tout en œuvre pour répondre aux besoins et aux attentes de ceux
qui sont acteurs de leur profession,
qui croient aux valeurs de l'hospitalité,
qui pensent que le service rime avec noblesse,
qui vivent une vocation à travers un métier.

Philosophie

Savoir, Être & Transmettre

Vision

« *Il était une fois le **Maître d'Hôtel** de demain...* »



Nos Membres Fondateurs



Michael Bouvier



Stéphanie Leclerre



Éric Rousseau
Trésorier



Bruno Treffel



Olivier Novelli
Vice-Président



Frédéric Kaiser
Vice-Président



Joaquim Braz



Denis Courtiade
Président



Claire Sonnet

Chargée du dév./invent. de
la féminisation
de la profession

Nos Membres Exécutifs



Caroline Ravenet

Chargée du développement international



Corinne Hacquemand

Chargée du développement et
des relations Ecoles

Nos Membres Exécutifs



Stéphane Trapier

Responsable -Communication-



Emmanuel Fournis

Chargé de missions
opérationnelles



Olivier Bikao

En charge de l'accompagnement
des Nouvelles Générations

Le site internet



L'ASSOCIATION – PARTAGE ACTUALITÉS EMPLOIS REVUE DE PRESSE CONTACT ADHÉRER



25 septembre 2024

Prix 2024 : Fanny Perrot, « service de l'année », et Emmanuel Cadieu, « sommelier de l'année »



22 septembre 2024

Mercato 2024 (3) : les changements en salle et en sommellerie

Offres D'emplois



22 septembre 2024

Australie – Melbourne / (h/f) / Commis de salle, Chefs de rang, Bartenders... avec un visa working holiday!



18 septembre 2024

Assemblée Générale d'Ô Service 2024 – Save The Date –

POPULAR POSTS



4 décembre 2019

Rémunérer son personnel au pourcentage service



15 avril 2020

L'Ecole Hôtelière Albert de Mun Ô Service du Personnel et des Soignants de l'Hôpital Necker à Paris...bravo !!



2 juin 2021

Nombreuses offres en Accueil & Service (h/f), "Coquillade Provence Resort & Spa" | Le Perrotet 84400 Gargas

RECENT POSTS



20 septembre 2024

Chef de rang (h/f) – La Bise, restaurant bistronomique – 76310 Sainte-Adresse



25 septembre 2024

Prix 2024 : Fanny Perrot, « service de l'année », et Emmanuel Cadieu, « sommelier de l'année »



22 septembre 2024

Mercato 2024 (3) : les changements en salle et en sommellerie

Partage

Déconnexion

Votre compte

CONNEXION

Identifiant

admin

Mot de passe

Connexion

Se souvenir de moi

[Lire de autres articles](#)

159 Ambassadeurs



Montre tout Ambassadeurs



Depuis mon plus jeune âge je suis attirée par les métiers de l'Hôtellerie Restauration...



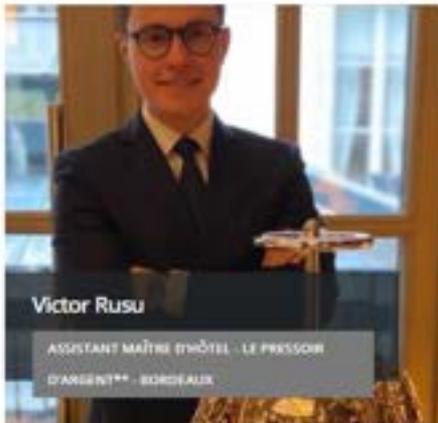
Fille de restaurateurs, je suis née et ai grandi dans un restaurant. Pourtant au...



Après un baccalauréat général, j'ai décidé de m'orienter vers la restauration car j'ai toujours...



Sommelier passionné de 34 ans, je ne m'étais pas destiné à cette vocation au...



De nombreuses offres d'emploi postées...



Offres D'emplois

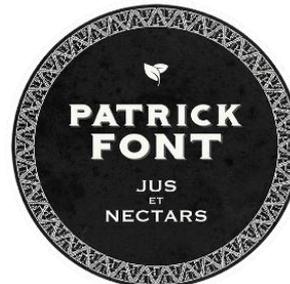
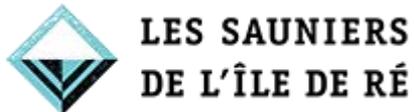


<https://oservice.fr/emplois/>

Nos Partenaires Fondateurs



Nos Partenaires pour l'Assemblée Générale 2024...



Nos Partenaires Médias,,,



LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE



DELPORTE
Hospitality

Quelques unes de nos actions passées...



Le Concours Général des Métiers ...

Que nous accompagnons...



