



Christophe Davoine

Un des Meilleurs Ouvriers de France, Classe Barman

« Tu es UMOF tous les jours, ce que tu fais au quotidien dans ton travail, est lié au titre »

Parti pour faire une année « un peu fun » en suivant la Mention Complémentaire Barman, Christophe Davoine plonge dans un univers qui lui est inconnu, mais qui va instantanément le passionner. C'est en effet à l'issue d'un parcours classique de formation en Hôtellerie -Restauration, à l'UTEC d'Emerainville, que Christophe envisage de terminer ses années lycée avec une formation aux métiers du Bar, proposée par son établissement. Il imagine une année de détente et de divertissement, mais c'est un véritable challenge qui l'attend. Recruté en alternance par Disneyland Paris, en 2004, il entre au Bar le Café Fantasia sous les ordres d'Arnaud Godebin. Il doit surmonter sa timidité et travailler pleinement la relation client. Une nouveauté pour lui qui vient de passer quatre années en cuisine. Il découvre un nouveau métier, l'Association des Barmen de France et les concours. Alors que son réseau s'enrichit grâce à la dynamique de l'association, Christophe a l'opportunité de se présenter à différents concours, dont le Shaker Challenge. « Je suis tombé amoureux de l'ambiance, de cette communauté et des possibilités qui s'offraient à moi. Chaque concours était une épreuve à surmonter, mais j'ai eu la chance d'être accompagné et soutenu par mon chef barman, et par mon équipe. Cela m'a permis d'être bien préparé et armé face à la vague de stress. » Christophe comprend rapidement que les concours l'aident à se dépasser, à titre personnel, mais qu'ils sont aussi des occasions d'enrichir ses connaissances et développer ses relations professionnelles. Il gagne le Shaker Challenge, puis la Coupe Scott en 2009, « un but ultime à atteindre en tant que jeune barman » et participe à de nombreux concours internationaux.

Le concours UMOF, des émotions intenses

C'est armé de cette riche expérience de compétiteur, que Christophe s'inscrit à la deuxième édition du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Barman. *« C'était une décision importante, car l'exigence de ce concours, ainsi que les entraînements obligent à trouver un équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle. Il me fallait l'accord et le soutien de mon épouse. Nous avons pris cette décision ensemble. »* Pendant un an et demi, Christophe se consacre à cette préparation pendant la semaine, les week-ends étant dédiés à sa famille. L'entraînement se fait à plusieurs. D'autres collègues de Disneyland Paris l'ont rejoint, Marie-Laure Dupuy, Tiffany Weppe et Florent Alazard, encadrés par Arnaud Godebin. *« S'entraîner en équipe est extrêmement stimulant. On partage ses connaissances sans rivalité, car tout le monde peut devenir Un des Meilleurs Ouvriers de France. »*

Les sélections ont lieu en novembre 2014. *« C'était une journée vraiment particulière. J'ai ressenti une énorme pression parce que l'ambiance était pesante. On sentait l'importance d'un concours officiel qui délivre un diplôme reconnu par l'Etat. Toute l'organisation veille à la parfaite équité entre les candidats. Il faut donc éviter de communiquer entre nous, observer une distanciation. Je suis sorti satisfait, mais j'étais impatient de connaître les résultats. Comme personne ne nous débriefe et que les résultats ne sont pas donnés le jour même, les deux semaines qui ont suivi ont été terribles. Le courrier m'annonçant que j'étais dans la sélection finale a été un véritable soulagement. »* Christophe entame une nouvelle phase de préparation, en respectant la dynamique des rendez-vous hebdomadaires. En février 2015, la finale s'avère bien moins oppressante que les sélections. Christophe constate qu'il y a une belle synergie entre les candidats, heureux et fiers de participer à cette finale. Il avoue qu'il a pu s'amuser et mettre en valeur l'expérience acquise. *« J'étais dans un bon état d'esprit le jour du concours et les épreuves se sont déroulées sans problème, à l'exception de celle du panier imposé. Au cours de cette épreuve de 30 minutes, avec un thème, des produits et de la verrerie imposés, nous devions créer un cocktail sans pouvoir goûter un seul des produits. Après avoir rédigé la fiche technique de ma recette, j'ai eu un énorme doute sur ce que je proposais. Je me suis dit tant pis, éclate-toi, c'est la dernière épreuve. C'est ce que j'ai fait, même si l'ambiance était tendue dans cette grande salle silencieuse, avec un public qui ne peut ni applaudir, ni t'encourager ! Ce type de situation, intense, stimule mon sens de l'humour ! »*

