

ASSOCIATION Ô SERVICE - DES TALENTS DE DEMAIN : le Conseil d'Administration reconduit et des professionnels mis à l'honneur

L'Assemblée Générale de l'association Ô Service - des talents de demain s'est tenue le 5 octobre dernier. Bilan des actions menées, projets en cours et à venir, témoignages, échanges et distinctions de professionnels étaient à l'ordre du jour de cette rencontre biennale.

UNE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE L'HUMAIN

Ô Service - Des talents de demain est une association gérée par et pour les professionnels des métiers de l'accueil et du service dans la restauration et l'hôtellerie. Elle est ouverte aux professionnels, aux formateurs, aux enseignants comme aux étudiants de la filière qui ont à coeur de promouvoir les Arts de vivre à la française.

Ce lundi 5 octobre, près de 120 professionnels se sont réunis dans les Salons du Pré Catelan Lenôtre, à Paris pour la septième assemblée générale de l'association.

L'occasion de faire le point sur les actions menées, les projets en cours, mais également de **mettre la lumière sur les femmes et les hommes qui font rayonner les métiers du service dans une époque de grande transformation**. Parce qu'au delà des gestes professionnels et des techniques, c'est bel et bien la **relation humaine** et l'**intelligence émotionnelle** qui sont au coeur de l'expérience clients dans le secteur de l'hospitalité.

Ainsi, **Antoine Pétrus** et **Yoann Grégory**, respectivement Président et vice-Président du concours MOF Maître d'Hôtel 2026 ont partagé leur expérience du métier et du concours, puis **Rémi Ohayon**, MOF et Président de l'agence Api & You, a témoigné de l'importance de la communication pour faire rayonner le secteur.

Pour finir, **Antoine Meunier**, responsable stewarding à l'hôtel Plaza Athénée et **Martin Bru**, responsable des Services Généraux à Cheval Blanc Paris sont venus présenter leur métier.

A noter que l'ensemble du Conseil d'Administration de l'association a été reconduit pour un nouveau mandat de deux ans. Denis Courtiade, Président fondateur sera accompagné de :

- **Frédéric Kaiser**, vice-Président fondateur
- **Eric Rousseau**, trésorier fondateur
- **Corinne Hacquemand**, chargée du concours «Il était une fois le Maître d'Hôtel de demain» ainsi que des relations écoles
- **Caroline Ravenet**, responsable de la communication et des relations médias
- **Claire Sonnet**, chargée de la féminisation de la profession et de son développement
- **Stéphane Trapier**, mission de conseil : notre patrimoine & nos institutions
- **Emmanuel Fournis**, responsable opérationnel
- **Olivier Bikao**, en charge de l'accompagnement des nouvelles générations
- **Stéphanie Lemoine Boutté**, en charge des relations associatives et caritatives pour enrichir le réseau et stimuler les régions



Cette Assemblée générale m'a laissé un sentiment très positif : celui d'appartenir à une profession portée par des femmes et des hommes passionnés, compétents et profondément engagés. Ce qui m'a particulièrement marqué c'est cette convergence des énergies.

Chacun, à sa manière, œuvre pour transmettre, faire progresser, valoriser et surtout donner envie aux nouvelles générations de rejoindre nos métiers.

Nous avons parfois tendance à oublier la richesse extraordinaire de notre secteur. Pourtant, à travers ces concours, ces associations, ces rencontres et tous ceux qui s'engagent au quotidien, nous disposons d'un véritable écosystème capable de faire vivre nos savoir-faire, de les moderniser et de les projeter vers l'avenir.

Denis Courtiade - Président fondateur de l'association Ô Service - des talents de demain

PLUSIEURS PROFESSIONNELS DISTINGUÉS PAR LES TROPHÉES Ô SERVICE

Quelques semaines après les 40 ans des Trophées Le Chef, où Olivier Bikao, membre exécutif du Conseil d'Administration, s'est vu distingué par le prix du Service, l'association a elle-aussi remis plusieurs récompenses.

Trophée 2026 du Jeune Talent : Raphaël Michaut



À tout juste vingt ans, Raphaël Michaut affiche déjà un parcours remarquable. **Formé au Lycée Hôtelier Raymond Mondon à Metz**, il se passionne très tôt pour les métiers de la salle et se distingue par son exigence, sa curiosité et son goût du dépassement.

En 2022, il devient **Meilleur Apprenti de France en Arts de la Table et du Service** et remporte le prestigieux **Trophée Frédéric Delair**.

Son parcours le conduit ensuite jusqu'aux **EuroSkills 2025**, où il porte les couleurs de la France et décroche la **médaille d'or en Service en restaurant**, devenant Champion d'Europe de sa discipline.

Par son talent, son engagement et sa volonté constante de progresser, Raphaël incarne avec enthousiasme une **nouvelle génération de professionnels de la salle**, ambitieuse et fière de son métier.