...depuis de très nombreuses années.



NOUS CONNAÎTRE NOS ENGAGEMENTS NOS ACTUALITÉS NOUS SOUTENIR [FABRIQUE UN DOR](#) [DEVENEZ MEMBRE](#)

Actualités / Nos actualités / Olympiades de la jeunesse 2024

Olympiades de la jeunesse 2024

Le 26 mai 2024, la SMLH a organisé la deuxième édition des Olympiades de la jeunesse, événement national qui s'inscrit dans ses valeurs profondes, à savoir transmettre et faire rayonner les valeurs de notre pays



Notre atelier : faire découvrir notre métier de Maître d'Hôtel via les 5 sens...

Ô Service de Notre-Dame...



Les élèves du lycée Albert de Mun assurent le service d'un repas de chantier à Notre-Dame avec Ô Service...



AdM



Les foulées de Ferrandi...

Parrainage : Les Foulées de FERRANDI Paris 2024 : Courir en soutien aux troubles DYS :



- **Dyslexie** : incapacité à mémoriser la forme visuelle des mots et à les reconnaître.
- **Dysorthographe, Dyscalculie**
- **Dyspraxie** : difficultés à réaliser des gestes coordonnés, à organiser ses pensées, à appréhender son espace.
- **Dysphasie**: trouble développemental du langage compréhension et expression.

- Troubles héréditaires
- Environ 10% de la population française soit 2 enfants par classe

- Formation des enseignants
- Outils pédagogiques



Quelques unes de nos actions à venir...

Étudiants et Apprentis de BTS MHR option A - 2^{ème} année
Option « Management d'unité de restauration »



« Il était une fois... le restaurant de demain »

2024 - Saison 16

« La convivialité & le 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

Concours



2025

Saison 17

« Individualisation, liberté et esprit d'équipe »

~ Le « tous ensemble » est-il utopique ? ~

Corinne Hacquemand
Enseignante Maître d'hôtel
Lycée des métiers H. Friant
39 800 POLIGNY
Membre du Comité Directeur
« Ô Service - des talents de demain »

Denis Courtiade
Directeur de restaurant
Hôtel Plaza Athénée
75 008 PARIS
Président fondateur de l'association
« Ô Service - des talents de demain »

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*

Lancement du Concours Ô Service 2024...
17^{ème} Saison

Quelques unes de nos actions à venir...



Le Salon de l'Étudiant...

Conférences salon de l'Étudiant de Paris
Samedi 19 octobre 2024

Avec des milliers de postes à pourvoir et de belles perspectives de carrières, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est prêt à vous accueillir !

l'Étudiant



Ô Service participe à l'animation d'une conférence depuis plus de 10 ans

EquipHotel 2024 du 3 au 7 novembre 2024



Conférence de l'Association Ô Service des Talents de demain

=> jeudi 7 novembre 2024 de 10h00 à 10h45 - pause - 11h00 à 11h45

Ensemble, soyons audacieux ! « 3 générations, 3 points de vue »



<https://www.equiphotel.com/>

Ensemble, soyons audacieux ! « 3 générations, 3 points de vue »

Les Conférenciers

Anna Crupano - Directrice de restaurant - Dorchester Collection - anna_crupano@libero.it

Caroline Ravenet - Manager Pédagogique - Ecole Hôtelière de Paris Médéric - ravenet.c@gmail.com

Enzo Ferrantin - Chef Sommelier adj. - Hôtel Plaza Athénée - eferrantin@gmail.com

Denis Courtiade - Président Ô Service - deniscourtiade@yahoo.fr

Valentine Chouteau - Pavillon Ledoyen - Génération Z valentine.chouteau@gmail.com

- Oser / Fédérer / Inspirer / Le pas de côté / Ensemble / Etre à l'écoute / Rapprocher les générations / Encourager les femmes / S'ouvrir aux nouveaux talents /
- le 2.0 l'I.A. dans notre futur quotidien professionnel / Recevoir autrement / Passer du bien être au mieux être / Storytelling / Viser la proximité /
- Fidéliser autant le Client que le Collaborateur / Apprendre d'autres cultures...etc



