

Compte rendu de la 3ème Assemblée Générale

25 juin 2018



Ouverture de la 3ème AG, remerciements

📍 Rassemblement dans la salle de l'Assemblée Générale à 9h00

📍 Passage de la vidéo de l'AG 2017

(👉 voir vidéo)

📍 Ouverture de la 3ème AG

Les premiers mots reviennent à **Emmanuel Fournis** qui tel un Monsieur Loyal lance le début de l'Assemblée Générale et nous raconte sa semaine passée Ô Service du Caribbean Trophy Table Art - 1ère édition, parrainé par la Fondation Paul Bocuse, avec notamment **Stéphane Guénaud & Kévin Chambenoit**.

Denis Courtiade, Président de l'association ouvre ensuite cette 3ème Assemblée Générale. Il remercie chaleureusement chaque participant pour sa présence, et particulièrement **Eric Prévotel**, Directeur Général de Saint Clair le Traiteur et Ludovic Lévy. Il remercie également les écoles hôtelières présentes ce jour : Albert de Mun, Belliard, EPMT, Emilie du Châtelet à Serris, Ferrandi, François Rabelais à Dugny, Guillaume Tirel, Jean Drouant, LHO de l'Orléanais, Médéric, Montaleau à Sucy-en-Brie, Lycée Saint-Quentin en Yvelines...

429 invitations envoyées ; 191 présents ; 41 excusés ; 24 en 50/50 selon disponibilités.
Passage de la vidéo de l'AG 2017.

📍 **Éric Prévotel & Ludovic Levynos Hôtes nous souhaitent la bienvenue !**

<http://www.saint-clair-le-traiteur.com/fr/le-pavillon-dauphine>

Eric Prévotel, souligne l'importance de mettre en avant les femmes dans ces métiers de la salle, mais aussi les difficultés de recrutement dans la profession. Il aborde en clin d'œil la perspective des JO de 2024 pour lesquels le personnel et la qualité du service devront être au rendez-vous. **Ludovic Levy** indique qu'il est important de porter haut les couleurs des métiers de la salle et d'en être fier(ère)s.

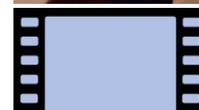
📍 **Chorale des jeunes talents**

Pierre Mendes (EPMT) intervient pour lancer l'animation musicale préparée par la chorale des classes de 1ère Bac Pro SCR (Service et Commercialisation en Restaurant) et de 1ère année BTS HR

(👉 voir vidéo)



Vidéo AG 2017
Cliquez ici



Intro AG 2018
Cliquez ici

Présentation du programme

Frédéric Kaiser, Vice-Président, présente le programme de la journée, les thématiques qui seront abordées dans la matinée.



PROGRAMME DE LA JOURNÉE

Éric Prévotel & Ludovic Levy

....nos Hôtes nous souhaitent la bienvenue !

❖ 10h00 **Présentation d'Ô Service**
Conseil d'Administration / Ambassadeurs / Comptes
Adhésions & Partenaires / Actions 2018 & 2019 bilan & projets

❖ 11h15 **Nos intervenants experts**
Monsieur Jérôme Chartier Monsieur Rémi Ohayon Monsieur Laurent Delporte

❖ 12h00 **Débats**

❖ 13h00 **Fin de session**
Rejoindre la « photo officielle »

❖ 13h15 **Cocktail & Ateliers des Arts Vivants**
Animés par Saint-Clair le Traiteur, les jeunes Talents de nos Ecoles Hôtelières et nos Partenaires

❖ 15h30 / 16h00 **Fin de la 3ème Assemblée Générale & départ du Pavillon Dauphine**

Présentation de l'association

Denis Courtiade, Président fondateur, et Frédéric Kaiser, vice-président fondateur, présentent l'association, ses actions. Objectif : la transmission est un devoir. Mission : toujours œuvrer pour la mise en valeur des métiers de la salle, en faisant d'une expérience un moment d'exception.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présentation du Conseil d'Administration

Le Conseil d'Administration est stable, constitué de 15 membres, pas de modification sur cette dernière année.

