

## ■ Denis Courtiade

Directeur du Plaza-Athénée

# Le goût de faire plaisir

**Pour les clients du restaurant gastronomique triplement étoilé au guide Michelin, le Plaza-Athénée est incarné par Denis Courtiade. C'est en effet lui qui, depuis 17 ans, accueille, conseille, sert, soigne et fidélise sa clientèle, rendant le repas inoubliable. Aujourd'hui, membre de La Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût, il promeut avec passion son métier auprès des jeunes générations.**

« Je m'en suis rendu compte en allant au Japon : je suis au quotidien ce qui se passe dans mon restaurant. Le chef peut délocaliser sa cuisine. Moi, je ne suis que le fruit de ce qui se passe dans ce restaurant. Ça justifie qui je suis. » Denis Courtiade est donc profondément attaché à son restaurant, le Plaza-Athénée, ouvert par le chef Alain Ducasse, mais avant d'être l'homme de cette table de renom, il aime d'abord son métier : le service. Le 21 janvier 2017, il était l'un des organisateurs de la première édition du Trophée du maître d'hôtel qui a vocation à devenir « le Bocuse du service », ambitionne-t-il, l'objectif étant de rendre tout son prestige au service qu'il est fier d'exercer avec bienveillance, minutie et passion.



c. Pierre Monetta

### Un destin tout tracé

« Je n'avais pas encore commencé que c'était déjà fini ». Sa première recherche d'apprentissage en tant que pâtissier s'est ainsi avérée infructueuse, le restaurant de Sully-sur-Loire qui devait l'accueillir ayant annulé son apprentissage au dernier moment. Puis, la très réputée Auberge des Templiers informe son père qu'elle a une place à lui proposer, mais en salle. C'est sans hésitation que Denis Courtiade accepte de devenir apprenti au sein de cette prestigieuse maison grâce à laquelle, à l'issue de deux ans de formation, il obtient son CAP d'hôtelier-restaurateur. Il suit ensuite « le cursus classique ». Après un an et demi passé en Angleterre en tant que chef de rang et son service militaire, il fait une saison à La Ferme de Mougins, dans les Alpes-Maritimes, toujours en tant que chef de rang, où il se perfectionne en travaillant aux côtés du chef Patrick Henrioux. Après un bref retour à Paris où il se familiarise avec les banquets et le room service, il retourne dans le Sud et travaille pour le restaurant doublement étoilé de l'hôtel Juana à Juan-les-Pins, juste après le départ du célèbre Alain Ducasse. « J'entends beaucoup parler de lui mais je ne le connais pas encore... »

### La méthode Alain Ducasse

C'est en 1991 que les choses s'accélérent. Le directeur de la Belle Otero, où il est chef de rang, l'inscrit à un concours à l'issue duquel il remporte le titre de Premier chef de rang de France. Coup de téléphone du Louis XV à Monaco : « Vous

télévision, du direct. Pour autant, il se voyait à l'époque plutôt derrière la caméra – les fourneaux en l'occurrence – et non pas en présentateur-vedette. « On est tous attirés dans un premier temps par les métiers de la nourriture ». C'est à 14 ans, lorsqu'il quitte la capitale pour rejoindre le Loiret où ses parents ouvrent leur propre restaurant, qu'il fait ses premiers pas en tant que serveur... mais aussi en tant que pâtissier : « Quand il y avait beaucoup de monde, mon père ne laissait pas vraiment le choix. Mon frère, ça l'a dégoûté. Moi, l'après-midi, je m'amusais à faire des gâteaux. Parfois, mon père les vendait le soir au restaurant. Je me suis dit : je vais être pâtissier ».