<https://www.equiphotel.com/>

LES INTERVENANTS - CAPSULES VIDÉOS

AUSTRALIE

Samy Mir-Beghin - Melbourne
samy_mir@icloud.com



ETATS-UNIS

Fabien Rivière - The Thermal Club,
Californie fabienriviere@yahoo.com

HONG KONG

Sébastien Noyelle - The Peninsula
sebastiennoyelle@peninsula.com



DUBAÏ

Sofia Corrao - Le Lana
sofia.corrao@dorchestercollection.com

MEXIQUE

Miriam Olvera - Fondation Turquois,
Monaco molvera@servirbien.edu.mx



ÎLE MAURICE

Dominique Grel - Héritage Le Telfair
dominique.grel@heritageletelfair.mu

JAPON

Antoine Juhue - Muni Kyoto
antoine.juhue@ducasse-paris.com



THAÏLANDE

Mathieu Bellec - Aloft Bangkok
mathieu_bellec@yahoo.com

- => 8 vidéos de 3 minutes de nos intervenants / réagissant sur l'une des thématiques proposées par le salon
- => débat-réactions des conférenciers (5 à 6 personnes présentes sur scène - multi générations) suite au visionnage-écoute de la vidéo
- => rapporteur-devoir de synthèse / enregistrement des vidéos des débats par EquipHotel
- => photographies officielles par EquipHotel => affichage sur site par EquipHotel

Ô Service en quelques chiffres...



14

Membres au C. d'Administration

8

Membres Fondateurs

659 Master Listing
Invitations à l'AG



1634 abonnés

... Partenaire Fondateur en 2024 (6000€/an)

5 Partenaires Professionnels en 2024 (3000€/an)

Nombreux Partenaires Médias

Nombreux Partenaires de l'Assemblée Générale

Avant déduction de frais AG 2024:
solde des comptes au **07/10/2024** :

40 041,65 € Total épargne	1 138,37 € Total comptes
Comptes Épargne Crédits Assurances	Comptes Épargne Crédits Assurances
ASSOC. Ô SERVICE-DES TALENTS DE DEMAIN	ASSOC. Ô SERVICE-DES TALENTS DE DEMAIN
Livret A association 52127138999 40 041,65 € Plafond 75 000,00 €	Compte courant 52127137292 1 138,37 €



14 126 relations

Denis (Ô Service - des Talents de demain)
COURTIADE
Président Fondateur chez ASSOCIATION Ô SERVICE DES TALENTS DE
DEMAIN

512
UTILISATEURS du site



159

Ambassadeurs



Ô Service des talents de demain

@OServiceDesTalentsDeDemain • 4,7 (39 avis) · Organisation

4,4 K J'aime • 5 K followers

Ô Service est un réseau de bienveillance...

Merci!

Vos questions sont les bienvenues...

Aparté: le réseau...#...recrutement par défaut...



Ô Service est un réseau de bienveillance...

...déjà 12 ans...



6^{ème} Assemblée Générale Lundi 14 octobre 2024 - Le Pré Catelan ~ Lenôtre, Paris



Nos Intervenants Experts

Rémi Ohayon

Alain Thoon

Anthony De Oliveira

Emmanuel Fournis

API & YOU

 conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France

Conférence de Rémi Ohayon



Comment transformer un besoin en enjeux ?

Rémi Ohayon

Meilleur Ouvrier de France

Communication / Digital



API & YOU

conseil communication e-commerce



Comment transformer un besoin en enjeux ?

Rémi Ohayon

Meilleur Ouvrier de France

Communication / Digital



API & YOU

conseil communication e-commerce

71 %



Structurel ou conjoncturel ?

API & YOU

 conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France



L'avenir de la restauration

C'est vous !