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

Eric Rousseau, Trésorier fondateur, annonce son départ à la retraite fin juillet.



Présentation des Ambassadeurs

L'association compte à ce jour 102 ambassadeurs en France et dans le monde (82 ambassadeurs lors de l'AG 2017). **Denis Courtiade** explique que le rôle de ces ambassadeurs est de mettre en avant, de personifier le réseau entre professionnels, jeunes étudiants, candidats au recrutement. Il est important de créer du lien si l'on a besoin de travailler à l'étranger ou de changer de région car sur ces 102 ambassadeurs, de nombreuses régions et pays sont représentés.

<http://oservice.fr/ambassadeurs/>

Remerciements aux partenaires

Denis Courtiade remercie les partenaires qui accompagnent l'association toute l'année, ainsi que les partenaires du jour :

PARTENARIATS & PARTENAIRES





Gilles Belle, de la société **Nespresso**, prend la parole pour expliquer que la rencontre entre Nespresso et Ô service est surtout une histoire d'Hommes. Il regrette la perception erronée de l'image de Nespresso alors même qu'il travaille avec de petits producteurs de commerce équitable sociétal. Il souligne que le souhait de Nespresso n'est pas d'avoir le monopole dans les écoles hôtelières car la matière « café en grains / percolateur » est essentiel à l'apprentissage, mais ces systèmes peuvent cohabiter avec les capsules Nespresso.

Denis Courtiade remercie particulièrement Gilles Belle pour son soutien sans failles. Il cite « **Bragard** » et « **Les Relais & Châteaux** » et donne le micro à **Alexis Lalo, Relais & Châteaux**. Frédéric Kaiser cite tous les partenaires et remercie à nouveau le Pavillon Dauphine - Saint Clair le Traiteur et **Eric Prévotel**.

Quelques chiffres

15 Membres au Conseil d'Administration dont 11 Membres Fondateurs
102 Ambassadeurs d'Ô Service (82 en 2017)
1 Partenaire Fondateur (6000€/an)
2 Partenaires Professionnels (3000€/an)
2 Partenaires Médias
1 Partenaire Associatif
1 Partenaire Structurel
175 Adhérents en 2018
885 abonnés à la newsletter (658 en 2017)
456 utilisateurs du site

Solde des comptes au 26/06/2018 :

+ 2610,40 € sur le compte chèque
+ 5534,12 € sur le livret A

Denis Courtiade indique que si l'association avait un peu plus de fonds cela permettrait de pouvoir rembourser les transports de chacun.

Actions et projets

Actions :

Un très grand nombre d'actions ont été menées dont :

- Participation à la **Coupe Lesdiguières-Chartreuse** avec **Michaël Bouvier**,
- Participation à l'événement **Croq l'Espoir** avec **Olivier Bikao**,
- Intervention au **lycée et CFA Raymond Mondon à Metz** avec **Frédéric Kaiser**,
- Participation au **Salon Emploi LHR** avec Ô Service en force : nous occupons un stand toute la journée, à la dernière session nous étions 20 intervenants à tour de rôle toute la journée,
- Participation au **Concours Général des métiers** en partenariat avec l'Éducation Nationale ; cette année **Claire Sonnet** en fût la Marraïne 2018 succédant ainsi à **Stéphane Trapier** le Parrain 2017 ; **Éric Rousseau** et **Denis Courtiade** restant toujours très engagés dans l'évolution de ce concours,
- Participation à **Tables en Scènes** avec **Philippe Faure-Brac**, **Hélène Binet** et **Denis Courtiade** à l'EPMT avec les Euro-Toques qui continuent à mettre en exergue la complémentarité des trois métiers dans les restaurants (cuisine, salle, sommellerie). Un restaurant est une somme de talents, d'expertises qui ne s'improvisent pas. Pour cette sixième édition, les Euro-Toques continuent à confirmer combien l'accueil est important pour la gastronomie : les métiers de la salle, une spécificité professionnelle destinée à valoriser les richesses gastronomiques servies à table.
- Organisation du **10^{ème} concours Ô Service avec le Lycée Friant à Poligny** avec **Corinne Hacquemand** et **Denis Courtiade** qui explique les travaux sur le Maître d'Hôtel 2.0 et sur l'Intelligence Artificielle, soulignant qu'il ne s'agit pas de subir ces transformations mais qu'il faut les anticiper.
- **Michel Lang** explique les **Etoiles de Mougins auprès de la Fondation et de l'Institut Paul Bocuse**

