



Denis Courtiade

3 avenue Ferdinand Buisson - 75016 Paris - France
06 09 90 10 75 - 06 11 24 78 29

<https://deniscourtiade.fr/>
deniscourtiade@yahoo.fr denis.courtiade@ducasse-paris.com
https://fr.wikipedia.org/wiki/Denis_Courtiade



2020 janvier « Le Manifeste du Commis ~ Serveur »

2019 décembre 16 Colloque à Rome, Italie avec Bruno Vespa, Dominga Cotarella

2019 octobre 22 « Pour vous servir » parution de mon second livre aux éditions Alisio

2019 octobre « Awarded the Gueridón de Oro 2019 » for outstanding-innovative work San Sebastien

2019 juin Projet sociétal avec les jeunes Talents du Lycée des Métiers Galilée de Gennevilliers

2019 mars Parrain pour Croq l'Espoir - Missions caritatives pour les hôpitaux et les enfants malades

2019 mars Parution de mon 1^{er} livre aux éditions Foucher « Management : hôtellerie-restauration »

2018 « Le Prix Gault & Millau 2019 » Directeur de salle de l'année

2018 « Le Prix Mauviel 1830 - du Meilleur Directeur de salle du Monde » Grandes Tables du Monde

2017 « Le Prix du Service » Guide Lebey

2014/2019 « Alain Ducasse au Plaza Athénée » *** - 75008 Paris - Directeur du Restaurant

2015 « Le Prix du Service » Magazine Le Chef

2015 Association « Service à la française » - Vice-Président Fondateur pour le concours Trophée du Maître d'Hôtel - pendant du Bocuse d'Or - Sirha de Lyon 2017, 2019,...2021

2013 « Le Meurice - Alain Ducasse » *** - 75001 Paris - Chargé de Mission ouverture

2000/2013 « Alain Ducasse au Plaza Athénée » *** - 75008 Paris - Directeur du Restaurant

2012 Association « Ô Service - des talents de demain » - Président Fondateur

2011 « Grand Prix de l'Art de la Salle - meilleur Maître d'hôtel du monde pour l'année 2010 » décerné par l'Académie Internationale de la Gastronomie, 25 Pays

1996/2000 « Alain Ducasse 59 Poincaré » *** - 75116 Paris - 1er Maître d'hôtel responsable Salle

1995/1996 « Club Monte's - Alain Ducasse » - Londres - Angleterre - Directeur du Restaurant

1991/1994 « Le Louis XV- Alain Ducasse » *** - MC 98000 - Monaco - Second Maître d'Hôtel

1991 « 1er Chef de Rang de France au trophée Jacquart 1991 » épreuve Nationale à Reims

1989/1991 « La Belle Otéro » ** - Carlton Casino Club - 06400 Cannes - Chef de Rang

1988/1989 « Hôtel Allodis » - 73550 Méribel les Allues - Chef de Rang

1988 « Hôtel Juana - Restaurant La Terrasse » ** - 06160 Juan les Pins - Chef de Rang

1987 « Grand Hôtel Intercontinental Paris Opéra » - 75009 Paris - Chef de Rang

1987 « La Ferme de Mougins » * - 06250 Mougins - Chef de Rang

1986/1987 Service Militaire National au Cercle des Officiers de Versailles - Chef de Rang

1985/1986 « Shoppenhangers Manor Restaurant » * - Berkshire - Angleterre - Chef de Rang

1982/1985 « Auberge des Templiers » ** 45290 Bézards Boismorand Apprenti & Commis de Rang



Parrainages

2018 & 2019 DECIDAY avec le Fafih // 2017 Sorbonne, lancement du réseau d'écoles publiques EHTP, Ecole de l'hôtellerie et du Tourisme de Paris // 2017 rentrée Scolaire Guillaume Tirel // depuis 2016 Salon de l'Etudiant, Paris // 2015 Lycée Bazeilles, Champagne Ardennes // Lycée Hôtelier Belliard, Paris // 2013 Guillaume Tirel - Paris // Jean Drouant - Paris // Lycée des Métiers de Blois // Lycée Nord Caraïbes Martinique // Valère Mathé Sables d'Olonne // 2013 Intrônisé dans l'ordre des « Disciples d'Escoffier » // 2012 Parrain CFA d'Orléans // 2010 Parrain de Promotion à l'école Albert de Munn - Paris - Terminal BAC PRO // Depuis 2009 Parrain et organisateur d'un concours annuel avec l'Ecole H. Friant Poligny « *Le maître d'hôtel de demain* » // Parrain de Promotion à l'école Grégoire Ferrandi - Paris - Managers de restaurant // 2007 Parrain de Promotion à l'Ac. de Besançon janvier 2007

Comités de pilotage

Depuis 2019 avec le Sénat - label « accueil & service » // Le Grand Débat national // depuis 2014 Concours Général des Métiers avec Michel Lugnier // depuis 2014 La Semaine du Goût avec Sophie Gerstenhaber // 2014 à 2017 Fête de la gastronomie avec Sophie Mise // depuis 2011 Equip Hôtel, Lab Equip Hôtel & Talents Equip Hôtel avec Boris Prévost // Maison & Objet 2019 avec Pauline Fougeron // LHR emploi Journal de l'Hôtellerie

Jury

2014 Trophée Paul Haerberlin // depuis 2014 Concours Métro Gilles Goujon // depuis 2012 Tables en Fête Ecully // Concours A.N.P.C.R. à Bruxelles 2012, à Nîmes 2013, à Grenoble en 2014, à Jouy-en-Josas en 2015 / 2013 Concours « Chefs en Résidence » Lycée Nord Caraïbes Martinique // depuis 2016 Concours F Delaire, A Terrail // depuis 2011 Concours MAF « Un des Meilleurs Apprentis de France » // depuis Jury au concours MOF « Un des Meilleurs Ouvriers de France » // depuis 2005 Soutenances des Managers de restaurant, Ferrandi // Mémoire de fin d'étude pour la société Cartier // depuis 2000 « Coupe « Georges Baptiste » // Examineur au Lycée Hôtelier Monégasque aux épreuves B.E.P.

