

Décrire des fonctions : le maître d'hôtel

Extrait de *Le goût du monde* du 12 juillet 2018

Clémence Denavit : Stéphane Trapier, directeur de restaurant de « La Tour d'argent » ; Denis Courtiade, du restaurant, évidemment, « Alain Ducasse Plaza Athénée » ; Claire Sonnet avec nous également, directrice du restaurant « L'Écrin »¹ de l'hôtel de Crillon, et Sébastien Rival, directeur d'exploitation des restaurants « Ducasse Paris ». Je voudrais savoir, puisque nous parlons de ce métier de maître d'hôtel, comment s'organise en amont, en aval votre profession ? Quels sont vos attributs, en fait, les attributs de votre fonction ? Sébastien Rival.

Sébastien Rival : Le maître d'hôtel, il intervient quand même sur une fonction très générique, donc il va être jugé sur tout : l'accueil, bien sûr, le service, la connaissance de ses produits, sa technicité, son exemplarité, sa transmission... parce ce qu'il faut bien sûr... Tout ça, ça c'est les... les vrais atouts, attributs, pour moi, du maître d'hôtel. Bien sûr, si Stéphane, Claire ou Denis ont des choses à ajouter, je suis preneur parce que j'en ai forcément oublié.

Clémence Denavit : Est-ce qu'il y a des attributs que souvent on méconnaît ? Notamment vos connaissances en terme culinaire, vos connaissances de cave, en œnologie, vos connaissances en terme de dressage... Vous êtes vraiment... Vous avez une connaissance globale, en fait.

Sébastien Rival : Il y a des codes qu'on apprend ou au lycée hôtelier ou en entreprise, sur le... ce que vous disiez : les règles de savoir dresser une table, les plis pleins, les plis creux, les espaces entre une fourchette et... Et ça, c'est des bases que, nous, on doit retransmettre maintenant aux jeunes, parce que c'est ce qu'on nous a fait à un moment donné.

Et il y a aussi beaucoup de travail en amont avec le chef. Quand le chef sort une carte, il y a un « testing » qui va être fait, avec une explicative de carte succincte qu'on va prendre à la main, et, nous retranscrire à nos équipes pour les former sur le briefing. Puisqu'on doit savoir d'où vient le produit, son origine, son histoire s'il y a, comment il était cuit, de quoi il est accompagné, pour être sûr de faire une réelle prise en charge, puisque le client quand il est assis chez nous, il peut avoir des allergies, des intolérances, et ça passe par toutes ces subtilités-là dans un plat des chefs ; et tous, dans les grands restaurants... Il y a une complexité dans l'assiette qui fait qu'il faut quand même peut-être savoir qu'il y a des graines de courge dans ce plat-là. Ce qui n'est pas du tout écrit dans le libellé sur la carte.

Clémence Denavit : Claire Sonnet, il y a aussi la traduction de ce qu'a voulu dire le chef par sa carte avec certains plats...

Claire Sonnet : Pour chaque plat, effectivement, il y a une histoire. Pour chaque carte, comme le disait Sébastien, il y a effectivement, tout un travail en amont à faire et à établir, pour pouvoir retranscrire au mieux le message, effectivement, du chef. Quelle est l'origine de son plat ? Qu'est-ce qu'il a cherché à faire découvrir ? Quelle est effectivement son... son... son idée, son envie ? Et qu'est-ce qu'il a envie de transmettre lui aussi ? On est vraiment dans un métier de transmission à tous les niveaux. Enfin, c'est ce qu'on voit, que ce soit avec les collaborateurs, avec les clients, avec les échanges avec le chef... On est vraiment... Enfin voilà, le chef nous transmet quelque chose que nous devons retraduire et retransmettre aussi. Donc ça fait partie intégrante de notre rôle.

¹ « La Tour d'argent », « Alain Ducasse Plaza Athénée » et « L'Écrin » sont des grands restaurants à Paris.