

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 reconnaît 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, porcelaniers, 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 végétal 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 Docteur en histoire Président de l'ASPRATF	Olivier Penent Enseignant Service et accueil Ecole Ferrandi	Frank Jossierand 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	Gerald Louis Canfaïa 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 de Picardie	Loïc Glevarec Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table	Franck Philippe Inspecteur Éducation Nationale Docteur 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 et enseignant	Guillaume Bonnard Maître d'hôtel	Arnaud Enjalbert Maître d'hôtel Restaurant Le Prince Noir	Laurent Delarbre Enseignant Service et accueil
Fournier Sandrine Enseignante Lycée Arcachon Docteur Sciences de gestion Laboratoire YRCC Bordeaux	Teddy Gillot Directeur de restaurant Pavillon Ledoyen	Antoine Desmoulin 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 forma-	Sylvain Combe Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table Ancien Directeur Technique	Jacques et Régis 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 L'Équipement	Franck Languille Maître d'hôtel Assemblée Nationale Président Coupe de France de Baliste
Simon Peskine Directeur de salle Ledoyen Paris	Brice Martaud Chef de rang et bartender Vainqueur Patron perfectionists France 2016	Julie Staelen Chef de rang	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 Picardie 2017	Damien Nassiri Directeur de restaurant Président association des métiers de la salle du Loiret	Jérémy MOREIRA Chef de rang La Grenouillère	Eddy Bonjean Directeur de salle Le Poséidon
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	Joëlle Kehren Professeur	Philippe Meyzie Université de Bordeaux	Jérôme Muzard Inspecteur éducation Nationale	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 Bourguine Meilleur Ouvrier de France Professeur de Restaurant	Patrick Guat Président Pays France « Disciples Escoffier International »							