Pour déguster cette newsletter dans ton navigateur, suis ce lien

La news février 2021

Association des Barmen de France®

Partage du bonheur avec tes amis : dis-leur qu'ils peuvent s'inscrire tout seul, comme des grands pour recevoir cette newsletter.

Je m'inscris

En janvier, nos vœux explosaient et pétillaient. A lire ici.

News de janvier

Partage-moi

Loin des yeux et donc loin du cœur ? Et tu te laisserais faire ? Rejoins le mouvement de persistance que nous lançons. Ne cessons pas d'exister aux yeux de nos clients, parce que la nécessaire fermeture de nos établissements nous rend invisibles. On s'incruste dans les rétines et on y reste. Grâce au phénomène de persistance, notre cerveau peut remplacer du vide par une image gardée en mémoire au fond de l'œil. Merci la rétine !

Alors comment fait-on ?

Utilisons le formidable outil qu'est notre association et donnons lui l'ampleur nécessaire qui nous permettra d'affronter, ensemble, l'avenir. Le renouvellement du Bureau National Exécutif de l'ABF, qui s'effectuera en mars prochain, est une opportunité d'agir au cœur de la profession, pour tous ceux qui le souhaitent. L'ABF a besoin de toi, de ton talent et de ta personnalité.

Montrons qu'apprivoiser un langage, intérioriser des gestes, des exigences, cela nécessite du travail, du temps et de la patience. Témoignons que le savoir-faire et le bien faire s'intériorisent avec une pratique quotidienne et qu'ils sont le fruit d'un ensemble d'expériences.

Nous te proposons une illustration de l'excellence et de l'implication des bartenders à travers des portraits des membres de notre association. En 2011, le Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France s'ouvrait à la Classe Barman. Stéphane Ginouvès remporta ce titre, aux côtés de Maxime Hoerth. C'est avec lui que nous inaugurons cette série de portraits.

l'ABF te veut

Au cours de ce printemps, notre association renouvelle son Bureau National, pour une période de 3 ans.
De nombreux postes sont à pourvoir, d'autant que nous avons décidé d'associer un chargé de mission ou adjoint à chaque poste. En effet, nous souhaitons optimiser le fonctionnement de notre association, en constituant des Teams dédiées aux actions que nous menons.

Notre ambition est que ce Bureau soit représentatif de notre métier, dans toute sa diversité, en faisant la part belle à la parité. C'est la condition pour que l'ABF demeure un acteur incontournable au sein de la filière. Barmaid et barman, tes compétences, ton expérience nous sont indispensables. Nous faisons appel à toi pour venir enrichir notre Bureau.

La liste des postes à pourvoir est disponible ici. Ils se déclinent, évidemment, au féminin. Contacte-nous pour te porter candidat.e !

Liste des postes pour le Bureau National

Trouver sa voie, n'est pas qu'une affaire de hasard ou de rencontre, c'est surtout une question de volonté et de travail acharné. Peut-être, est-ce la leçon que Stéphane Ginouvès transmet aux jeunes élèves de la MC Barman de l'Ecole Hôtelière Sainte Thérèse - Apprentis d'Auteuil ?
Car la volonté et le travail sont les signatures de celui qui fut consacré Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Barman, en 2011. Volonté, travail, certes. Mais aussi pugnacité.

Stéphane Ginouvès et notre Président, René Delvincourt
avec les élèves de la MC Barman de l'EHST - Apprentis d'Auteuil

Alors qu'il suit la formation CAP-BEP restauration de l'école hôtelière de Nancy, Stéphane Ginouvès découvre le métier de Barman. Le lycée Stanislas propose alors une Mention Complémentaire Barman. Stéphane est convaincu de sa vocation, mais lorsqu'il peut y prétendre, la MCB est supprimée.
Qu'à cela ne tienne, titulaire de son diplôme, Stéphane décide de se former en autodidacte. Il apprend par lui-même des centaines de cocktails, met à profit son expérience au bar du Mess des sous-officiers, pendant son service militaire et s'entraîne.
Il devient ensuite chef de rang à l'Excelsior, la prestigieuse brasserie classée aux Monuments Historiques de Nancy. En 1999, direction Paris pour rejoindre les équipes de Disneyland Paris en qualité de barman au Steak House, puis au Disneyland Hôtel. En 2003, il investit « la place parisienne » : il est alors barman au Warwick Champs-Elysées puis assistant chef barman au Westminster.
En 2008, Stéphane rejoint les équipes de l'Hôtel Fouquet's comme premier barman. Il y devient chef Barman en 2018.

Les concours, comme un sport

Tout au long de sa carrière, Stéphane Ginouvès a participé à des concours. Il les voit comme une pratique sportive de haut niveau. Il est encore chez Disneyland Paris, lorsqu'il remporte, en 2001, la 5e édition du Shaker Challenge. Dans la foulée il gagne les titres de Champion de France de Cocktails Création (devenu le Concours National de Cocktails) et de Champion du Monde Technique lors du championnat du monde à Séville, en 2003.