API & YOU

 conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France



La solution

L'HUMAIN

LA CONVERSATION

LA CONSIDERATION

API & YOU

 conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France



L'HUMAIN

LA CONVERSATION

Réflexion sur le cérémonial de service

Des questions pour comprendre

Des mots pour le dire

Des gestes pour le faire

API & YOU

 conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France



L'HUMAIN

LA CONSIDERATION

Définir sa marque employeur

La culture de l'entreprise

L'équilibre vie-travail

Les perspectives de développement

API & YOU

conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France



| 3 phases pour construire sa marque employeur

Interview avec questions ouvertes
en visio ou présentiel

Durée : 45 minutes à 1h30 par personne



Questionnaire anonyme qui se
complète depuis un téléphone



Workshop Valeurs en
équipe

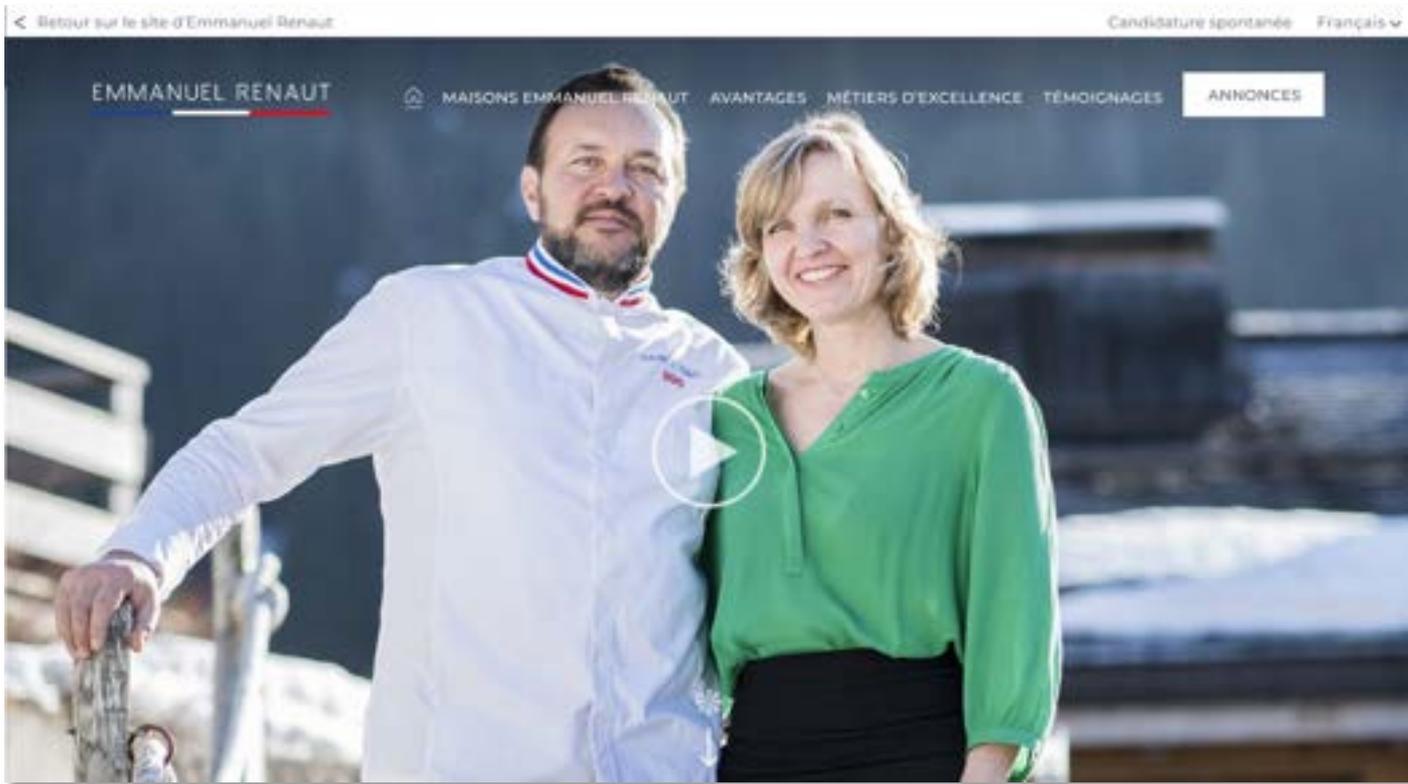


API & YOU

conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France





API & YOU

conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France





Comment transformer un besoin en enjeux ?

La réponse c'est **L'HUMAIN**





Merci !

Rémi Ohayon

Meilleur Ouvrier de France

Communication / Digital



API & YOU
conseil communication e-commerce



Conférence d'Alain Thoon



*"Together we care,
please do not
hesitate, and join
us!"*

Alain Thoon
Chairman



*"A good Maitre 'D' is
like a conductor who
makes his soloists
shine."*

Jef Vanhonnacker
Vice Chairman
1st. Maître d'Hôtel of Belgium 2017
Champion du Monde Des Maîtres d'Hôtel



*"I can go alone but
together, we go
faster!"*

Walter D'Hoogh
Responsible Secretary



*"Do what you like,
do what you love,
but do with
passion!"*

Sam Verheecke
1st. Maître d'hôtel of Belgium 2021
Responsible Members



*"If only sarcasm
burned calories!"*

Richard Baert
Responsible Events



Legal advisor

Arthur Lahousse



Press officer

Georges Keters

HUMANITHAÏ

Conférence d'Anthony De Oliveira



HUMANITHAI



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
THONON-LES-BAINS

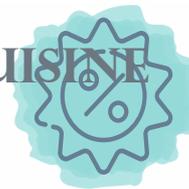
HUMANITHAI

UNE ÉQUIPE

d'étudiants
motivés



RESPONSABLES SECTEUR CUISINE



TRÉSORIÈRE



RESPONSABLES SECTEUR SALLE



SECRÉTAIRE/COORD
VOYAGE



COMMUNITY MANA



ET DE PROFESSEURS

engagés



PRÉSIDENT/COORDINATEUR VOYAGE
M. DE OLIVEIRA



COORDINATEUR SECTEUR SALLE
RAY



COORDINATEUR SECTEUR CUISINE
F. DARME

POUR UNE ÉCOLE



Édition 2023

Édition 2020

DANS LE BUT

Créer des Sourires, des souvenirs

Le Partage

Un soutien



*Un aide à
l'enseignement*

Un mélange de culture

ET UN VOYAGE..