### Une enfance aux petits fours

La restauration, Denis Courtiade ne l'a pas choisie, il a baigné dedans dès son plus jeune âge. Son père était en effet maître d'hôtel avant d'acheter son propre restaurant, un de ses oncles était barman, l'autre concierge dans un grand hôtel, son grand-père travaillait au Claridge sur les Champs-Élysées. « J'ai baigné dans un univers d'anecdotes de petits fours ! ». Il se souvient des échanges de noms de clients, de l'évocation de situations cocasses... C'est donc enfant qu'il est attiré par un univers rempli d'humour car il se vit en direct et en constante interaction avec le client, avec les aléas, comme sur un plateau de

avez battu notre candidat, on veut vous rencontrer ». Il exerce alors, pour la première fois, au sein d'un restaurant trois étoiles dont la cuisine est dirigée par le célèbre chef Alain Ducasse. « Ça se passe très bien, je suis en phase de progression. Je suis très bien dans le Sud. ». Mais le chef étoilé a d'autres projets pour Denis Courtiade et l'embarque dans le lancement du Monte's - Desert Express Limited à Londres, « un poste à haute responsabilité » qui lui offre un rayonnement international. En 1996, il rentre à Paris avec Alain Ducasse, puis le 25 septembre 2000, le Plaza Athénée est inauguré, avenue Montaigne. Il entretient avec le chef « une relation de respect mutuel, de performance, de remise en question permanente », mais également d'admiration réciproque : quand Denis Courtiade évoque le dynamisme d'Alain Ducasse, ce dernier le qualifie « d'homme tout terrain », capable de s'adapter à tout type de situations. Ensemble, ils luttent contre la routine et les habitudes, afin « d'insuffler la nouveauté » et « d'avoir un temps d'avance sur la concurrence ».

### Du potager à l'assiette

En septembre 2014, le chef Romain Meder prend les commandes des cuisines du Plaza-Athénée, toujours sous la croupe

« Ne figure à la carte que des produits français et de saison »



d'Alain Ducasse. Un nouveau challenge pour le directeur qui propose désormais à ses clients des plats « moins sucrés » avec « moins de gras » et « moins de protéines animales » autour de la thématique de la naturalité. Son caractère de compétiteur, qu'il a développé grâce à sa pratique du foot et du vélo, est alors mis à contribution du « gros travail de conquête des clients, reconquête des



c. Pierre Monetta

habitués ». Ses efforts de pédagogie ont payé puisque, hormis le caviar réintroduit à la demande des clients, ne figurent à la carte que des produits français et de saison, et même locaux. En effet, Alain Ducasse a passé un accord avec Alain Baraton, jardinier en chef du Château de Versailles, en apprenant qu'une parcelle du hameau de la Reine était réservée à la culture de fruits et légumes : tout ce qui pousse sur ce potager – navets, concombres, petits pois, fèves, baies, cassis, groseilles... - rejoint systématiquement les cuisines du Plaza-Athénée. Le restaurant fait appel à d'autres producteurs ainsi qu'à des pêcheurs et, encore une fois, c'est Denis Courtiade qui, tel un chef d'orchestre, coordonne le tout. « On reçoit beaucoup les producteurs dans notre restaurant », ce qui permet au premier maillon de la chaîne de voir comment ses produits sont travaillés et de faire connaissance avec les gens qui vont les déguster. Le directeur évoque « un espèce de pacte intellectuel qui se fait dans les rapports humains ».

### La passion du service

« J'ai 50 ans, j'ai besoin de me nourrir intellectuellement. Je forme beaucoup de jeunes qui sont à des postes importants maintenant ». Si Denis Courtiade n'envisage de quitter ni le Plaza-Athénée, ni le duo qu'il forme avec Alain Ducasse, il diversifie en outre son activité, et fait connaître son métier à travers ses deux associations « Ô Service » et « Service à la française », à la recherche, dans les écoles hôtelières, des futurs directeurs de grands restaurants. Il leur décrit « un métier qui offre des opportunités incroyables », « un ascenseur social » dont il a déjà transmis la passion à son fils qui, en tant que jeune apprenti de 19 ans, a servi Emmanuel Macron et Donald Trump au Jules Verne, le 13 juillet dernier. ■

Augustine Passilly