

**FINALE NATIONALE  
UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE  
“ARTS DE LA TABLE ET DU SERVICE”**

-

**Lieu des épreuves  
Salon de Versailles**

-

**Hôtel LE BRISTOL PARIS  
112 rue Faubourg-Saint-Honoré - 75008 Paris  
le Mercredi 20 Octobre 2021**

-

*“Cette année 2021 aura été une année particulièrement exceptionnelle pour le concours Un Des Meilleurs Apprentis de France “Arts du Service et de la Table”!”  
Emmanuel FOURNIS*

Pour la première fois depuis sa création, la finale s’est déroulée dans un Palace, Le Bristol Paris, lieu emblématique du savoir-faire et savoir-être à la française!

Durant 4 heures, 9 candidats (3 filles et 6 garçons) provenant de 7 régions différentes ont réalisé 9 épreuves: Connaissance produits; Décoration florale; Mise en place d’une table; Entretien d’embauche; Argumentation commerciale; Reconnaissance de 5 fromages AOP et service au guéridon; Ouverture et service d’un vin blanc; Cocktail; Flambage.

La proclamation des lauréats s’est ensuite déroulée après un déjeuner et une présentation de 6 ateliers au sein du magnifique salon “Versailles”. Pour la première fois également, ce sont 7 lauréats qui ont été désignés nouveaux membres de la famille MAF “Arts du Service et de la Table”. Parmi eux, se trouvait pour la première fois, une candidate de Polynésie Française: “Une grande première qui, on le souhaite, donnera envie à d’autres de s’inscrire pour l’édition de 2022 car ces territoires français sont trop peu représentés!”,Eric Appenzeller.

- **Alexandre THIL** du Bas-Rhin (67)
- **Angèle GUILBERT DEJA** du Haut-Rhin(68)
- **Owen ROVERC’H** des Hauts-de-Seine (92)
- **Sasha ABOU KHALIL** de Seine-Saint-Denis (93)
- **Kylie TEIVAO** de Papete (98)
- **Thomas MOREAU** de l’Yonne (89)
- **Anthony FOLLIOU** de Maine et Loire (49)

Pour cette finale nationale très particulière, le jury du concours MAF "Arts du Service et de la Table" était **présidé par Stéphane TRAPIER** et **composé de:**

- Estelle TOUZET
- Flavien DEVELET
- Pascal OBRECHT
- Jean-Marie ANCHER
- Kévin CHAMBENOIT
- Corentin GALLENE
- Delphine ALEMANY
- Pascal AUBREE
- Maxime CREOFF
- Elsa JEANVOINE
- Serge GOULAIEFF
- Olivier JACQUIN
- Olivier BIKAO
- Jean-Philippe MERLIN
- Xavier THURET
- Rémi SEGUI
- Guillaume KERHERVE
- Christelle LORHO
- Michel SCHEER
- Jennifer COUREAU
- Stéphane GUENAUD
- Philippe RISPAL
- Valérie VRINAT
- Franck JOSSERAND
- Bernard NEVEU
- Baudoin ARNOULD
- Justine MERLET

### RESSENTIS DES CANDIDATS

"Ce lieu était merveilleux et source de motivation supplémentaire."

"Se retrouver dans un tel endroit m'a donné envie de me surpasser encore davantage!".

"L'organisation était super et franchement, ça valait vraiment le coup de faire ce concours!"

"Le lieu, le jury, l'organisation...tout était fait pour que l'on soit dans les meilleures conditions pour passer le concours et vivre une expérience de folie!".

## ANNONCE POUR LA PROCHAINE ÉDITION DU CONCOURS

*“Nous avons le plaisir de vous annoncer que le parrain de la prochaine édition du concours Un Des Meilleurs Apprentis de France “Arts du Service et de la Table” sera l’Hôtel “Le Meurice Alain Ducasse” représenté par Olivier BIKAO, Directeur de salle du restaurant .”*

*Emmanuel FOURNIS*

## REMERCIEMENTS

Nous remercions chaleureusement:

- Le parrain de l'édition 2021, Frédéric KAISER et la direction de l'Hôtel LE BRISTOL PARIS pour leur soutien et l'accueil de la finale nationale;
- Toutes les équipes de l'Hôtel LE BRISTOL PARIS pour leur accueil, professionnalisme et bienveillance;
  - Nos partenaires pour leur soutien;
- Tous les membres du jury pour leur investissement au sein du concours;
  - Les candidats pour leur motivation et leur passion;
- Les brigades d'élèves du Lycée François-Rabelais de Dugny venues soutenir l'organisation du concours;
  - Les professionnels ayant participé à l'organisation de ce concours;
- Les médias pour leur présence et leur rôle très important de relais pour nos métiers;

### **Eric APPENZELLER**

MOF Maître du Service et des Arts de la Table Président du Jury  
/Finale Nationale Responsable métier et sujet auprès  
de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

### **Emmanuel FOURNIS**

Organisateur du concours, Jury,  
Professeur en restauration  
au Lycée François-Rabelais à  
Dugny, Consultant

Contact invitation: [fournis@me.com](mailto:fournis@me.com)

Contact presse : [severine@mjash.fr](mailto:severine@mjash.fr)