Lorsqu'en 2010, le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France inaugure la classe Barman, sous l'impulsion de Guy Musart, Président de l'ABF à cette époque, Stéphane Ginouvès se lance immédiatement. Il passe les sélections en novembre 2010, avec vingt-cinq autres candidats, puis la finale en mai 2011. Ils ne sont plus que huit. Seuls deux d'entre eux remportent le titre Un des Meilleurs Ouvriers de France classe Barman cette année-là : Stéphane, bien sûr, et Maxime Hoerth.
« *Je me souviens précisément de chaque épreuve : l'écrit avec ses quatre-vingts questions ultra pointues, l'épreuve dégustation d'un produit de bar, les cinq parfums à reconnaître juste à l'odeur, les trois grands crus de café à identifier, l'épreuve de mise en situation commerciale et l'épreuve pratique sur les cocktails classiques. Ça c'était juste pour le premier tour ! Au deuxième tour, une épreuve écrite sur la culture générale, l'épreuve orale sur la tequila, avec une vingtaine de questions corsées, la commercialisation et le service d'un vin effervescent selon les règles spécifiques de la Sommellerie Française et l'épreuve pratique sur la création d'un cocktail à parti d'un panier garni. L'énorme difficulté de cette épreuve, c'est que tu n'as pas le droit de goûter ce que tu as préparé. Tu dois rédiger la fiche technique de ton cocktail, le préparer pour quatre personnes et en faire l'explication en Français et en Anglais !* »

Concernant sa préparation, Stéphane avoue qu'il a dû se remettre dans une discipline de concours. Son expérience lui a permis de retrouver facilement les automatismes pour un entraînement régulier. « *En fait, le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, c'est un concours que l'on prépare dès le début de sa carrière, sans le savoir. Il faut avoir une culture encyclopédique. Toutes les expériences vécues constituent cette culture et peuvent te servir. Moi, j'ai eu une question sur les cépages du Noilly-Prat et je me suis rappelé ce que j'avais appris en visitant la Maison Noilly-Prat pendant des vacances. Ce qui est primordial, c'est de maîtriser son stress. Il ne suffit pas d'être dans les meilleurs pour gagner un concours, il faut savoir gérer ses émotions.* »

Stéphane Ginouvès, lors du #BartenderContestABF

Un des Meilleurs Ouvriers de France, une étape décisive

Stéphane Ginouvès est loin de considérer son titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France comme une consécration et un aboutissement.
«*Un des Meilleurs Ouvriers de France, c'est la continuité de tout ce que j'ai appris avant. Cependant, j'ai été nommé Chef Barman au Fouquet's après avoir remporté le concours et je pense que ce titre m'y a aidé. Porter le col tricolore, c'est une fierté et c'est aussi une opportunité. Le regard des clients change, ils te posent des questions. C'est la possibilité d'un nouvel échange avec eux. Mon attitude a certainement changé, je dois assumer d'être MOF, maintenir mes connaissances, alors que les produits se multiplient et que les techniques se diversifient. J'ai un devoir de transmission vis-à-vis de mes équipes et lorsque mon emploi du temps le permet, j'aime rencontrer les élèves des écoles hôtelière et leur parler du métier.* »

Quant aux valeurs primordiales des Meilleurs Ouvriers de France, l'excellence et la perfection, Stéphane estime qu'elles sont déterminées par le client. « *Lorsqu'un client revient parce qu'il a vécu un bon moment avec toi et qu'il est ravi de ce que tu lui as servi, là tu peux te dire que tu as atteint l'excellence. Les clients fidèles, c'est ça l'excellence. Il faut s'adapter à la personne en face, être à son écoute. La carte des cocktails est un soutien, mais il faut savoir faire du « sur-mesure* ».
Comme bon nombre de ses confères, Stéphane pense qu'être barman est un métier de passion. « *Les horaires sont contraignants, les clients sont exigeants, le métier est physique, il faut pouvoir rester longtemps debout. Il nécessite une bonne dose de psychologie et de patience. L'équilibre vie privée – vie professionnelle est complexe. Alors, il faut être passionné par ce que l'on fait !* »

Comment voit-il les choses après ?
« *Je prends les choses au fur et à mesure, mais je ne veux pas m'éloigner du bar, du contact avec les clients. J'aime le terrain, je suis à l'ancienne, j'aime le contact physique avec la clientèle : c'est 80% du boulot et c'est ce qui me plaît* ! »

Trésor caché, le cocktail de Stéphane Ginouvès

réalisé au shaker
2 feuilles de shizo rouge
1 cl de sirop de fraise bonbon
1 cl de jus de pamplemousse rose frais
2 cl de Martini Ambrato
6 cl de rhum Beach House White Spice

Ils nous font confiance

Avec le soutien de

www.associationdesbarmendefrance.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Vous avez reçu cet email car vous vous êtes en relation avec l'Association des Barmen de France
Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 janvier 1978, vous disposez à tout moment d'un droit individuel d'opposition, d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent. Pour exercer ce droit, contactez-nous :
Association des Barmen de France - 41 avenue des Tilleuls – 95350 Saint-Brice-sous-Forêt
mail : newsletter@barmendefrance.com
Ajoutez l'expéditeur de ce mail à votre carnet d'adresses, la lecture des newsletters de l'ABF en sera facilitée.
Si vous ne souhaitez plus recevoir nos communications, suivez ce lien

© 2021 Association des Barmen de France