Charte du service « A la Française »

Les représentants des professionnels du service à table, directeurs de salle, maîtres d'hôtels, chefs de rang, employés de service, enseignants en établissement de formation hôtelière, universitaires, chefs de cuisine, consultants en hôtellerie, et autres membres de la profession hôtelière, rassemblés ce 23 juin 2017 à l'Université de Bordeaux Montaigne, soucieux de redéfinir la notion de Service afin qu'il corresponde au mieux aux attentes des clients français et étrangers déjeunant ou dînant dans les établissements de restauration, déclarent :

Article 1 : L'expression *Service à la Française* désigne un ensemble de postures, attitudes et gestuelles particulières propres à la profession des métiers du service en salle.

Le Service à la Française :

Est l'acte d'accueillir un client avec courtoisie, attention, bienveillance, gentillesse et générosité.

Accompagne le convive dans son expérience en restauration par une élégance française composée de politesse et de gestes gracieux sans jamais être obséquieux, maniérés, déplacés ou ostentatoires. Les gestes sont empruntés à l'histoire de la profession mais aussi aux arts du théâtre, de la danse, du spectacle vivant, appliqués à notre secteur d'activités.

Est axé sur la reconnaissance du client, de ses besoins exprimés et non exprimés, de toutes ses attentes selon ses spécificités.

Valorise la personnalité et les qualités intrinsèques de chaque membre de l'équipe du restaurant en contact avec le convive, sa capacité d'adaptation, la spécificité de chacun et reconnait l' approche féminine dans l'art du service en salle.

Met en valeur les spécialités régionales, traditionnelles, ainsi que les produits français de métropole et d'outre-mer par des gestes particuliers et un discours adapté.

Met en avant les producteurs en particulier de produits français et de qualité, dans le respect de l'ordre de la nature, des animaux et de l'équilibre de la biodiversité.

Promeut le restaurant, le chef, sa cuisine et la brigade, en particulier auprès des clientèles locales, françaises et internationales.

Sublime la cuisine du chef en suscitant de l'émotion et en s'adaptant aux besoins, exprimés ou non, de chaque client.

Accompagne les innovations culinaires par une adaptation au service en salle et à sa mise en scène, et participe ainsi à leurs valeurs ajoutées.

Inscrit dans leur temps l'histoire des techniques de notre profession, comme les préparations froides, les découpes et les flambages en salle, effectués devant le convive, avec une recherche de symbiose entre cuisine et salle.

Met en avant les arts de la table, associe la table et sa mise en scène à la scénographie d'un lieu et de la cuisine d'un chef.

Est constitué d'un ensemble de gestes destinés à optimiser, faciliter, soulager, valoriser le travail de la cuisine auprès du client dans un souci de fluidité.

Met en avant le pain, le fromage, les condiments, l'eau et le vin comme produits accompagnant le repas « à la française ».

Respecte et encourage les accords gustatifs entre un met et un vin ou autres boissons, met en œuvre les différentes techniques de service des vins et autres boissons selon une école française de service.

Article 2 : L'expression *Grand Service à la Française* désigne un ensemble de postures et de techniques, d'attitudes et de gestuelles particulières propres à la profession des métiers du service en restauration selon une « école » spécifique à notre nation.

Le Grand Service à la Française :

Correspond à un esthétisme de la table selon un goût français, c'est à dire par une symétrie à partir du centre :

- le linge placé selon un art du pliage français, l'assiette au centre,
- les fourchettes à gauche, placées traditionnellement pointe contre la nappe,
- les couteaux à droite, le tranchant du couteau tourné vers l'assiette,
- l'assiette à pain placée à gauche, le couteau à beurre sur la partie droite de l'assiette à pain,
- les verres sur le côté droit, placés, pour les plus bas, proches de la pointe du couteau, pour les plus hauts, proches du centre de la table, et dans l'ordre du service des vins,
- les accessoires ou compléments de service seront placés à droite ainsi que la note.

