



## Stéphane Ginouvès

### Un des Meilleurs Ouvriers de France, Class 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 »*



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.

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-Élysées 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 le Shaker Challenge. Dans la foulée il gagne les titres de Champion de France de Cocktail Création (devenu le Concours National de Cocktail) et de Champion du Monde Technique lors du championnat du monde à Séville, en 2003.

Lorsqu'en 2009, 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 téquila, 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. »*

## Meilleur Ouvrier 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 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 de jeunes 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 confrères, 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 !* »

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

Association des  
Barmen de France



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