- **Stéphane Trapier** parle du **Trophée National Frédéric Delair**,
- **Olivier Novelli** intervient au sujet du **Trophée Thonon-Chateldon**,
 - **Caroline Ravenet** explique le principe des **Experts Médéric**,
 - **Charles-Henri Moëc** parle des **WorldSkills** et présente **Nathan Colette** ayant participé en 2018 à ce concours.
 - Participation aux **Tables rondes** au Lycée François Rabelais de Dugny avec notamment **Christian David, Philippe Cousseau, et Emmanuel Fournis**,
 - Participation au **colloque de la Confédération des Arts de la Table** à Orléans, avec **Benoite Lauvernier, Bruno de Monte et Denis Courtiade**,
- Participation au **parrainage de l'École de l'hôtellerie et de Tourisme de Paris** avec **Denis Courtiade** en tant que parrain,
- Participation à **Tables en fête à l'Institut Paul Bocuse** avec **Denis Courtiade**.
- Participation à **Deciday** pour le Fafih avec **Pierre Mendes et Denis Courtiade**,
- Participation au **Trophée du Maître d'Hôtel** avec **Patrick Chauvin, Hervé Parmentier, Stéphane Trapier, Denis Férault, Antoine Pétrus, Claire Sonnet, Benoite Lauvernier, Philippe Rispal, Flavien Develet, Thierry Villotte, et Denis Courtiade**,
- Participation aux **rencontres de l'Étudiant** avec **Denis Courtiade**,
- **Claire Sonnet** intervient au sujet de l'importance des **visites écoles / entreprises**.



Projets :

- **Camille Bostyn** explique le **projet Ô Service « in London »** en Angleterre. Une rencontre est d'ores et déjà prévue pour travailler sur ce projet dès le 10 juillet 2018.
- **Denis Courtiade** lance l'idée d'un tournoi de football entre professionnels et jeunes talents (entreprises VS écoles hôtelières).

« Vous avez la parole »

Les intervenants suivant ont pris la parole :

Pascal Aubrée, Enseignant	Souligne qu'il est important de créer l'étincelle chez ces jeunes afin que pour eux ces métiers deviennent une passion (intervention très appréciée, avec beaucoup de sens et de valeurs)
Benoîte Lauvernier, Confédération des « Arts de la Table »	Félicite, au travers d'un discours chaleureux, et encourage Ô Service à continuer, et même à aller plus loin et affirme l'accompagnement de la Confédération des Arts de la Table.
Laëtitia Gouttenoire, Institut Paul Bocuse	Souligne l'importance pour la Fondation de s'impliquer et d'accompagner Ô Service. Elle remercie l'association et Denis Courtiade pour la participation aux Etoiles de Mougins.
Alexis Lalo, Relais & Châteaux	Indique que Relais & Châteaux renouvelle avec plaisir le partenariat et est heureux d'être présent ce jour
Eric Rousseau, Bernard Loiseau	Regrette qu'il n'y ait pas assez d'actions-d'interventions (en école hôtelière et autre...) en Province alors que de grands professionnels y officient. Indique qu'il est confronté à des problèmes de recrutement et qu'à présent qu'il va prendre sa retraite il sera davantage disponible pour intervenir dans les écoles auprès des nouvelles générations.
Jean-Baptiste Guichard, formateur	Confirme qu'il n'y a pas assez d'interventions en Province et pourtant, les jeunes de Province sont motivés. Est conscient que cela nécessite davantage de déplacements et de temps mais que, ponctuellement, cela semble faisable. Souligne le fait qu'il est tout à fait possible de faire une belle carrière en Province comme cela a été le cas pour Eric Rousseau par exemple.

