

patrimoine

C'est le meilleur maître d'hôtel du monde !

DISTINCTION. Denis Courtiade, 45 ans, va recevoir aujourd'hui le grand prix de l'art de la salle. Une consécration pour le maître d'hôtel du Plaza Athénée qui a même, un jour, fait se rhabiller James Bond ...

Les collaborateurs potaches le surnomment George Clooney. « Pour la coupe de cheveux », sourient-ils. La comparaison s'arrête là. Car Denis Courtiade, 45 ans, directeur de salle depuis plus d'une décennie du restaurant trois étoiles d'Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris (VIII^e), sait bien plus que servir des expressos ! Et pour cause, c'est le meilleur maître d'hôtel de la planète. Ce midi, dans les murs du palace de l'avenue Montaigne, il va officiellement recevoir le grand prix de l'art de la salle décerné par la prestigieuse Académie internationale de la gastronomie, association qui agit pour « la sauvegarde et le développement des cultures et des patrimoines culinaires ».

Dans l'ombre de son (grand) chef Alain Ducasse qu'il suit depuis vingt ans, ce fils d'hôtelier-restaurateur s'active dans la salle à manger aux paravents brodés et aux immenses lustres embellis de milliers de cristaux Swarovski. Epaulé par son équipe de vingt-cinq commis et chefs de rang, il veille au décor, réceptionne, avec classe, les clients-rois, les place aux tables « moelleuses » grâce aux nappes et sous-nappes. Puis il leur décrypte le menu, les fait saliver en s'attardant sur

« On ne sert ni à gauche ni à droite mais seulement et uniquement du bon côté »

DENIS COURTIADE,
MAÎTRE D'HÔTEL DU PLAZA ATHÉNÉE (PARIS)

les langoustines rafraîchies accompagnées de caviar, le pigeonneau-navets ou le « baba au rhum comme à Monte-Carlo ». Sous des yeux admiratifs, il coupe le pain, la viande ou le poisson. Puis fait le tour des tables avec le chariot de fromages ou d'infusions. Avant d'encaisser. Sa devise ? « C'est quand le client est parti que tout commence. » « Une fois qu'il a réglé l'addition, il faut qu'il revienne, qu'il se rappelle de nous. On va lui envoyer par exemple un e-mail de remerciements », précise-t-il. Aux tables des gastronomes, il est présent sans être omniprésent, constamment à l'écoute. « Un bon service, c'est celui qui ne se voit pas », résume-t-il. Mi-physionomiste mi-comportementaliste, il interprète chacun des gestes de ses hôtes... quand il ne les anticipe pas. Celui qui a déjà servi Nicolas Sarkozy ne dit jamais « bon appétit ! » parce que c'est « familier », « trop bonne franquette ». Le gentleman au costume évidemment sans pli s'adapte à ses hôtes mais a horreur des

principes immuables. « On ne sert ni à gauche ni à droite mais seulement et uniquement du bon côté », répète-t-il à ses apprentis. Il sait être flatteur sans être hypocrite. « Il faut rester sincère, garder une certaine distance et surtout faire preuve de sensibilité. L'humour, c'est un bon levier, mais pas avec tout le monde », prévient-il en nouant sa cravate, à quelques minutes de sa prise de service. Des clients millionnaires mais mal élevés le prennent parfois pour un larbin. « L'orgueil, on le laisse dans la poche. Je peux être le directeur qui sert la main d'un président de la République comme l'esclave de service », explique-t-il.

Mais attention, « Monsieur Courtiade » ne se laisse pas marcher sur les pieds. « On ne peut pas tout tolérer », rappelle-t-il. C'est à ses risques et périls. Un jour, un Sud-Américain à qui il avait demandé, gentiment, de calmer ses deux enfants, l'a carrément frappé. La plupart du temps, fort heureusement, ce diplomate en chef arrive à ses fins. Quand l'acteur Pierce Brosnan, ex-James Bond, retire sa veste alors que le « dress code » maison exige qu'on la porte, il le lui fait poliment remarquer. Et l'agent 007 s'exécute en se rhabillant !

VINCENT MONGAILLARD

