



## David Palanque

### Un des Meilleurs Ouvriers de France, Class Barman

« Ce concours, c'est ce que je fais tous les jours. Pourquoi je n'y arriverai pas ? »



David Palanque est intarissable. Sur son métier, comment il s'est formé, comment il l'exerce, comment il le transmet. Sur son titre Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Barman remporté en 2018 - comment il a préparé ce concours, ce qu'il en a appris et ce que cela lui a apporté. Intarissable, car chacune de ses expériences a construit le professionnel du bar qu'il est devenu, désormais Responsable du Bar de la Plage du Martinez à Cannes.

Né à Strasbourg, d'une famille originaire du Languedoc, David Palanque se déclare parisien dans l'âme. Il a suivi un cursus scolaire classique à Paris, avant de choisir de se former directement à un métier dans l'Hôtellerie-Restaurant. En 1997, il intègre l'Ecole de Paris des Métiers de la Table en alternance. Il débute son expérience professionnelle dans la salle au bar du Grand Hôtel Intercontinental à Paris. L'Hôtellerie de luxe le séduit par son ambiance particulière. Il y fera carrière. A 17 ans, il est déjà derrière un bar où il apprend le métier sur le tas, pendant la journée. Rapidement, il demande à travailler de nuit : « *Le soir, c'est magique* », nous confie-t-il. Engagé comme commis barman au Scribe, dès la fin de son stage, en 1999, David constate qu'il a besoin de renforcer son anglais. En 2000, direction Londres et the Bas School of Bartending. « *Londres, c'est réellement l'endroit où il faut aller pour évoluer. La culture cocktail y est très développée.* »

Partout où il passe, David noue de nouvelles relations et enrichit son réseau. « *Dans ce milieu, l'entraide est essentielle. Je n'ai jamais eu besoin de rédiger un CV, mes postes je les ai obtenus grâce à mon réseau.* » Pendant six ans, David est barman dans les hôtels prestigieux de la Place de l'Opéra, notamment l'Hôtel Westminster. Il aime le caractère strict, carré, de ces établissements qui fait écho à sa propre exigence. « *Le métier de barman est un métier noble. Dans les bars d'hôtels de luxe on côtoie une clientèle de connaisseurs, une clientèle internationale. Ce client qui voyage ne doit pas se sentir dépaysé lorsqu'il choisit un cocktail classique. J'y ai appris le respect des cocktails standards et à conserver leur authenticité. C'est notre patrimoine de barman !* » Entre 2002 et 2004, David est barman au bar américain de la Closerie des Lilas. Dans cet univers plus bohème et plus débridé, il perfectionne son sens de l'accueil. « *J'ai découvert comment une équipe créait une ambiance qui pouvait attirer la clientèle, c'était très inspirant* ». En 2008, il se pose enfin à Cannes à l'Hôtel Martinez, après avoir exercé à Carcassonne et à Courchevel.

## Se réinventer avec les concours, se surpasser avec Un des Meilleurs Ouvriers de France

*« Je n'ai pensé aux concours que dans un second temps. Au Grand Hôtel Intercontinental, tous les barmen participaient à des concours, puis sur les conseils d'Yves Esposito, je me suis lancé. »*

David s'initie avec les concours de l'Association des Barmen de France. Il apprécie l'esprit de famille, les opportunités de nouvelles rencontres et d'échanges et remporte le Concours National de Cocktails à deux reprises en 2010 et 2014. *« Cela m'a permis de découvrir les compétitions internationales de l'IBA, comme représentant de la France, à Singapour et en Afrique du Sud. J'ai également participé à deux finales des Trophées du Bar et de nombreux concours organisés par les marques. J'avais pris goût à la compétition et je ne pouvais plus m'arrêter parce que les concours m'apportaient de l'assurance et un surcroît de créativité. C'était extrêmement motivant. De plus, à chaque fois que je remportais un concours, mon équipe et mes clients étaient contents. Je faisais de la promotion pour mon établissement, ma région. La satisfaction était partagée par tous. »*

Lorsque David songe à se présenter au concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Barman, les barmen de la Côte-d'Azur le soutiennent activement, notamment Jean-Luc Parodi. *« C'est un concours d'une grande exigence, mais aussi d'une grande richesse, note David. Il faut accumuler beaucoup de connaissances, et accepter de repartir de zéro et de réviser avec assiduité. Tout l'acquis est là, il faut le travailler. L'investissement personnel est colossal, on y sacrifie forcément une partie de sa vie privée. Moi c'était la plage ! »*

Sur le plan professionnel, l'expérience de ce concours a permis à David de renforcer sa méthodologie : prendre des notes, effectuer des recherches, aller voir comment se fabriquent les produits, puis compiler tout cela en fiches. Elle a aussi contribué à stimuler sa créativité. Mais c'est sur le plan humain, que ce concours a profondément marqué David. *« Un des Meilleurs Ouvriers de France, c'est un concours où tu dois donner le maximum de toi-même. Tu n'es plus en concurrence avec les autres, tu ne peux plus compter sur la chance. Avec ce concours, tu dépasses une limite, c'est un challenge contre soi. Tous les participants se sont soutenus pendant la finale, parce qu'on ne peut pas y arriver seul. Ce titre, je l'ai remporté grâce à mon investissement, mais aussi grâce à l'énergie des autres. Ce n'est pas une aventure en solitaire. »*

## Un titre qui engage

« Je sais que ce titre me confère une responsabilité, ajoute David. Je représente la France, je représente mon métier, mais aussi une certaine idée de l'exercice du métier. Les Meilleurs Ouvriers de France ont la charge de transmettre un patrimoine et le geste parfait. »

Un des Meilleurs Ouvriers de France est une référence, dont David apprécie l'aura et mesure la charge. L'association Un des Meilleurs Ouvriers de France de la Région Sud, très active, l'accueille et lui confie la création du cocktail apéritif, lors du gala célébrant ses 90 ans, au Fairmont Hôtel de Monaco. « Ce titre donne, certes, de nouvelles opportunités mais on ne devient pas Un des Meilleurs Ouvriers de France pour changer de vie, mais pour continuer de faire ce que l'on aime, encore mieux. »

David veut se rendre disponible afin de transmettre son savoir et son expérience aux jeunes, qui seront les acteurs du bar de demain. Les former à la maîtrise des classiques, cette base indispensable, à la technique parfaite, les inciter à voyager et à cultiver leur réseau. Un des Meilleurs Ouvriers de France est là pour accompagner. « Je suis fier de mon titre, conclut David, mais je ne suis pas une super star. Ce que j'aime par-dessus tout, c'est donner un moment de plaisir au client qui vient dans mon bar. Le savoir-être, le savoir-vivre sont tout aussi importants que le savoir cocktail. Un barman doit être à l'écoute, proposer, s'adapter car c'est le client qui nous fait travailler. Nous ne devons jamais l'oublier. »

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

Association des  
Barmen de France



[www.AssociationdesBarmendeFrance.fr](http://www.AssociationdesBarmendeFrance.fr)