Jean-Marie Ancher, Taillevent	Indique qu'il est à présent un jeune retraité et qu'il est conscient que l'avenir va être compliqué au niveau des recrutements si des changements n'ont pas lieu (horaires, coupure, pression/stress). Ajoute que les jeunes sont la relève et qu'il est nécessaire de montrer l'exemple pour solutionner ces problèmes de recrutement.
Denis Gadja, Enseignant	Confirme le sentiment de Jean-Marie Ancher concernant les problèmes de recrutement et la nécessité de changements
Cécile Gaillard, Shangri-La	<p>Explique qu'elle a su prendre les points positifs de son métier et fait un clin d'œil à ses parents qui ne voulaient pas qu'elle soit dans ce métier en raison du poids des heures de travail et des conditions de travail.</p> <p>Mais par son expérience et sa place aujourd'hui au Shangri-La elle met en avant que même si ce n'est pas simple tous les jours, le temps passe tellement vite, on rencontre de belles personnes, on se fait un réseaux, des amis, on retient des bons souvenirs...</p>
Patrick Meyer, La Villa René Lalique	<p>Explique son début dans son restaurant qui a gagné 2 étoiles au Guide Michelin en un an et ce grâce à son équipe dont beaucoup d'apprentis. Malgré quelques difficultés au départ (surtout dues aux horaires, aux coupures, à la pression, au travail les week-ends) il a trouvé de bons candidats qu'il a su former afin qu'ils soient tous à la hauteur d'un restaurant étoilé. Aujourd'hui il ne regrette pas d'avoir formé ces apprentis et réfléchi à un projet pour éviter les coupures et offrir uniquement des horaires en continu. Il est conscient bien sûr que cela impliquera plus de masse salariale mais qu'offrir un meilleur rythme de vie, ce sera un élément motivant.</p>



Olivier Penent, enseignant, devant partir sur une autre manifestation ajoute qu'il est important de cultiver dans l'association le « bien vivre ensemble » car les jeunes apprenants, les futurs jeunes talents qui intégreront les entreprises, perçoivent que les enseignants et les professionnels échangent, se voient, discutent et sont ouverts les uns envers les autres. Il est important que ces jeunes puissent bien saisir qu'il y a des liens, des ponts entre professionnels et professeurs. Il ajoute qu'il faut montrer que nous sommes une « grande famille », que ce monde est « petit » et que ceux qui y font carrière se retrouvent toujours, s'entraident, se suivent, s'épaulent.

Intervenant Jérôme CHARTIER,

1er Vice-président de la Région Île-de-France en charge de la stratégie institutionnelle et des relations internationales



Jérôme Chartier est très proche du monde de la restauration car c'est un plaisir. Il est attaché à l'apprentissage : la région Île de France a versé en 2017 15 millions d'euros pour cette filière.

Il souligne que, dans un restaurant étoilé, « tout n'est pas dans l'assiette » mais que le service, l'accueil sont très importants.

Il explique son investissement pour le Trophée Delair et regrette qu'il n'existe pas d'émission télévisée consacrée aux métiers de la salle. Il a conscience que les métiers de la salle sont difficiles et comportent des contraintes (horaires, disponibilité, présentation et savoir-être), mais met en avant le fait que ce sont des métiers qui portent la représentation de la France, de la gastronomie française.

Monsieur Chartier conclue en assurant à Ô Service du soutien de la région Île de France car cette association représente les belles valeurs de la salle et doit encore davantage rayonner dans les années à venir.

Intervenant Rémi OHAYON,

Meilleur Ouvrier de France, Président Api & You, Agence de Communication



Remy Ohayon, après avoir expliqué son parcours au lycée hôtelier de Poligny et dans la profession, présente son but étant de gérer la communication de différents services (cuisine, salle, sommellerie, vigneron notamment). Il intervient sur le sujet « Casser les codes, les dépasser ».