Photos voyage édition 2022/2023





Une récolte de fond portée
par

DES ÉVÉNEMENTS phares





LE DÎNER FRANCO-THAÏ





LE DÎNER DES GOURMETS

NOS PARTENAIRES



UN BILAN SIGNIFICATIV.





D
Z
COM
ENT..





pour votre écoute



@humanitai_sl



@Humanitai



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LLÉMAN
— MONTBELLARD —

HUMANITHAI





Conférence d'Emmanuel Fournis



LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel



world **skills**
France
Olympiades des Métiers



Le Trophée du Maître d'Hôtel...



Avec les jeunes talents de l'Institut LYFE et ses membres fondateurs: Stéphane Trapier, Hervé Parmentier, Denis Férault, Patrick Chauvin, Denis Courtiade

Le teasing du Trophée du Maître d'Hôtel 2024-25...



Denis COURTIADE, Vice Président
Directeur du restaurant gastronomique Plaza Athénée, Paris

Les 12 ½ finalistes...

=> ½ Finale le lundi 28 octobre 2024 à l'Institut LYFE - Ecully
=> Finale le samedi 25 janvier 2025 au Sirha - Lyon ...avec une nouvelle épreuve le matin:
« Espoir & Transmission » pour les plus « jeunes »...



- **David Cary**, Maître d'hôtel, Golf Club Genève Vandoeuvre, *Suisse*
- **Elise Chanclou**, Maître d'hôtel, restaurant Le Art* - Château de la Gaude, *Aix-en-Provence*
- **Margot Corvasier**, Assistante Maître d'hôtel, Hôtel de Pavie*****, restaurant La Table de Pavie**, *Saint-Emilion*
- **Blandine Daujat**, Assistante Maître d'hôtel, Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace, Lausanne, *Suisse*
- **Florian David**, Maître d'hôtel, Hôtel du Cap-Eden Roc - restaurants Eden Roc & Louroc*, *Cap d'Antibes*
- **Dorian De Freitas**, Assistant Maître d'hôtel, Hameau Albert 1er*, *Chamonix*
- **Jérémy Fernandes**, Maître d'hôtel, La Marine - Alexandre Couillon***, L'Herbaudière, *Noirmoutier-en-l'Île*
- **Aurélien Houenard**, Chef de rang, La réserve - Le Gabriel***, *Paris*
- **Mélanie Lacoste**, Assistante Maître d'hôtel, Restaurant La Rotonde, Hôtel Du Palais, *Biarritz*
- **Théo Salamin**, Restaurant Manager, Le Mirador Resort & Spa*****, Chardonne, *Suisse*
- **Antony Simon**, Assistant Maître d'hôtel sommelier, Yoann Conte Collection - Le Roc, *Annecy*
- **Gautier Tual**, Maître d'hôtel, Oustau de Baumaniere***, *Baux de Provence*

Les précédents Lauréats : 2023 Diane Blanch / 2021 Corentin Gallene / 2019 Benoît Brochard / 2017 Elsa Jeanvoine



Laura FELTEN et **Anaïs VANDELANNOITTE** du Lycée Raymond Mondon de Metz ont remporté la grande finale de la 6ème Édition du Trophée Delair qui valorise les métiers du service au restaurant et l'art de recevoir à la française.



THIERRY PRUVOT

Directeur de salle de l'année 2024



LE
PRÉ
CATELAN
— LE RESTAURANT —

Gault & Millau
ACTUALITÉS

Les Lauréats Michelin 2024 ...



Michelin 2024 - Prix du service avec Claire Sonnet, Serge Schaal, Sandrine Deley-Favario.

Les Lauréats Michelin 2024 ...



Michelin 2024 - Prix de la sommellerie Xavier Thuizat, Magali Delalex avec Noella Morantin

2016 Médéric - Lors de son AG, et en présence de Michael Ellis, Ô Service fait naître l'idée d'une reconnaissance pour les métiers du service au restaurant...



- 2024 Sandrine Deley-Favario & Serge Schaal
- 2024 Magali Delalex & Xavier Thuizat
- 2023 Claire Sonnet & Frédéric Rouen
- 2023 Thierry Schwartz, Cyril Kocher & Gaby Benicio
- 2022 Roxane Coulombeau & Anne-Charlotte Pérou
- 2022 Cédric Bilien & François Lhermitte
- 2021 Marion Denieul & Delphine Alemany
- 2021 Vanessa Massé
- 2020 Marie Aude Vieira
- 2020 Eric Beaumard
- 2019 Sarah Benahmed
- 2019 Albert Malongo Ngimbi



Gwendal Poullennec: « A travers les 2 prix Michelin du service et de la sommellerie, nous voulons valoriser des exemples à suivre »



Les Lauréats Le Chef 2024 ...