Correspond au service d'une table selon quatre méthodes qui prennent ainsi chacune le terme de « Grand Service à la Française » :

1) Un service à l'assiette clochée, réalisé avec élégance et scénographie, en particulier lors des banquets, tables exécutives privées, événements particuliers. Ce service peut-être associé à un service au plateau ou à une scénographie particulière.
2) Un service au plat par lequel le professionnel du service utilise une pince et se place à la gauche de chaque assiette posée devant le convive, pour les employés de salle droitiers, l'inverse pour les gauchers (le « service à l'anglaise », à savoir la terminologie anciennement utilisée, évolue ainsi).
3) Un service par lequel l'employé de service présente un plat au client par la gauche (pour les clients identifiés comme droitiers), ainsi qu'une pince de service pour que ce dernier se serve lui-même (terminologie correspondant à l'expression « service à la française » à partir du XIXème siècle et jusqu'au début du XXIème siècle).
4) Un service à partir d'une table roulante, ou guéridon, qui permet de réaliser des découpes ou flambages devant le client et de réaliser des animations par des techniques codifiées en représentation de la notion de partage, ou librement interprétées à partir d'une tradition plus ancienne.

Met en avant les artisans français, porcelainiers, orfèvres, verriers, cristalliers, créateurs et tout autre professionnel œuvrant dans le monde des arts de la table et du service.

Dans la restauration privée ou institutionnelle à représentation internationale officielle, il répond au code protocolaire, en particulier l'accueil, la préséance, le placement dans l'espace et à table, mais également aux particularités de service, à l'ordre des mets et à la discrétion appropriée.

Fait la promotion de la décoration florale selon une école française de composition florale et en mettant en avant en particulier les éléments d'ordre végétaux du territoire national, et selon la saisonnalité.

Doit à ce titre rester le garant des traditions culinaires et de service reconnues dans le monde entier et étoffer la notion de « *repas gastronomique des Français* » mis en lumière par son inscription en 2010 au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Marie-Christine Bouneau
Professeure des Universités
Histoire contemporaine
Directrice du Laboratoire CEMMC

Christophe Bouneau
Professeur des Universités
Histoire contemporaine

Corinne Marache
Professeure des Universités
Histoire contemporaine

Arnaud Faye
Chef de cuisine étoilé

Gil Galasso
Meilleur Ouvrier de France
Maître d'hôtel et arts de la table
Doctorant en histoire
Président de l' ASPPASTF

Olivier Penent
Enseignant Service et accueil
Ecole Ferrandi

Frank Josserand
Meilleur Ouvrier de France
Maître d'hôtel et arts de la table

Serge Goulaieff
Meilleur Ouvrier de France
Maître d'hôtel et arts de la table

Isabelle Lefèvre
Responsable restauration

Geralld Louis Canfaila
Président du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France
Classe Maître d'hôtel, Maître du Service et arts de la table

Thierry Millet
Meilleur Ouvrier de France
Maître d'hôtel et arts de la table

Anthony de Oliveira
Maître d'hôtel
Président Trophée National R... Picardy

Loic Glevarec
Meilleur Ouvrier de France
Maître d'hôtel et arts de la table

Franck Philippe
Inspecteur Education Nationale
Doctorant en histoire

Maribel Bernard
Conseillère municipale déléguée au commerce et à l'artisanat
Mairie de Bordeaux

Bernard Boutboul
Directeur GIRA conseil

Yannick Alleno
Chef de cuisine étoilé

Guillaume Bonnard
Maître d'hôtel

Arnaud Enjalbert
Maître d'hôtel
Restaurant Le Prince Noir

Laurent Delarbre
Enseignant Service et accueil

Sandrine Fournier
Enseignante Lycée Arcachon
Docteur sciences de gestion
laboratoire VRCO Bordeaux

Teddy Gillot
Directeur Général
Pavillon Ledoyen

Antoine Desmoulins
Chef de rang
Lauréat Trophée René Lasserre 2016

Didier Lasserre
Meilleur Ouvrier de France
Maître d'hôtel et arts de la table
Directeur délégué aux formations Lycée Condorcet

Sylvain Combe
Meilleur Ouvrier de France
Maître d'hôtel et arts de la table
Ancien Directeur Technique

Jacques et Regis Marcon
Chefs de cuisine étoilés

Synthia Cazalens Wojnarowicz
Maître d'hôtel
et enseignante

Pascal Mesnard
Enseignant—EN EPLE
Association des Arts de la table et du service

Marie Pierre Cosquer
Directrice agence recrutement

Franck Languille
Maître d'hôtel Assemblée Nationale
Président Conseil Georges Baptiste

Simon Peskine
Directeur de restaurant
Ledoyen Paris

Brice Martaud
Chef de rang et bartender
Vainqueur Patron perfectionists France 2016

Julie Staelen
Chef de rang
Gravetye Manor

Alexandre Drillet
Chef de rang
Hôtel Royal Evian
Meilleur Apprenti de France 2015

