



Alexis Taoufiq

Un des Meilleurs Ouvriers de France, Classe Barman

« 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 »



Alexis Taoufiq a 24 ans, lorsqu'il devient en 2015, *Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Barman*, aux côtés d'Henri Di Nola et de Christophe Davoine. Ce qui fait de lui, encore aujourd'hui, le plus jeune barman à obtenir ce titre. Pour Alexis, la restauration est une histoire de famille. Il travaille dans les cuisines auprès de son père, chef cuisinier, dès l'âge de 15 ans. Un parcours de formation classique - il intègre, après le baccalauréat, l'Ecole Hôtelière de Strasbourg, où il prépare un BTS Hôtellerie et Restauration, qu'il complète par une Mention Complémentaire Barman – l'amène à faire un premier stage au bar du palace Beau Rivage à Lausanne. L'envie d'ailleurs saisit Alexis qui part travailler un an dans un bar à cocktails à Melbourne en Australie. Retour en France, en 2011, pour exercer dans l'un des plus anciens bars parisiens le Forvm. Il rentre, ensuite, à l'Hôtel Bristol en tant que barman puis premier barman.

En 2015, Alexis saisit l'opportunité de quitter à nouveau la France. Direction Montréal, où il est désormais installé. Pendant un an, il occupe la fonction de majordome – barman dans le privé. Il devient, ensuite, Directeur des opérations au 4e mur, un bar à cocktails qui se classe en 2017 dans le top 10 des meilleurs bars à cocktails d'Amérique. Depuis 2018, Alexis Taoufiq est consultant indépendant et crée sa propre société [Bar sur mesure](#). Il met sa riche et foisonnante expérience au service de nouveaux clients pour la création de cartes de cocktails, la formation du personnel, la conception de stations de bar sur mesure et la sélection de produits.

Le plus jeune barman sacré Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe Barman

« Je me suis présenté au concours Un des Meilleurs Ouvriers de France assez rapidement, en 2015, explique Alexis. C'était le bon moment car j'étais dans une dynamique de concours, j'avais beaucoup de connaissances en tête et la discipline nécessaire ». En effet, dès 2009, Alexis obtient le Shaker d'argent au Concours National des Ecoles Hôtelières. Il participe à la coupe Scott, en 2011 et 2012, décroche le 1er prix au Diageo World Class France et le 2ème prix France au Concours Havana Club – Cuba en 2013. « La préparation du concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France est un travail de deux années complètes, j'y consacrais régulièrement du temps pour des révisions. Se créer une base de données avec des sources fiables, approfondir les fondamentaux, pousser au maximum ses connaissances et en emmagasiner le plus possible. Bref, il faut devenir un expert. »

Alexis Taoufiq considère, que les concours auxquels il a participé avant celui d'Un des Meilleurs Ouvriers de France ont été de nouvelles sources d'apprentissage. On peut y découvrir de nouvelles choses, explorer. Du concours, proprement dit, Alexis garde un bon souvenir, *« L'organisation était carrée comme à la Scott, c'était appréciable. »* Et puis, il y a eu ce petit coup de chance pour l'épreuve de commercialisation lors des qualifications. *« Il s'agissait d'accueillir un groupe de parlementaires dans un Hôtel à Strasbourg et de créer une formule bar pour eux. Comme je suis S/strasbourgeois, j'ai pu parler de mes origines. C'était un beau moment et ça m'a aidé. J'ai eu de la chance, certes, mais sur la totalité des épreuves, plus d'une dizaine, l'objectif doit être de réduire au maximum la part de chance. Le travail, c'est la clé. »*

Ainsi, à l'occasion du concours, Alexis a dû approfondir plus particulièrement sa connaissance des thés. *« Le plus fort coefficient portant sur l'épreuve écrite, qui est un test de connaissances, il faut développer toutes les bases, y compris sur les produits du bar : intégrer les différentes variétés de bois pour faire vieillir le cognac, par exemple, ou le nom des champignons qui sont utilisés pour la fermentation du saké. Il faut tout apprendre en détail. »*

Un titre pas comme les autres

Devenir l'Un des Meilleurs Ouvriers de France a eu un impact immédiat sur la carrière d'Alexis. Il y a bien eu un « avant » et un « après ». Il obtient un contrat avec le Café Kitsuné, situé à proximité du Louvre, pour lequel il crée des cocktails singuliers. « *Le titre inspire confiance, c'est indéniable, c'est un véritable gage de qualité, précise Alexis. Toutefois au Québec, cette valeur sûre est moins connue. Le savoir-faire et l'excellence à la Française se diffusent grâce à l'action de la communauté française et du Consulat Français de Montréal. Les quelques MOF présents à Montréal participent à l'évènement Goûts de France, qui contribue à faire rayonner le savoir-faire français.* »

Tout cela invite à rester humble, car le travail se poursuit. Alexis constate que le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France apporte une légère pression, celle de rester excellent, de continuer à s'instruire.

« *La formation en France, avec la Mention Complémentaire Barman est une formidable chance. Vous avez une année complète pour apprendre toutes les bases, ce qui vous donne un bagage extraordinaire. Je ne connais pas d'autre pays qui propose une formation de ce niveau, gratuitement. Ensuite, il appartient à chaque barman de se cultiver. Rien n'est figé, un cocktail classique peut se réaliser de façons différentes en fonction des pays. Les cocktails sont en évolution constante. Les produits sont différents, les pratiques et les législations également. Aux jeunes en formation, futurs professionnels du monde du bar, je dirai que la passion est essentielle, mais plus encore il faut sans cesse se cultiver. Et à tous ceux qui s'engagent dans les concours, voici ce que j'ai appris : le meilleur moyen de gagner une compétition, c'est d'en perdre plein !* »

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

Association des
Barmen de France



www.AssociationdesBarmendeFrance.fr