Emmanuel Cadieu, « sommelier de l'année » Fanny Perrot, « service de l'année »

Les Grandes Tables du Monde 2024...



PRIX D'EXCELLENCE 2024

au 68e Congrès des Grandes Tables du Monde...

... bravo à Esteban Valle Trujillo

Le 2 février 2025...



PROJET:

Dimanche 2 février 2025
Esteban Valle Trujillo

en quelques mots...

Ô Service est un réseau de bienveillance...

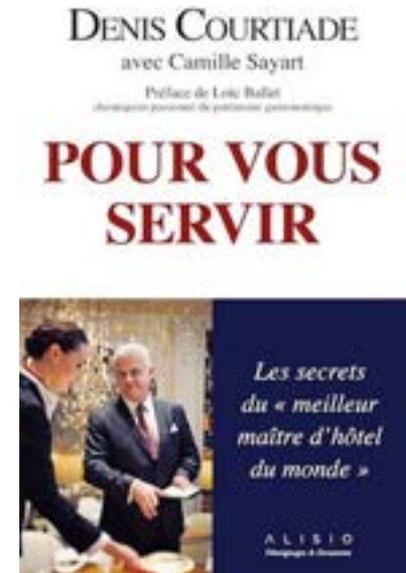
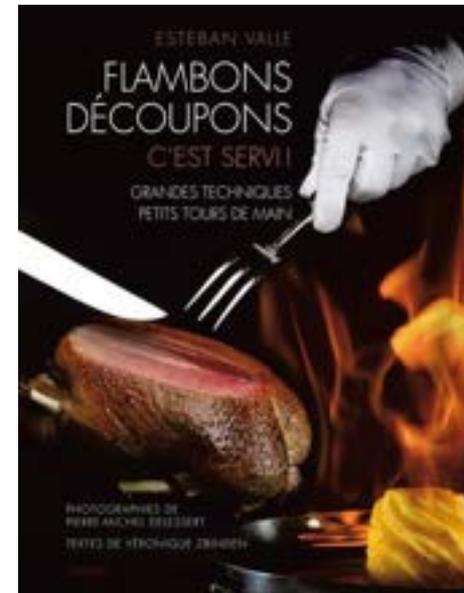
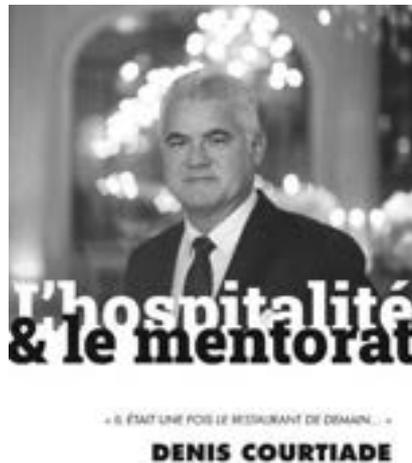
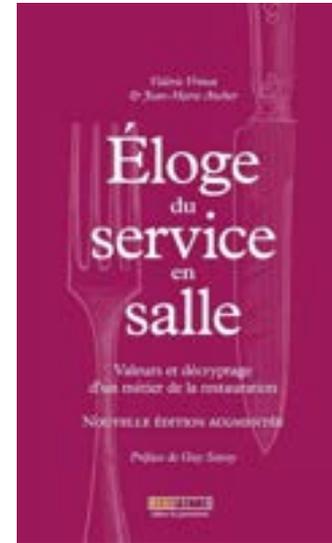
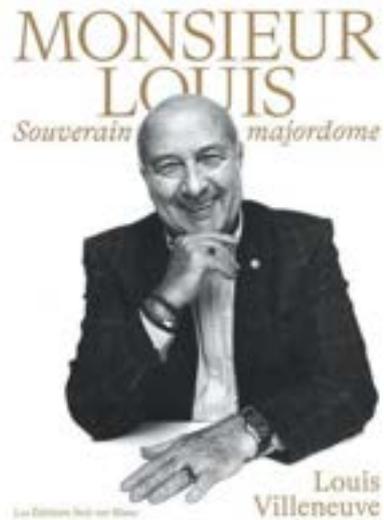
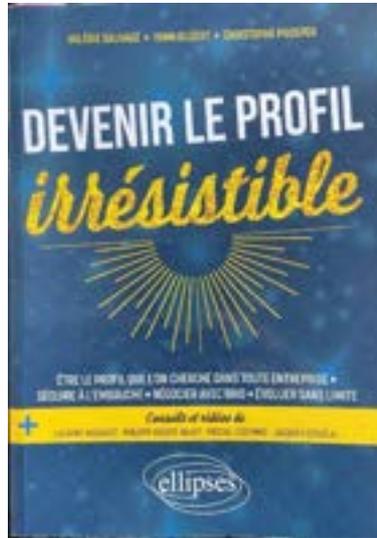
...déjà 12 ans...