Trophée 2026 de la Transmission : Sophie Andréoni & Jérôme Simon

Au **Lycée Hôtelier Raymond Mondon de Metz**, Jérôme Simon et Sophie Andréoni forment depuis plusieurs années un **binôme engagé et complémentaire**, animé par une même passion : transmettre les métiers du service et accompagner les jeunes vers l'excellence.

Deux personnalités, deux regards, deux façons d'accompagner, qui se rejoignent autour d'une même exigence et d'une même confiance accordée aux jeunes.

À travers les projets, les concours et les nombreuses heures de préparation, ils transmettent **bien plus que des gestes professionnels : la rigueur, la confiance en soi et le goût du dépassement**.

Le Prix de la Transmission vient aujourd'hui saluer ce travail d'équipe et une **volonté commune : faire grandir les jeunes et révéler leurs talents**.



Trophée 2026 du Projet d'école : Lycée Marguerite Yourcenar - Beuvry la Forêt (59)



Le « Bol de la Paix » est né d'une rencontre : celle de deux enseignantes, l'une en Service en restauration, l'autre en Arts appliqués, et de leurs élèves de Première Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration.

Ensemble, ils ont croisé leurs idées et leurs compétences pour **imaginer une œuvre inspirée du kintsugi, où des fragments de vaisselle brisée, réunis par des fissures dorées, deviennent un symbole de paix, de reconstruction et de diversité**.

Au-delà de sa dimension artistique, ce projet porte une ambition forte : mettre en lumière les talents et la créativité des jeunes de la voie professionnelle et **valoriser des formations qui ne bénéficient pas toujours de la visibilité qu'elles méritent**.

Une belle illustration de ce que peuvent faire naître la **complémentarité des enseignements, le travail collectif** et la **confiance accordée aux jeunes**.

Trophée 2026 « Notre Coup de Coeur » : Chantal Wittmann & Olivier Jacquin

Meilleure Ouvrière de France depuis 2011, Chantal Wittmann est une **figure reconnue des métiers du service et des Arts de la Table**. Son parcours est profondément marqué par la transmission des savoir-faire, l'excellence du geste et la valorisation des métiers de la salle. Après avoir enseigné au Lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden, elle poursuit son parcours à l'international, notamment à Glion en Suisse, puis à l'École Ducasse, avant de revenir au Lycée Alexandre Dumas et retrouver ainsi ce qui lui tient particulièrement à cœur : la transmission auprès des jeunes générations.

Mais évoquer Chantal Wittmann, c'est aussi parler d'une personnalité. Une élégance naturelle, une **bienveillance qui accompagne l'exigence**, et surtout ce sourire qui ne la quitte jamais et avec lequel elle sait partager sa passion et mettre en lumière les autres.

Son **engagement fidèle et généreux au service des métiers de la salle** et de ceux qui les feront vivre demain ne pouvait qu'être salué aujourd'hui par le Prix Coup de Cœur.



Formé notamment en Angleterre au City College Plymouth, Olivier Jacquin a construit son parcours autour d'une passion : l'excellence du service en salle.

Depuis de nombreuses années à La Tour d'Argent, il en est aujourd'hui le Premier Maître d'Hôtel. Il y perpétue quelques-uns des gestes emblématiques de cette Maison historique, comme la découpe du célèbre canard à la presse, le flambage ou le service au guéridon. Des exemples qui ne donnent pourtant qu'un infime aperçu de l'étendue de son savoir-faire et de sa maîtrise des Arts du Service et de la Table.

Mais derrière cette expertise se révèle un **professionnel exigeant, attentif et profondément bienveillant, pour qui l'excellence n'exclut jamais la simplicité, l'écoute et le plaisir de partager.** Pour son professionnalisme, son immense savoir-faire, sa générosité dans la transmission, mais aussi pour ses qualités humaines, il était tout naturel qu'Olivier Jacquin soit aujourd'hui distingué par notre Prix Coup de Cœur.

A PROPOS D'Ô SERVICE - DES TALENTS DE DEMAIN

L'association naît en 2012 sous l'impulsion et les conseils de **Francis Luzin** (fondateur du groupe RHF).

A la suite des Assises des Métiers, diligentées par le Ministère de l'Éducation Nationale, un groupe de réflexion réunissant des directeurs de restaurants se crée avec pour idée de mieux représenter les métiers de l'accueil et du service.

Présidée depuis ses débuts par Denis Courtiade, professionnel reconnu, l'association cherche à redonner du sens à la profession, en indiquant le chemin à suivre.

Elle vise à rassembler, pour mieux accompagner les acteurs d'aujourd'hui et de demain, dans un monde en perpétuel mouvement.

A travers différents prix, concours, colloques et manifestations, elle met en relation protagonistes, experts, médias et professionnels pour transmettre à ses adhérents toutes les informations utiles sur l'évolution de l'industrie.

A ce jour, Ô Service - Des talents de demain compte 161 ambassadeurs des métiers de l'accueil et du service en France et à l'international.

