<https://www.parisfantastic.com/alain-ducasse-au-plaza-athenee/>

[PARIS FANTASTIC! #8](https://issuu.com/centdegres/docs/20200209_pf8_digitalbypage)

**Denis Courtiade, le pape du Service**

**Entretien Michèle Villemur**

**« Savoir, être et transmettre » sont les valeurs de Denis Courtiade, directeur du Service au restaurant Alain Ducasse, Plaza Athénée. Pourquoi ce livre ?**

DC : « Tout ce qui doit rentrer, doit ressortir » : ce conseil partagé par un sociologue lors de l’une de nos rencontres m’a fortement inspiré…cela devenait évident pour moi…dès 2012, j’ai décidé de prendre mon bâton de pèlerin et d’aller à la rencontre des jeunes talents de demain…de portes à portes, d’écoles en écoles, de conférences en ateliers. J’ai entrepris de partager l’exemplarité de mon parcours professionnel…mais aussi en écoutant, en regardant, en comprenant ; je voulais savoir et connaitre quelles étaient les nouvelles attentes de ces générations X / Y / Z … ces générations ont un rapport au travail bien différent du mien, du notre, nous qui sommes des directeurs de restaurant à la cinquantaine assumée… j’ai appris, j’ai compris, …depuis je ne cesse d’affiner mon management participatif avec la mise en place d’une hiérarchie verticale beaucoup plus « amicale » ; ma ligne de conduite ? Traiter chacun de mes collaborateurs comme si il était l’un de mes clients en « one to one ».

**La transmission est-elle importante à vos yeux ?**

La transmission est essentielle. Elle donne du sens à ce que l’on est devenu, transmettre c’est aussi apprendre à qui et comment transmettre ! Ma génération -qui se déploie, année après année à des postes à haute responsabilité dans tous nos restaurants en France et à l’étranger est la preuve d’un patrimoine vivant, dynamique et enthousiaste. Quel bonheur de voir tous ces jeunes s’épanouir ; je continue à les accompagner loin des murs de mon restaurant du Plaza Athénée. Leur succès est aussi mon succès. Soyons généreux, partageons avec le plus grand nombre !

**Que faites-vous pour encourager la profession ?**

Je mène des actions tous terrains, auprès des écoles, auprès des institutions politiques, auprès des enseignants-formateurs, lors de colloques et de salons…toutes mes actions sont de bonnes actions pour promouvoir et valoriser les métiers de l‘accueil et du service ! Je réalise des travaux d’écriture pour redéfinir l’ADN du Maitre d’hôtel contemporain : « le savoir dire, avoir toujours le mot juste », « l’enchantement du client passe avant tout par l’enchantement du collaborateur » « la reconnaissance silencieuse ne sert à personne ». Avec l’appui de mes deux associations « Ô Service - des talents de demain » et « Le Trophée du Maître d’Hôtel, véritable pendant du Bocuse d’Or pour les métiers du service », nous menons des actions de promotion et de valorisation. Et c’est avec notre troisième association caritative « **Croq l’Espoir** » que nous donnons du sens au mot « service », en allant animer des ateliers auprès des enfants malades dans les hôpitaux tels que Necker et autres.