6^{ème} Assemblée Générale Lundi 14 octobre 2024 - Le Pré Catelan ~ Lenôtre, Paris



Lectures inspirantes...





Un film écrit et réalisé par **Emmanuel Blanchard**

Produit par **Fabrice Coat** et **Constance Ortuzar** Une production **Program33**
Avec la participation de **M6** et du **CNC** © **Program33** - 2023 - 97 min

L'histoire de Nos restaurants se devait d'être créative pour émoustiller nos papilles. Le réalisateur Emmanuel Blanchard relève le défi, en intercalant dans un déroulé chronologique solide des témoignages de restaurateurs et de figures de la cuisine actuelle, toutes populaires. **LE MONDE**

Il est assez bluffant de voir reconstitué dans ce film le tout premier restaurant et d'apprendre une foule d'anecdotes de la part de pointures, à l'instar de Thierry Marx, Hélène Darroze, Cyril Lignac... **TV MAG - LE FIGARO**

Toutes les réponses aux questions que l'on se pose sur nos restaurants, vous les aurez dans ce documentaire . [...] on s'instruit de façon ludique durant les 90 minutes. **LE PROGRÈS**

Ô Service est un réseau de bienveillance...

...déjà 12 ans...



6^{ème} Assemblée Générale Lundi 14 octobre 2024 - Le Pré Catelan ~ Lenôtre, Paris



Règlement

Suite aux votes souverains des 14 membres de son conseil d'administration,
Ô Service est très heureuse d'officialiser ses Lauréats...

Dans les 4 catégories suivantes:

Trophées du **Projet d'Ecole** remis à une école qui a su mettre en avant ses jeunes Talents
à travers un (des) projet (s) notoire (s)

Trophées de la **Transmission d'une philosophie & d'une motivation pour un métier**
remis à un Enseignant-Formateur

Trophées du **Jeune Talent** remis à un jeune qui a su se distinguer

Nos Trophées **Coup de Cœur Ô Service**

Le Trophée 2024 du **Projet d'École**

en partenariat avec



remis à une école qui a su mettre en avant ses jeunes Talents à travers un (des) projet (s) notoire (s)



est décerné à :



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



6^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Projet d'École 2024-

remis à un établissement qui a su mettre en avant ses jeunes talents

L'E.P.M.T.

« Apprentiscène »

représenté par

Pierre Mendes

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet



GROUPE 115

EPMT

**AURÉLIEN, EVAN, PIERRE-YWEN, CHARLES EDEN,
GABRIEL, YOHAN, LÉA**

**BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE-RESTAURATION
RELAJ AU CFA : PIERRE MENDES**

METTEUR EN SCÈNE : ANAËL ALEXANDRE

LA PASSION NOUS TRANSPORTE

APPRENTI SCÈNE

Apprentiscène



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service

en partenariat avec

API & YOU

 Groupe Communication & Media

Le Trophée 2024 de la
**Transmission d'une philosophie & d'une
motivation pour un métier**

remis à un Enseignant-Formateur

est décerné à :



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



6^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix 2024 de :

*-La Transmission-
d'une philosophie et d'une motivation
pour un métier à*

Mélanie Natua

Des talents de demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet



FOUNDED EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★





Professeur Certifié en Service et Accueil en STHR - Ecole Hôtelière de Tahiti
Te fare Ha'api'ira'a Hōtera nō Tahiti – TE PAREPARE
Polynésie Française



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service

en partenariat avec



Le Trophée 2024 du **Jeune Talent**

remis à un jeune qui a su se distinguer

est décerné à :



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



6^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Jeune Talent 2024-

à

**Maxime
Bichindaritz** &

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet



FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★



Maxime BICHINDARITZ, Lauréat du concours international Olivier ROELLINGER « Acteurs de la salle » 2024



De gauche à droite : Olivier ROELLINGER (président du concours) ; Maxime BICHINDARITZ (étudiant et lauréat du concours) ; Anthony DE OLIVEIRA (enseignant)



Étudiant en deuxième année de BTS au Lycée Hôtelier Savoie Léman de Thonon-les-Bains, Maxime BICHINDARITZ est un vrai passionné des métiers des arts de la table et du service, et se voit décerner la première place au concours international Olivier ROELLINGER « Acteurs de la salle » pour la préservation des ressources de la mer dont la finale s'est déroulée le mercredi 10 avril 2024.