Maxime Kinzinger
Chef de rang
Le Cheval Blanc Courchevel

Jean-Marc Saffaro
Directeur de la restauration

Florian Vareille
Lauréat Trophée National Royal Picardy 2017

Damien Nassiri
Directeur de restaurant
Président association des métiers de la salle du Loiret

Jérémy MOREIRA
Chef de rang
La Cr... Juillère

Eddy Bonjean
Directeur de salle
Le Poseidon

Sébastien Rival
Directeur de Salle
Alain Ducasse Paris

Valérie Lemeret
Enseignante

Jonathan Brunet
Maître d'Hôtel

Juan-Carlos Monasterio
DDFPT Education Nationale

Françoise Guézélou
Enseignante

Gaël Kerihuel
Enseignant Maître d'hôtel

Joëlle Kehren
Enseignant Maître d'hôtel

Philippe Meyzie
Université de Bordeaux

Jérôme Muzard
Inspecteur éducation Nationale
Académie de Bordeaux

Thierry Daugeron
Président Association de la Table et du Service
Référent Ecole Sup de la Table

Benoit Sauviat
Maître d'hôtel
Membre fondateur Association de la Table et du Service

Franck Bourgine
Meilleur Ouvrier de France
Professeur de Restaurant

Patrick Guat
Président Pays France « Disciples Escoffier International »

Damien Brard
Maître d'hôtel

Thierry Raynier
Enseignant Maître d'hôtel
Lycée hôtelier Toulouse

Philippe Deboubert
Directeur des formations professionnelles et technologiques
Lycée hôtelier Lille

Olivier Thepegnier
Maître d'hôtel Sommelier
Président association Les arts de la table et du Service

Denis Torralba
Enseignant Maître d'hôtel, Lycée hôtelier Grenoble

Patrick Broussou
Proviseur
Lycée hôtelier Grenoble

Jean Paul Perdereau
Enseignant Maître d'hôtel
CFA– Lycée des métiers Le Mans

Michel Widehem
Meilleur Ouvrier de France
Maître d'hôtel et arts de la table

Stephane Cronier
Enseignant Maître d'hôtel

Michel Aguilar
Enseignant Maître d'hôtel
Lycée Comte de Foix Andore

Eric Guerini
Enseignant Maître d'hôtel
Nouvelle Calédonie

Richard Garin
Président concours Jeune trancheur junior
Institut hôtelier Saint Joseph Belgique

André Vivière
Ancien enseignant Lycée hôtelier de Thonon les Bains

Eric Carrini
Enseignant Maître d'hôtel
Lycée hôtelier de Toulon

Sylvie Morin
Directrice de site
Brasseries Groupe Bertrand

Stephane Brunet
Enseignant Maître d'hôtel

Esteban Valle
Directeur de Salle
Domaine de Châteauvieux

Ludovic Crenn
Directeur de la restauration
Grand Hotel du Lido

Frederic Semeria
Enseignant Maître d'hôtel
Lycée hôtelier La Ciotat

Emmanuel Rioland
Enseignant CFA
CCI de Perpignan

Valerie Duprez
Enseignante Maître d'hôtel
Lycée Hôtelier Dardilly

Jean-François Tastet
Président UMIH 33

Denis Bordinat
ACCOR HOTELS
Responsable Outils Exp Restauration

Guy Pressenta
Président UMIH Occitanie
Vice Président UMIH

Jean Lejeune
Enseignant Maître d'hôtel
Lycée hôtelier Bourquin Argelès sur Mer

Nathalie Coste
Directrice de Salle
Restaurant Aramon

Jonathan Gallois
Enseignant Maître d'hôtel

Vincent Fontenay
Doctorant Histoire Contemporaine

Omar Beauche
Directeur de restaurant
Le Versance

Nicolas Bouey
Enseignant Maître d'hôtel
Lycée hôtelier Biarritz

Stephanie Lemoine Boutté
Enseignante Maître d'hôtel
Lycée hôtelier Soissons

Franck Chaumes
Vice-Président UMIH 3
Délégué Bordeaux Métropole

Karine Théau
Enseignante Maître d'hôtel et sommelière

Alain Bignet
Maître d'hôtel
Le Mas d'Huston

Sabrina Lazarga
Chef de rang

Baptiste Ducassou
Meilleur Elève sommelier de France

Stephane Kozlyk
Enseignant Maître d'hôtel