



Maxime Hoerth

Un des Meilleurs Ouvriers de France, Classe Barman

« Le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France récompense la curiosité »

A l'heure de faire son choix d'orientation professionnelle, Maxime Hoerth n'a pas longtemps hésité : *« Je suis rentré au Lycée Hôtelier pour devenir barman. C'était une fixation, alors que je ne suis pas d'une famille de restaurateurs. Quand j'étais jeune, j'ai rencontré un barman qui m'a fait me sentir bien et important. J'avais envie d'apporter aux autres cette sensation. »*

Il entame alors un parcours 100% académique, comme il le qualifie. Il obtient son bac technologique en Hôtellerie-Restaurant au Lycée Hôtelier de Strasbourg à 17 ans. Trop jeune pour intégrer la MC Barman, il étudie en BTS option Arts de la Table et Génie Culinaire, sur les conseils de son entourage. *« Avec le recul, ce passage par le BTS m'a été bénéfique. J'ai acquis la maturité nécessaire pour aborder la MC Barman. En plus, le lycée m'a accordé une convention de stage entre le bac et le BTS et j'ai fait un stage de deux mois au Piano Bar de l'Hôtel Le Royal Luxembourg. J'y ai appris les fondamentaux du bar, comment se tenir, porter un plateau, bien connaître les produits et tous les cocktails de La Scott. Lorsque je suis rentré en MC Barman, j'avais donc un énorme avantage puisque je ne découvrais pas l'intégralité du métier. »* A la même époque, Maxime entend parler du Shaker des Écoles Hôtelières (devenu le Concours des Jeunes Talents du Bar). Gagner ce concours devient son objectif, avec à la clé une possible participation à La Scott aux côtés des professionnels. En 2006, l'audace et le travail de Maxime sont récompensés : il décroche le 22ème Shaker des Écoles Hôtelières en solo et en équipe. Il a tout juste 20 ans. Puis il remporte la Coupe Scott en 2008.

« Les concours ont boosté ma carrière, c'est indéniable, car j'y ai été repéré par Johann Burgos qui m'a fait venir au George V. »

Diplômes et titres en poche, Maxime part à Gstaad au Grand Hôtel Bellevue. Il y reste une saison puis rentre au Habana Bar du Lausanne Palace, grâce aux membres de l'Association des Barmen de France. *« J'éprouve une immense gratitude envers l'association, ceux qui consacrent du temps pour leur métier et leur passion et font vivre l'ABF. Je leur dois mon parcours et une partie de mes réussites professionnelles. »*

En 2007, il est engagé par Johann Burgos au George V comme 1^{er} commis de bar. Cinq ans plus tard, il devient Chef Barman. *« Mes promotions correspondaient aux concours que je gagnais en parallèle, notamment après ma victoire lors de La Scott 2008 et l'obtention du titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France. »*

Tenter la 1^{ère} édition d'Un des Meilleurs Ouvriers de France

En 2011, le concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France s'ouvre aux barmen. Maxime, poussé par son chef et ses amis, s'y inscrit la dernière semaine en se disant qu'il n'a rien à perdre.

« J'ai préparé le concours sans réelle pression. J'étais jeune, si je le ratais, j'avais la possibilité de le retenter. J'enchaînais les concours depuis plusieurs années, la préparation était facile. Je révisais en solitaire et à mon rythme, en plus de mon travail. J'ai effectué quelques visites de distilleries et reçu l'aide de producteurs et d'organismes français tels que l'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC) ou Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) et le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC). Nous avons cette chance en France d'avoir toutes les connaissances à portée de main. »

Les phases qualificatives se passent bien, Maxime décide alors de tout donner pour la finale.

« Je me souviens que dans le train qui m'emmenait à Clermont-Ferrand pour la finale, je révisais encore l'histoire de l'absinthe et de la chartreuse, persuadé que j'allais tomber sur des produits français. » C'est la tequila qui sort ! Maxime est ravi de remporter le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France dès sa première tentative. *« C'est une expérience extraordinaire, mais en cas d'échec, je ne me voyais pas repartir pour quatre années d'abnégation, de travail et de révision, en mettant de côté ma vie sociale. J'ai été soulagé de décrocher ce titre. »*

De nouvelles opportunités se présentent alors pour Maxime. Il obtient le poste de Chef Barman au George V, et devient, alors, à 25 ans le plus jeune Chef Barman des palaces parisiens. Puis, il rejoint le Bristol, en 2012, pour prendre la direction du nouveau bar de nuit qui doit s'ouvrir.

Un titre qui rend fier et invite à l'humilité

« Gagner ce concours était un accomplissement personnel, indique Maxime. Je voulais me tester et évaluer où j'en étais dans la vie à ce moment-là. Je pense que ce titre et mon parcours peuvent être une source d'inspiration. Ils montrent que le travail porte ses fruits. »

Une expérience que Maxime s'attache à transmettre : trois de ses apprentis sont devenus Un des Meilleurs Apprentis de France.

« J'ai également été mis en avant, grâce à ce titre, ce qui m'a donné la possibilité de créer d'autres choses que des cocktails. Néanmoins, je reste vigilant, je ne veux pas faire n'importe quoi. Je veux contribuer à la renommée des UMOF barmen, mais je ne veux pas me présenter comme un spécialiste d'un produit par exemple, alors que je n'en suis pas un ! » Maxime constate que son titre confère à sa parole une importance particulière et donc une certaine responsabilité. « Il faut être conscient de ses limites et rester sur les sujets qu'on maîtrise. Être UMOF, ça me permet surtout de mettre en lumière le métier de barman, représenter et faire honneur à la profession. Je peux parler du bar français, du bar parisien, je peux parler de nos établissements et des formations en France et en faire la promotion à l'international. A mon sens, il n'y a qu'Un des Meilleurs Ouvriers de France qui apporte cette large reconnaissance. »

S'il reste une véritable référence en France et à l'étranger, Maxime note pourtant que le titre *Un des Meilleurs Ouvriers de France* n'est pas connu à Toronto, où il s'est installé en vue d'ouvrir, avec un ami sommelier et sa femme, un bar restaurant dénommé *Pompette*, bistrot qualitatif et convivial. « La culture canadienne s'intéresse à ce que vous faites au quotidien, mais pas tellement aux titres. Cela ramène à l'essentiel du métier et ce que j'aime : le service client. »

« Mon message aux jeunes bartenders est le suivant, indique Maxime, choisir de présenter le concours UMOF est une démarche que l'on fait pour soi. Il faut se prendre en main, effectuer des recherches par soi-même. Il faut se bouger, s'organiser, lire, trier et recouper les informations, interroger les gens, faire des fiches. Il faut se préparer et s'entraîner et surtout être curieux, car le titre *Un des Meilleurs Ouvriers de France* récompense aussi la curiosité. »

Abonnez-vous à [la newsletter ABF](#) et partagez-la

Association des
Barmen de France



www.AssociationdesBarmendeFrance.fr