En concourant face à des adversaires venant du Luxembourg, du Portugal ou encore des Pays-Bas, Maxime a pu participer à différents ateliers tels qu'une réalisation culinaire face à la clientèle pour laquelle il a souhaité valoriser la St Jacques de plongée et l'algue Nori ; une réalisation d'une boisson face à la clientèle proposée en accord avec sa préparation culinaire ; une mise en scène d'un produit de la mer en anglais où il a pu valoriser une espèce typique des côtes bretonnes : le Maëri ; une commercialisation d'une carte des mets réalisée pour les phases de sélection et présentée face à deux clients anglophones ; et enfin un argumentaire oral ayant pour objectif de présenter et défendre les espèces travaillées lors de ses épreuves techniques dans l'objectif de préserver les ressources de la mer.

Encadré par son professeur de restaurant, M. Anthony DE OLIVEIRA, et avec le soutien de toute la communauté éducative du Lycée Hôtelier Savoie Léman, des membres de sa famille, et de producteurs locaux tels que LTJ2 pour ses St Jacques de plongée, Océanopolis Brest pour le Maëri, Bretaig pour ses algues Nori ou encore la Cristallerie d'Ivoire en Haute Savoie pour la réalisation des verres utilisés pour le service de sa boisson, Maxime remporte la première place de cette édition 2024. Il repart ainsi avec un dîner ou une nuit pour deux personnes dans un établissement Relais et Châteaux ainsi qu'une expérience mémorable grâce aux nombreux professionnels de la pêche ou de l'aquaculture rencontrés lors de ce concours organisé par l'ONG Ethic Ocean.

Maxime a maintenant pour objectif de continuer à valoriser les produits de la mer ainsi que leur préservation en continuant à exprimer sa passion pour les arts de la table et du service tout au long de son parcours professionnel.

Lycée Hôtelier Savoie Léman de Thonon-les-Bains :

Proviseur : M. Bernard LAMBERT

Proviseur Adjoint : M. Nicolas CHARNELET

Gestionnaire : Mme. Anne-Laurence BOURGEOIS

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques : M. Mikael QUEYTAN

Professeur encadrant : M. Anthony DE OLIVEIRA



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service

En partenariat avec



Le Trophée 2024 du
Coup de Cœur

Ô Service

est décerné à:



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



6^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Coup de Cœur 2024-

à

Olivier Voarick

De Lenôtre - demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet



Olivier Voarick



Directeur Général de la Maison Lenôtre - Pré Catelan

Pour la sélection des Trophées 2026,
n'hésitez pas à nous faire parvenir
vos candidatures-propositions...

Denis Courtiade

Président fondateur de l'association :
« Ô Service - des talents de demain »

3, avenue Ferdinand Buisson
75 016 Paris, France

president@oservice.fr

<http://oservice.fr/>

Nous vous rappelons que l'un de nos objectifs est de « redonner du sens à notre profession en indiquant le chemin à suivre à nos jeunes Talents... »

Ecoles de formation, Enseignants & Formateurs, Partenaires...n'hésitez pas à communiquer à Ô Service vos actions auprès de vos jeunes Apprenants afin de les partager au plus grand nombre via nos réseaux de communication...

Denis Courtiade

Président fondateur de l'association :

« Ô Service - des talents de demain »

3, avenue Ferdinand Buisson

75 016 Paris, France

president@oservice.fr

<http://oservice.fr/>

MERCI

à nos jeunes Talents présents à nos côtés
...qu'ils nous rejoignent!



Les Ecoles Partenaires de notre AG 2024



MERCI !!!!!

À vous toutes et à vous tous pour votre
présence et votre participation...

Continuons nos échanges tout au long
de cet après-midi...



Merci!

*En participant à cette assemblée générale d'**Ô service des talents de demain**, vous acceptez la capture et l'utilisation de votre image via des photographies, vidéos et autres formes de médias par les organisateurs de l'événement et leurs affiliés désignés, pour la promotion de notre profession et autres actions connexes, et ce, sans avoir besoin d'une autre approbation au regard d'une éventuelle compensation. Votre présence signifie l'acceptation des présentes conditions.*

*Media consent disclaimer by participating in this assemblée générale d'**ô service des talents de demain** you agree to the capture and use of your likeness in photographs vidéos and other forms of media by the event organaizers and their designated affiliates for promotional and othere related purposes without needing further approval of offering compensation to you your attendance signifies acceptance of these terms*