Il présente alors ce qu'est l'audace, la gestion du « jeu » et les enjeux, ainsi que la notion de pression, de track (positif) et de stress (négatif).

Il développe ensuite ce que devrait être le management dans une entreprise de restauration, l'importance de la considération, de la coopération, de la participation aux décisions.

Il fait le parallèle entre le manager se comportant comme un « Baron » et le manager « Expert ».

(⇒ voir vidéo)



Vidéo Rémi Ohayon
Cliquez ici

Intervenant Laurent DELPORTE,

Directeur Scientifique MSc. International Hospitality Management

SKEMA Business School



Laurent Delporte, après avoir expliqué son parcours et son travail actuel chez Skema Business School, présente son champ de compétences sur les Palaces et les tendances actuelles notamment.

Il est venu développer le thème de la bienveillance dans le management. Il fait le parallèle entre bon et mauvais manager. Le bon manager doit partager ses connaissances, chaque métier de service ayant ses secrets, mais pas ses croyances. Dans bienveillance il y a « bien veiller », y compris lorsqu'on demande à un collaborateur comment il va, il est important de se demander si ses collaborateurs se sentent bien.

La bienveillance au travail est un état intérieur qu'il faut cultiver.

Il rappelle que le burn-out est la maladie du siècle. Alors le cocooning au travail doit devenir la nouvelle tendance, ayant pour conséquence davantage de créativité, de loyauté à l'entreprise, davantage de progrès et d'évolution.

Il conclut en estimant que nous sommes nos propres super héros, qu'il faut alors être acteur du changement qui doit avoir lieu, être positif.

(⇒ voir vidéo)



Vidéo Laurent
Delporte Cliquez ici

Dynamiser notre image : « être sérieux sans se prendre au sérieux... »

Note du jour



Les restaurants dépoussièrent leur service.

Serveurs guindés, obséquieux, ou pire, impolis et ignorants.

« Aujourd'hui, dans certains lieux choisis, le personnel de salle se défait de codes obsolètes pour jouer avec bonheur son rôle de chef d'orchestre. »

Le Monde.fr | Camille Labro





Joseph Desserprix explique sa démarche pour sortir du cadre, passage de quelques vidéos d'autodérision tournées avec son équipe du Shangri la et diffusées sur les réseaux sociaux.
 (⇒ voir vidéo)



*Vidéo équipe
Joseph Desserprix
Cliquez ici*

Denis Courtiade dit quelques mots sur **Bisouman**, important pour désacraliser.
<https://www.atabula.com/2017/05/23/comment-denis-courtiade-directeur-du-restaurant-plaza-athenee-sest-transforme-en-bisouman/>



Olivier Bikao et Thomas Aussant-Geru expliquent leurs actions pour l'association **Croq l'Espoir**, l'association des chefs pour les enfants malades, un moyen là aussi de désacraliser notre image en se rendant utile pour des causes, au sein d'associations.
<http://croqlespoir.org>



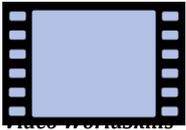
Passage du bêtisier **d'Esteban Valle** des vidéos tournées au Domaine de Châteauvieux avec son Chef de Cuisine
 (⇒ voir vidéo)



*Bêtisier
Esteban Valle
Cliquez ici*

« Vous avez la parole »

<p>Thomas AUSSANT-GERU (pour Olivier Bikao)</p>	<p>Donne des explications sur Croq l'Espoir</p>
<p>Jean-François</p>  <p>TOSTIVINT, CFA Médéric</p>	<p>Intervient sur l'intégration des Jeunes en situation de handicap dans les formations et dans les entreprises (⇒ voir vidéo) https://www.cfamederic.com/</p>  <p><i>Vidéo La Passerelle Médéric Cliquez ici</i></p>
<p>Stéphane RISS</p>	<p>Parle de Qeat (« Qui Est A Table ? »), une application permettant de mieux connaître les clients ayant réservé ou présents à table. https://www.qeat.fr</p>

