

TROPHÉE DU  
MAÎTRE D'HÔTEL



SUJETS DE LA FINALE DU 21 JANVIER 2017  
DE 14H00 À 18H00  
ESPACE CUISINES EN SCÈNE

*Sirha*

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL  
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE



# ATELIER 1 : ARTS DE LA TABLE

## Scénario

Le candidat doit dresser une table de deux couverts à partir des produits des arts de la table (vaisselle, verrerie, couverts, objets de décoration, linge de table, ...) mis à sa disposition.

- Pour personnaliser sa table, il apportera un objet, une pièce des arts de la table. Cet objet devra être de fabrication française.
- Il sera accompagné de son commis pour la mise en place.
- Une fois l'atelier terminé, il devra, en quelques mots, expliquer sa réalisation (la positionner dans un type de restauration, dans son contexte, type d'établissement ...) et justifier le choix de l'objet personnel.

## Durée de l'épreuve Ateliers 1 et 2

22 minutes (22 minutes de dressage et 2 minutes de prise de parole)

## Référents

**Guy BOURGEOIS** - Président de la CAT (Confédération des Arts de la table /Vice-Président du Comité Francéclat

**Benoite LAUVERNIER** - Chargée de mission de la CAT

# ATELIER 2 : ARTS FLORAL

## Scénario

Le candidat doit réaliser une décoration florale à partir d'un support qu'il aura sélectionné et apporté. Cette décoration est destinée à orner la table dressée pour l'atelier 1 (table de deux personnes)

- Il sera accompagné de son commis pour la mise en place et la réalisation de la décoration florale
- À disposition du candidat : fleurs et feuillage, de préférence les fleurs et baies de saison, orchidées, anthurium , roses, eucalyptus, calla, lysianthus, galax, amaryllis, tulipes, renoncules, olivier, conifère, ilex, galax
- Petits matériels : mousse, bombe brillant, sécateurs, ciseaux...
- Le candidat est autorisé à apporter des éléments provenant de la « glane » : végétaux naturels (mousse, lierre, feuilles....)

## Durée de l'épreuve ateliers 1 et 2

22 minutes (dressage de la table et parallèlement réalisation de l'art floral puis 2 minutes de prise de parole)

## Référents

**Isabelle MININI** - Meilleur Ouvrier de France 1997, Championne de France 1995

**Éric ROUSSEAU** - Directeur de restaurant Relais Bernard Loiseau

# ATELIER 3 : LE MAÎTRE D'HÔTEL ET LA CARTE

## Scénario

Cette épreuve se déroule en deux temps :

### 1) Correction de la carte avant validation pour impression

Le candidat se présente devant le Jury : une « carte de Restaurant » lui est remise. Il doit valider cette carte comme un B.A.T. avant qu'elle ne soit envoyée à l'impression. Sur cette carte, figurent des mets parmi les plus grands qui ont fait le prestige de la gastronomie française. Il doit identifier 10 erreurs (erreurs de : frappe/orthographe/recette attribuée au mauvais Chef), les relever et les corriger.

## Durée de l'épreuve 1

10 mn

### 2) Présentation de la carte à sa brigade

Cette carte est mise en service ce soir pour la réouverture du restaurant. Face à sa brigade. Il doit présenter le menu dégustation proposer par le jury (entrée, poisson, viande, et dessert) issu de cette carte et les spécifiés de service de certains plats.

## Durée de l'épreuve 2

15 m

## Référents

**Patrick CHAUVIN** - Meilleur Ouvrier de France,

**Dominique LOISEAU** - Présidente du Groupe Bernard Loiseau

# ATELIER 4 : ARTS DU SERVICE

## Scénario

« Comme au restaurant, face à ses hôtes » en 15 minutes avec l'aide de son commis, le candidat doit réaliser et servir un foie gras flambé pour deux personnes

## À disposition

- Tous les matériels pour flamber, trancher, servir, vaisselles, couverts, réchaud, poêle...
- Ingrédients : Foie gras entier de chez Rougié pour deux personnes pré-cuit, agrumes de chez Bachès : Citron Mas Baches, Citron Meyer, Citron Giliu, Citron Rouge, Limequat, Mandarine, Yuzu, Main de Boudha, Cédrats, Mikan (mandarine japonaise), Kalamantsi, Caviar long, Bergamotte,
- Divers : fleur de sel, mignonette de poivre, huile d'arachide ou tournesol, crème épaisse, beurre doux, sucre semoule, nuoc-mâm, sauce soja, vinaigre de riz, gingembre, herbes aromatiques ciselées
- Alcools de la maison Combier : Gin, Triple sec, Guignolet, Absinthe l'entêté

Le candidat peut apporter avec lui, un (et un seul) ingrédient de type : sauce, jus, réduction, beurre aromatisé... (NB : marmelade, confiture, condiment... ne sont pas acceptés.)

Il est attendu, au résultat final, deux assiettes identiques réalisées avec les produits proposés. Elles seront présentées aux jurys (et au public) pour la dégustation et l'argumentation.

Le commis est sollicité par le candidat en qualité d'aide et non de conseiller

## Référents

**Stéphane TRAPIER** - Directeur du restaurant La Tour d'Argent

**Denis COURTIADÉ** - Directeur du restaurant, Alain Ducasse au Plaza Athénée

# ATELIER 5 : ACCORD FROMAGES, VINS ET PAINS

## Scénario

Le candidat et son commis sont en situation du service du fromage. Après avoir pris connaissance des deux vins proposés (1 blanc sec, 1 rouge), il effectue la dégustation qui doit lui inspirer des accords avec les fromages et les pains proposés au buffet. Ensuite, il présente les vins à ses clients, leur propose une sélection de fromages. Avec son commis, il réalise et sert une assiette de fromages pour chacun de ses deux clients avec les pains en accord.