Fort heureusement, les résultats pour la classe Barman sont annoncés le jour même. *« Je savais que j'étais le premier sur la liste. Si mon nom ne sortait pas immédiatement, c'était fichu. Alors quand je l'ai entendu, ça a été une explosion de joie, une émotion forte comme lors de la naissance de mes enfants. »*

Être Un des Meilleurs Ouvriers de France, une responsabilité

Après avoir obtenu son titre *Un des Meilleurs Ouvriers de France*, Christophe a besoin de temps pour souffler, digérer ses émotions et savoir ce qu'il allait faire. Parce que le titre n'est pas une finalité, mais bien une responsabilité.

« C'est à mon tour de travailler à la visibilité des barmen, de diffuser une image de ce métier auprès du grand public. Car, c'est le seul concours, parmi tous ceux que compte le monde du bar qui est associé aussi fortement à la notion d'excellence dans l'esprit des gens. Tu es UMOF tous les jours, ce que tu fais au quotidien dans ton travail est lié au titre. »

Christophe décide de changer d'univers et s'oriente vers l'hôtellerie de luxe parisienne, conscient qu'il aura un rythme de travail très soutenu. *« Il était important pour moi de mettre à profit ce titre d'UMOF et de l'associer à de beaux établissements. »* Il réalise que son titre ne lui ouvre pas toutes les portes, mais que ce sont plutôt les gens rencontrés auparavant, ce réseau qu'il a tissé depuis ses débuts. En 2016, il entre à l'hôtel The Peninsula Paris, comme Responsable des bars et s'initie à une clientèle différente, des habitués qui viennent parce qu'ils aiment l'ambiance bar et le personnel. Il est approché par l'hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel qui ouvre à nouveau ses portes. Il devient alors Chef Barman en juillet 2017 au bar des Ambassadeurs. Tout est à mettre en place, dans ce lieu magnifique dans lequel la direction a énormément investi. Il y reste un an. En 2018, son CV enrichi de cette expérience en palace, Christophe se lance dans le conseil, la formation et l'évènementiel en créant sa société Bar Excellence. Son titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France est, alors, un véritable atout.

Conscient de ce que l'Association des Barmen de France lui a apporté, Christophe s'engage, plus fortement au sein de l'association, dont il devient membre du Conseil d'Administration, Ambassadeur ABF de Région Paris IDF et Coordinateur national du programme. Il s'investit auprès des jeunes, notamment comme jury du concours Un des Meilleurs Apprentis de France et multiplie les formations dans les écoles hôtelières et à l'Institut Paul Bocuse.

« Mon conseil aux jeunes qui veulent devenir barmen est de ne pas griller les étapes. La formation initiale est cruciale, il faut connaître les bases qui permettent de mieux comprendre la création de cocktails. La crédibilité se construit sur les connaissances techniques. La dimension humaine est aussi essentielle et tout barman doit être animé par le sens du partage, le plaisir des échanges, la générosité et l'attention aux clients. A ceux qui veulent tenter le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, il ne faut pas se mettre de barrières. Avec beaucoup de travail, de persévérance et un réseau solide, on peut accomplir bien des choses. »

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

Association des
Barmen de France®



www.AssociationdesBarmendeFrance.fr