Vicky OZYURUCK-CADINOT	Parle de PrimFruits à Rungis, de l'importance aussi de lutter contre les réseaux critiques en ligne et surtout ne pas se laisser abattre par les commentaires négatifs. Souligne également qu'il est important d'aller à la rencontre des producteurs, des acheteurs, des vendeurs. https://www.primfruit.fr/
Xavier ZEITOUN	Présente ZenChef https://www.zenchef.fr
Max-Michel GRAND	Présente Ogata Projets et les besoins importants en recrutement qui y sont liés en soulignant que la principale qualité à avoir est l'empathie. https://www.merci-merci.com/fr/designers/shinichiro-ogata.html
Hélène BINET, Un Œil en Salle 	Présente les thèmes abordés dans le dernier numéro de « Un Œil en Salle » http://unoeilensalle.fr
Charles-Henri MOËC	Intervient sur les WorldSkills et sur la prestation Ô combien remarquable de Nathan Collette (passage d'une vidéo) (⇒ voir vidéo)  <i>Cliquez ici</i> http://www.worldskills-france.org/

Denis Courtiade regrette que le temps ait manqué pour laisser la parole à :

- EquipHotel 2018: **Sandrine Cerati**
- L'Europe du Service 2019
- **Patrick Chauvin** : Trophée du Mdh 2019
- **Philippe Rispal** : évolution à l'Institut Paul Bocuse
- **Valentine Gentet** : Psychologue burn-out.

Nous nous en excusons, partie remise pour 2019

Il remercie vivement les écoles et tous les jeunes talents qui entrent dans la salle sous les applaudissements de l'assistance.



Trophée Jeune Talent Ô Service 2018

Pour cette 3^{ème} Assemblée Générale, le Conseil d'Administration d'Ô Service - des Talents de Demain a pris l'initiative de remettre chaque année ce **Trophée « Jeune Talent »**.

Les 15 membres du conseil d'administration d'Ô Service ont donc voté pour élire le lauréat (en l'occurrence la lauréate).

Un choix pas si simple à faire parmi tous les profils étudiés et tous les Talents qui se sont révélés ces derniers mois dans leur entreprise, lors de concours, de missions associatives, ou bien dans des actions à l'égard des jeunes en école hôtelière...et pourtant...

... Cette année, le choix s'est porté sur **Élise DERRAC**, Commis de rang au restaurant l'Écrin à l'Hôtel de Crillon qui reçoit donc le 1^{er} Prix Jeune Talent 2018 des mains de Denis Courtiade, Président fondateur.

<http://unoeilsalle.fr/elise-derrac-recoit-le-1er-prix-jeune-talent-par-o-service/>



ANNONCE DE LA CLÔTURE DE LA 3^{ème} Assemblée Générale

Photo officielle AG 2018



Cocktail déjeunatoire de Saint Clair Le Traiteur / Verre de l'amitié / Ateliers de nos sponsors / Interviews / vidéos

SAVE THE DATE : L'Assemblée Générale 2019 est programmée fin juin 2019 !

Premiers retours Presse et Médias



1/ radio locale

<http://radio-locale.fr/2018/06/30/o-service-des-talents-de-demain-veut-creer-du-lien/>



un œil en salle

2/ Un œil en Salle

<https://oservice.fr/un-oeil-en-salle-o-service-de-notre-assemblee-generale-2018-nous-remercions-chaleureusement-helene-binet/>



3/ Le Chef

<https://www.lechef.com/au-quotidien/2018-06-28-o-service-une-3eme-ag-sous-le-signe-de-la-convivialite/>



4/ diaporama + les premières photos

<https://oservice.fr/assemblee-generale-2018-do-service-des-talents-de-demain-pavillon-dauphine-paris-saint-clair-le-traiteur/>