## À disposition

- Tous les matériels pour servir les pains, vins et fromages : vaisselles, couverts, verreries,...
- Fromages : 12 à définir , sélectionnés par Etienne Boissy MOF 2004
- Vins : un vin blanc et un vin rouge fournis par la Famille Perrin « Château de Beaucastel »
- Pains : fournis par Bridor

## Durée de l'atelier

15 mn

## Référents

**Antoine PETRUS** - Meilleur Ouvrier de France, Directeur du restaurant Le Clarence

**Philippe RISPAL** - Institut Paul Bocuse, Responsable du pôle Arts de la table

# ATELIER 6 : LE RITUEL D'UNE FIN DE REPAS

## Scénario

Le candidat, avec son commis, doit réaliser et servir une boisson chaude : thé, café, tisane pour deux personnes, à la manière d'un barista ! Puis pour agrémenter cette fin de repas, il réalise un cocktail avec ou sans alcool pour deux personnes. Il est possible que ce cocktail soit directement intégré dans la boisson chaude servie précédemment. L'objectif est de valoriser le travail du Maître d'Hôtel en fin de repas. Lors de cette ultime étape, le candidat doit créer une expérience novatrice se concluant par un achat plaisir du client. Le candidat est autorisé à apporter sa sélection, de thés, cafés, tisanes. A défaut une sélection sera mise à disposition par les partenaires

## À disposition :

- Le chariot à infusions avec assortiment de thés, cafés Malongo moulus pour « service méthode V60 », tisanes ...
- Matériels : shaker, verre à mélange, passoire, cuillère à mélange, planche, couteau office, zesteur, presse agrume, canneleur, verrerie, et matériels de service des thés et cafés, tisane
- Les boissons sélectionnées par le partenaire Combier, <http://www.combier.fr/> , le cocktail doit être composé au minimum d'un ingrédient de la gamme Combier sauf si le candidat souhaite utiliser un ingrédient de son choix : Rhum, Vodka, Cognac, etc, il devra l'apporter.

## Durée de l'atelier

15 mn

## Référents

**Victor DELPIERRE** - Champion du Monde des Baristas

**Denis FERAULT** - Meilleur Ouvrier de France

# CONSIGNES GÉNÉRALES

- Le candidat et son commis sont attendus à partir de 13h00 sur l'Espace Cuisines en Scène. Un vestiaire sera à votre disposition. Début des épreuves : 14h00
- Il devra se présenter sur les ateliers, en tenue professionnelle, sans laisser apparaître les signes distinctifs liés à son entreprise
- Il sera muni du petit matériel qui lui paraît indispensable pour réaliser au mieux les ateliers
- Le commis doit l'aider à réaliser son atelier (sauf pour l'atelier 3, la carte) et donc se voir attribuer des tâches qui lui sont propres
- Dans chaque atelier, le candidat pourra être interrogé en anglais comme en français
- Savoir être, présentation, élocution seront évalués dans chaque atelier

*Soyez innovant, souriant, épatant, n'oubliez pas que toutes les épreuves seront publiques.*

Pour toutes informations complémentaires, contactez nous par mail.

[contact@letrophéedumaitredhotel.com](mailto:contact@letrophéedumaitredhotel.com)



# LA CARTE DU RESTAURANT 'ESPACE CUISINES EN SCÈNE'

## Les entrées

Salmo salar comme à Roanne, à la façon des

Frères TROISGROS - Roanne

La pâte Zitone

Arnaud DONCKELE - Saint Tropez

Salade folle façon Eugénie

Michel GUERARD - Eugénie-les bains

Le risotto de soja aux huîtres

Thierry MARX - Paris

Huevo de nuestras gallinas, cocinado a la inversa  
y trufado

Azurmendi Restaurante - Biskaia (Esp)

## Les poissons

Gambero rosso raidies à l'eau-de-vie de houx,  
mortadelle et tomate Otti,  
huile d'olive ardente/moutarde de Crémone/câpres La Nicchia

Pierre GAGNAIRE - Paris

Loup en croûte feuilletée, sauce Choron

Paul BOCUSE - Collonges au Mont d'Or

Bar Ikejime de l'Atlantique,  
concombres de terre et de mer, lait végétal

Alain DUCASSE - Paris

Sole en filet cuite meunière,  
radis long et choux Pak Choi, jus de coquillages

Guy MARTIN - PARIS

Turbot rôti entier, bigorneaux,  
alevins frits, crème double et artichauts

Christophe PELE - Paris

# LA CARTE DU RESTAURANT 'ESPACE CUISINES EN SCÈNE'

## Les viandes

Caille en sarcophage,  
Chasselas de Thomery poché au miel du Gâtinais

Le lièvre selon le Sénateur Couteaux, scorsonères d'ici

Cuisseau de veau Angevine, Conférences tapées

Les rognons Bolo

Selle d'agneau de Saugues en croûte de foin de Cistre,  
praliné de cèpes,

## Les desserts

Saint-honoré « cuit minute » à la crème chiboust  
(pour deux personnes - attente 45 minutes)

Le gâteau Ispahan

Architexture de chocolat

Pets de nonne,  
milkshake caramel et compotée de rhubarbe minute

Blanc à manger,  
noisettes, lait d'amande glacé et gelée de citron

Le Festin de Babette

Classique et création

Classique et création

Fredy GIRARDET, Crissier (Suisse)

Régis MARCON - Saint Bonnet le  
Froid

Bernard LOISEAU - Saulieu

Pierre HERME - Paris

Benoît CHARVET - Vonnas

Christophe MICHALAK - Paris

Jean-François PIEGE - Paris