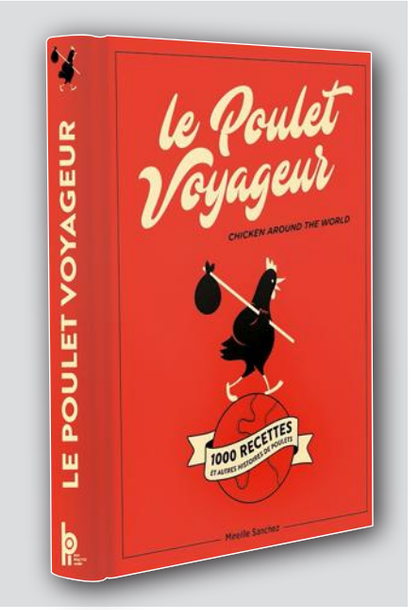

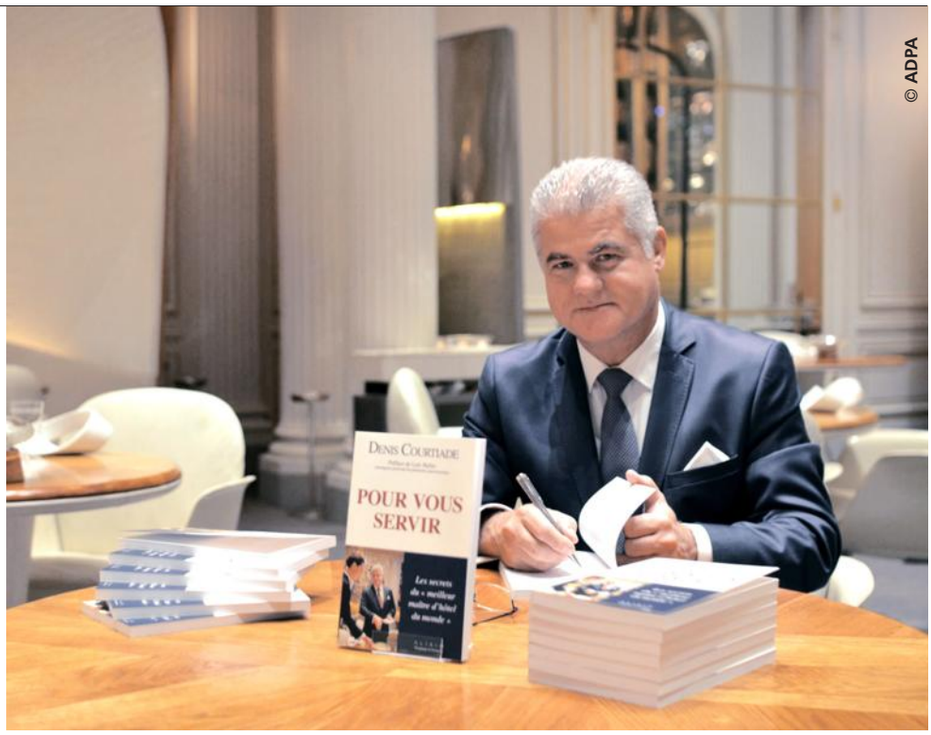

© ADPA

Dans son livre, Denis Courtiade raconte son parcours et donne des clefs aux jeunes qui souhaitent suivre la même voie.

DANS L'INTIMITÉ DU MAÎTRE D'HÔTEL

ÉLU MEILLEUR MAÎTRE D'HÔTEL DU MONDE À DEUX REPRISES, **DENIS COURTIADE** SE DÉVOILE DANS UN LIVRE CAPTIVANT.

PAR **JEAN-CHARLES VERGUET**

Denis Courtiade est directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris depuis vingt ans. Très attaché à la formation et la transmission, il est président fondateur de l'association « Ô service des talents de demain », qui met en avant les métiers de la salle, et travaille depuis douze ans avec le lycée hôtelier Hyacinthe-Friant de Poligny (39). À 53 ans, dans une autobiographie, il raconte son parcours et donne des clefs aux jeunes qui souhaitent suivre la même voie. « Pour vous servir » (éd. Alisio), parle de lui, de son métier, d'Alain Ducasse, et livre des anecdotes sur les clients des palaces. Des clients riches la plupart du temps, connus souvent, adorables parfois, ou carrément odieux de temps en temps… Un livre à l'image de son auteur : passionnant !

Denis Courtiade est une référence dans le métier. Parce qu'il est responsable du restaurant trois étoiles d'un des plus grands palaces mondiaux, et parce qu'il est reconnu par ses pairs et l'ensemble des professionnels de cet univers. L'enfant de la banlieue parisienne, dont le père était restaurateur, a été élu deux fois « meilleur maître d'hôtel du monde ». Par l'Académie internationale de la gastronomie en 2011 et par « les Grandes Tables du Monde » en 2018. Quand il intervient dans les lycées hôteliers, sa position et son parcours impressionnent les jeunes et rassurent les parents. Un concours a été mis en place à partir du lycée de Poligny amenant les étudiants de BTS à réfléchir sur la profession et son avenir.

« Je me suis imprégné des gens avec lesquels j'ai travaillé au début de ma carrière. À 25 ans, j'ai intégré le Louis XV, le restaurant d'Alain Ducasse à Monaco. En fait, j'avais déjà atteint mon objectif initial… » À ses compétences professionnelles, il a ajouté des traits de son caractère : l'humour, la bienveillance, la psychologie. Sa sincérité et sa sensibilité aussi. Au Plaza, il est l'animateur, le maître de cérémonie. « Je suis le messager du chef. Il faut expliquer la cuisine, l'accompagner. Le principe de ''naturalité" voulu par Alain Ducasse et réalisé par Romain Meder n'est pas forcément une évidence. Il a fallu porter ce projet. C'est mon Everest ! Un succès grâce à la complicité instaurée dans l'équipe. »

Dans « Pour vous servir », il raconte quelques formidables anecdotes ! Denis Courtiade se souvient de ce client américain, amateur de très grandes bouteilles. « Il a commandé un château d'Yquem 1893 ! L'étiquette avait disparu, seul le bouchon portait le nom du vin et le millésime, mais il a éclaté totalement à l'ouverture. Le client nous a fait confiance et nous a même offert un peu de ce vin mythique. » Le maître d'hôtel a aussi rhabillé James Bond. « La veste est obligatoire au restaurant du Plaza. Pearce Brosnan l'avait retirée au cours d'un dîner. Un autre client s'est offusqué, alors j'ai invité James Bond à remettre sa veste et il a accepté avec beaucoup de classe. »

Parfois, ça se passe moins bien… Denis Courtiade a un jour demandé à un Sud-Américain de calmer ses enfants particulièrement turbulents. « Il m'a suivi et m'a insulté en plaçant son visage à deux centimètres du mien, puis il m'a donné un violent coup dans la poitrine ! Dans sa culture, je n'étais qu'un serviteur, pas un homme… » Denis Courtiade est un maître, pas seulement d'hôtel…