5/ Vidéo officielle de l'AG 2018 à venir

6/ Vidéos « La Boite à Questions » Caroline Ravenet, Médéric à venir

Membres présents ce 25 juin 2018

ADIEN Philippe	DUBARRY Alexandre	MULLER Anne-Fleur
AMAR Sylvie	DUPREZ Valérie	MUNOZ Alexis
ANCHER Jean-Marie	ERBLANG-ROTARU Guillaume	NASIRI Damien
APPARICIO Christophe	FEFIN Thomas	NEGRE Fabien
APPENZELLER Eric	FERRET Christian	NOVELLI Olivier
AUBREE Pascal	FOURNIS Emmanuel	OHAYON Rémi
AUSSANT-GERU Thomas	FREULON Julien	OZYURUCK-CADINOT Vicky
AUVINET Caroline	GAILLARD Cécile	PARMENTIER Hervé
BACHELET Annabelle	GAJDA Denis	PASTOR Maxime
BASTIEN Pierre	GARIN Richard	PEDRONO Frédéric
BEAUDOIN Valérie et Patrice	GAUDY Olivier	PEDROT Vincent
BELLE Gilles	GENTET Valentine	PENET Olivier
BELLOC Adrien	GIRAUDIER Dominique	PERRAULT Sophie
BELLOC Claude	GOBETTI Dominique	PESKINE Simon
BENEZET Dominique-Ph.	GOUTTENOIORE Laëtitia	PETRUS Antoine
BEURROIS Fiona	GRAND Max-Michel	PICHON-MARTIN Benoît
BIKAO Olivier	GREGORY Yoann	PIRZADEH Alexandra
BILLOT Martine	GRENET Brieuc	POINSARD Eric
BINET Hélène	GROSHENRY Charles	POIRIER Alain
BISSET Magali et François	GUENAUD Stéphane	PREVOTEL Eric
BLANCH Diane	GUICHARD Jean-Baptiste	RAVENET Caroline
BLASCO Gilles	HAROUTUNIAN Nairi	REINNEIS Agathe
BLINOV Vassili	HENRIROUX Boris	RISPAL Philippe
BISTYN Camille	ISAMBERT Claude	RISS Stéphane
BOUCHARD Benjamin	JACQUIN Olivier	RIVAL Sébastien
BOUDIER Damien	JANIER-DUBRY Vincent	ROBERT Louis Marie
BOUTARAAMI Said	JEANVOINE Elsa	ROUSSEAU Eric
BOUVIER Mickaël	JOSSIER Yoan	SCHAAL Serge
BRAZ Joaquim	KAISER Frédéric	SCHNEIDER Pascal
BRIDE Yoann	KAISER BAZIN Ingrid	SELLIER Johann
BRIERE Thomas	KASAKOLU Laëtitia	SOLLET Flavien
BROCHOT Simon	LA FAY Mathieu	SOMBART Elisa
BRUNET Jonathan	LANG Michel	SOMMIER Fabrice
BUREL Antoine	LAUVERNIER Benoîte	SONNET Claire
CERATI POPOT Sandrine	LAVELLE Christophe	SOULIER Catherine
CHAFIK Rita	LE Michel	STOTT James
CHAMBENOIT Kévin	LEROY Sébastien	STRAGIER Julie
CHAPEL Bertrand	LE-VÔT Aymeric	TANGUY Michel
CHARTIER Jérôme	LEVY Ludovic	TEDJI Mickaël
CHATAIN Kévin	LIN Charlotte	TEYTAUT Géraldine
CHAUVIN Patrick	LOPEZ Océane	THOON Alain
CHOISNE Franck	MALICET Arnaud	TOGNON Marco
CHUPIN Pierre-Yves	MAMBRIANI Ferdinand	TOSTIVINT Jean-François
CHUSSEAU Thierry	MARCILHAC Vincent	TOUZET Estelle
CLAVEL Jérémy	MATEUS Stéphanie	TRAPIER Stéphane
CLEMENT Hélène	MATIS Loïc	TRAQUE Loïc
CONESA Eve	MAZAUDOUX Damien	TREFFEL Bruno
COURTIADÉ Denis	MAZE Maxime	TRICHET Emmanuel
COURTIADÉ Robin	MENAULT Ismaël	VALLE Esteban
DARCQ Philippe	MENDES Pierre	VEGEZZI Alicia
DEBOUZY Anne-Emmanuelle	MERLE Axel	VERNON Eric
DELPPIERRE Victor	MERLO Damien	VETAUX Pascal
DELPORTE Laurent	MEYER Patrick	VIAL Laëtitia
DENAVIT Clémence	MEYNARD Matthias	VIARD Karine
DE OLIVEIRA Anthony	MILLET Thierry	VILLENEUVE Louis
DE RAVEL d'ESCLAPON Xavier	MILWARD Valérie	VILLOTTE Thierry
DERRAC Élise	MINCHE Alain	VIOLETTE Patrice
DESSERPRIX Joseph	MOEC Charles Henri	VLADIC Vladimir
DEVELET Flavien	MOINNÉREAU Tony	WESTERLYNCK Philippe
DGHOUGHI Camille	MONSO Lorène	WEYLAND Charles
DIABY Zak	MORAZ Vincent	WIARD Muriel
DIGONNET Anaïs	MORFAN Serge	WOLF Pascal
DRILLET Alexandre	MOTA Dominique	WYNHANT Alice
		ZEITOUN Xavier
		ZAOUK Alexis
		ZEDE François

