



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

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

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

Concours



2023

Saison 15

« la Main et le Geste »

~ Arts de la table & Artisanat ~



Lycée H. Friant
39 POLIGNY



Restaurant gastronomique
Palace Plaza Athénée 75 PARIS

Les arts de la table sont au centre du travail du Maître d'Hôtel qui les choisit, les entretient, les met en scène, les utilise chaque jour.

Tout comme le Sommelier qui va à la rencontre des viticulteurs, tout comme le Cuisinier va à la rencontre des producteurs (agriculteurs, maraichers, pêcheurs, ...), **il appartient au Maître d'Hôtel de savoir aller à la rencontre des Artisans** créateurs, des Artisans d'art qui auront le pouvoir de créer l'outil qui saura marquer la différence dans l'expérience client à venir.

1) En vous aidant du texte en *annexe 1* et/ou d'autres textes que vous citerez précisément, expliquez les **différences que l'on peut faire entre « art » et « artisanat »**.

En quoi les deux notions peuvent être **liées dans un restaurant ?**
(0,5 page au minimum)

2) En vous appuyant sur l'une de vos expériences professionnelles (stage, extra ou emploi pour lequel vous énoncerez le contexte et le type d'établissement), décrivez avec précision une situation de service pour laquelle **vous ou vos clients** auriez eu **besoin d'un outil** qui n'existe pas (ou plus - l'occasion de vous plonger peut-être dans

l'histoire des Arts de la table) et qui vous aurait été à la fois **utile** pour simplifier, fluidifier votre service et pour apporter une touche **esthétique**.

(1 page au minimum)

- 3) Pour répondre à ce besoin que vous avez identifié, **imaginez et décrivez un objet, un outil**, qui deviendrait possiblement incontournable dans ce contexte de restauration et pourrait trouver sa place dans le monde des Arts de la table. Vous joindrez à votre proposition tout **croquis, dessin, modélisation 2D ou 3D** qui vous semblerait utile.

(2 pages au minimum)

- 4) En vous référant à la question 1, expliquez de façon convaincante **en quoi cet objet est à la fois artistique (arts de la table) et artisanal**.

(0,5 page au minimum)

- 5) Soit en prenant contact avec un artisan, soit en détaillant votre calcul, **estimez le coût de fabrication de cet objet** ainsi que **son prix de vente probable**.

Argumentez alors sur l'opportunité de cet investissement dans l'établissement décrit à la question 2 en abordant, entre autres, les notions de productivité et de création de valeur.

(1 page au minimum)

Vous rendrez ce travail sous forme d'**un** fichier au format **Word** (ou RTF ou PDF) (en cas de vidéo ou fichier de modélisation en annexe, l'envoyer impérativement sur Wetransfer : <https://wetransfer.com> maximum 2 Go, gratuit).

Ce dossier devra comporter 5 pages au minimum et 7 pages au maximum, annexe(s) non comprise(s). Il sera important de citer précisément vos sources pour **tous** les extraits empruntés à d'autres auteurs ou à des sites internet et de mettre ces extraits entre guillemets.

Vous devrez envoyer ce fichier (**un seul fichier par étudiant(e), comprenant la totalité des annexes éventuelles et dont le nom portera obligatoirement votre nom**) à l'adresse suivante : corinne.hacquemand@ac-besancon.fr, pour le **lundi 27 février 2023 à minuit au plus tard** (remise des prix prévue le lundi 3 avril 2023).

Ces dossiers feront l'objet d'une **évaluation** par Mme HACQUEMAND d'une part. D'autre part, et indépendamment de cette évaluation, ils seront lus et **classés** par ordre d'intérêt par **M. Denis COURTIARDE, directeur du restaurant gastronomique au Plaza Athénée et Président de l'association « Ô Service - des talents de demain »**.

Le travail présentant le plus grand intérêt se verra offrir un déjeuner pour 2 personnes au restaurant gastronomique du Plaza Athénée à Paris.

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 »

« Il reste à dire maintenant en quoi l'artiste diffère de l'artisan.

Toutes les fois que l'idée précède et règle l'exécution, c'est industrie.

Et encore est-il vrai que l'œuvre souvent, même dans l'industrie, redresse l'idée en ce sens que l'artisan trouve mieux qu'il n'avait pensé dès qu'il essaye ; en cela, il est artiste, mais par éclairs.

Toujours est-il que la représentation d'une idée dans une chose, je dis même d'une idée bien définie comme le dessin d'une maison, est une œuvre mécanique seulement, en ce sens qu'une machine bien réglée d'abord ferait l'œuvre à mille exemplaires.

Pensons maintenant au travail du peintre de portrait ; il est clair qu'il ne peut avoir le projet de toutes les couleurs qu'il emploiera à l'œuvre qu'il commence ; l'idée lui vient à mesure qu'il fait ; il serait même rigoureux de dire que l'idée lui vient ensuite, comme au spectateur, et qu'il est spectateur aussi de son œuvre en train de naître. Et c'est là le propre de l'artiste. Il faut que le génie ait la grâce de nature, et s'étonne lui-même. Un beau vers n'est pas d'abord en projet, et ensuite fait ; mais il se montre beau au poète ; et la belle statue se montre belle au sculpteur, à mesure qu'il la fait ; et le portrait naît sous le pinceau. [...] Le génie ne se connaît que dans l'œuvre peinte, écrite ou chantée. Ainsi la règle du beau n'apparaît que dans l'œuvre, et y reste prise, en sorte qu'elle ne peut servir jamais, d'aucune manière, à faire une autre œuvre. »

Alain, *Système des Beaux-Arts*, livre premier, chap. VII, « De la matière », Gallimard, 1920, p. 38-39.