Consultant

Ministère des Armées & DGGN // depuis 2018 Membre du Conseil d'Administration à l'EPMT // depuis 2018 Chroniqueur Magazine Offrir International - Le Guide du cadeau // 2016 - 18 Chroniqueur Magazine Cuisine (R)évolution // depuis 2017 Trophée du Maître d'Hôtel au Sirha de Lyon // 2016 Sial // 2016 Colloque Host San Sébastien Basque Culinary Center // 2016 - 18 Les Grandes Tables du Monde // 2016 Collège Culinaire de France // Mairie de Paris remise de la Médaille Vermeil aux Chefs parisiens étoilés // 2012, 2013 Les « Assises des Métiers » avec Régis Marcon // 2013 janv Rédacteur en Chef du Magazine Le Chef Edition Spéciale Service // 2012 Membre du Conseil d'Orientation Grégoire-Ferrandi CCIP

Coaching

2019 Louis Cozette Kazan // 2017 Nathan Collette, WorldSkills, Abu Dhabi 11^{ème} place, *médaille « Excellence »* // 2013 Thibaut Idenn, WorldSkills, 9^{ème} place, *médaille « Excellence »* // 2012 Charles-Henri Moëc EuroSkills, 4^{ème} place, *médaille « Excellence »* & *médaille « Individuelle »* // 2011 Déborah Teinturier, WorldSkills, 5^{ème} place, *médaille « Excellence »* & *médaille « Coup Cœur Nation »* // depuis 2017 Coaching des **managers 2.0** ici au Plaza Athénée : Gabrielle Leroy, François-Paul Maisonneuve, Arnaud Berric, Sofia Corrao, Benoit Marin



Citations

« Je ne sers ni à gauche ni à droite, mais seulement, et uniquement, du bon côté »

« C'est quand le client est parti que tout commence... »

« L'enchantement du client passe avant tout par l'enchantement du collaborateur »

« Le collaborateur doit aimer son entreprise pour la faire aimer »

« La reconnaissance silencieuse ne sert à personne. » « Le meilleur reste à venir / avenir ! »

« Je ne suis personne, je suis devenu une personne, je créé un personnage, et je deviens une personnalité »

« La main du Maître d'Hôtel est le prolongement de la main du Chef de cuisine, une fois l'assiette transmise, il en devient donc l'ambassadeur et le messenger... »

Commentaires journalistiques

« Denis est le porte-parole de la cuisine d'Alain Ducasse au Plaza Athénée. Il y ajoute son grain de sel : de l'humour et la décontraction apparente de ceux que la technique ne préoccupe plus, tant il la maîtrise » signé **Pascal Baudoin** Est Magazine

« Denis Courtiade, qui dirige la salle du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, représente la nouvelle génération de Directeurs de restaurant. Avec une véritable philosophie du management des hommes basée sur l'exemple, l'écoute, l'explication et l'engagement. Le tout dans un style contemporain où la relation client n'est plus crispée » signé **Georges Golan** Chef, Maîtres d'Hôtel & Sommeliers Magazine n° 12

... "Service-wise, I vote the restaurant unlimited stars, for director Denis Courtiade, sommelier Laurent Roucayrol, and their staff are models of their métier, and everyone who wants to know how to greet, serve, make diners feel like royalty, should sign up for a lesson, if one was available." by **Patricia Wells**

Denis Courtiade - Prix du Service 2015 Sans lui, la cuisine d'un chef ne serait pas mise en scène. Sans lui, un convive ne pourrait saisir la poésie gastronomique. Lui, c'est l'art du service. À l'occasion de leur 29^{ème} édition, les Trophées Le Chef ont voulu mettre en lumière ces métiers si essentiels de la profession en créant le Prix du Service. Pour cette première, c'est Denis Courtiade, directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée et fondateur de l'association « Ô Service - des talents de demain », qui se voit remettre ce prix. Trouver un professionnel plus engagé et passionné par son métier que Denis Courtiade serait un challenge presque impossible à relever. De ses débuts à l'Auberge des Templiers en passant par les ouvertures du Monte 's, club privé à Londres et du Relais du Parc de Joël Robuchon couronné de trois étoiles, à la direction du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, le natif de Suresnes ne cesse de transmettre son amour et ses nombreuses expériences du métier à ceux et celles qui croisent son chemin. ...**Le Chef**

DENIS COURTIADE
avec Camille Sayari
Présence de Lucie Hubert
cette année pour une fois par l'intermédiaire de son épouse

**POUR VOUS
SERVIR**



https://www.youtube.com/results?search_query=denis+courtiade



<https://www.facebook.com/denis.courtiade>

<https://www.instagram.com/deniscourtiade/>



<https://www.linkedin.com/in/denis-courtiade-9b551251/>