Personnes excusées

ALEXANDRE Richard	HACQUEMAND Corinne	
ANTONY Bernard	JEANDEL Sébastien	
BENAHMED Sarah	LANGUILLE Franck	
BONNARD Guillaume	LE GAL Joseph	
BONNEFOY Véronique	LE GUERN GILBET Valérie	
CAIMANT Jean-Jacques	LECOMTE David	
CALVEZ François	LESAGE Jean-Pierre	
CASASSUS Bruno	LOPEZ Stéphane	
CHANTAL Rachel	LUSTEAU William	
CHAUVEAU Jean-Jacques	MARAIS Nicolas	
COLLOC Luaine	ORGAZ PALOMERA Carlos	
DELALAIN Benoît	PEPIN Damien	
DE LAPASSE Guillaume	PERNOT Romain	
DEL GAROFALO Pierre	PHAM-VAN Christophe	
DELORY Justine	PIPALA François	
FAURE Nicolas	ROUXEL Guillaume	
FELLMANN Vincent	SCHEER Michel	
FORTIN Joël	SIUE Pierre	
FRUSETTA Jean-Luc	STEINMANN Désirée	
GARNIER Pascal	THEAU Karine	
GENESTE Colette	THEPEGNIER Olivier	
GEORGET Antoine	TROCHAIN Julie	
GILBERT Valérie	WITTMANN Chantal	
GINDRE Céline	WOLNAROWICZ CAZALENS Synthia	
GUEDOUARD Karim		

Nous adressons nos chaleureux remerciements

à Eric Prévotel & Ludovic Lévy, à Marguerite, à Saint Clair Le Traiteur Pavillon Dauphine
à Monsieur Jérôme Chartier
à Rémi Ohayon et Laurent Delporte
à tous nos Partenaires et nos partenariats
à Gille Belle pour Nespresso
à Luc Lemieux pour Moët & Chandon
à toutes les écoles hôtelières participantes
à tous les jeunes Talents
à Elise Derrac
à Emmanuel Fournis
à vous tous les Participants et à nos Amis européens du service
à Restovisio.com
à la chorale de l'EPMT et à son Chef d'Orchestre
à la Fanfare

...à très vite en 2019

Le Président



avec les jeunes Talents de demain de nos Écoles et Lycées: Albert de Mun, Belliard, EPMT, Emilie du Châtelet à Serris, Ferrandi, François Rabelais à Dugny, Guillaume Tirel, Jean Drouant, LHO de l'Orléanais, Médéric, Montaleau à Sucy-en-Brie, Saint-Quentin en Yvelines...



Prise de notes, rédaction, mise en page et relecture : Rita Chafik, Caroline Ravenet, Corinne Hacquemand, Denis Courtiade