



Henri Di-Nola

Un des Meilleurs Ouvriers de France, Class Barman

« Un bon barman est un perpétuel apprenti ! »



Lorsque nous débutons notre entretien avec Henri Di-Nola, Un des Meilleurs Ouvriers de France « Classe Barman » 2015, professeur en charge de la Mention Complémentaire Barman depuis 2000 et Président National de l'Association des Professeurs Enseignant en Bar depuis 2003, il nous rappelle une expérience universelle : nous avons tous connu un professeur qui nous a marqué profondément. Henri, issu d'une famille de restaurateurs, s'est lancé tôt dans les études. Il y fait une rencontre importante : celle d'un professeur passionné, légèrement farfelu mais extrêmement motivé, donc motivant. Un professeur visionnaire qui vit passionnément la transmission de ses savoirs. Pour Henri, l'enseignement fera partie de sa vie, c'est sa vocation. Il commence par se former : il suit un CAP puis un BEP, en alternance au C.F.A du Lycée Hôtelier de Marseille un brevet de technicien hôtelier à l'école hôtelière de Grenoble. Puis obtient un BTS option Arts de la Table en 1989.

Pendant huit ans, il se forge une expérience de terrain au sein du Groupe Accor à Marseille et à Cannes, effectue quelques séjours à Londres et en Irlande pour y travailler en salle ou au bar. En 1997, il se présente au concours de Professeur de Lycée Professionnel, qu'il réussit. Ainsi peut-il enfin conjuguer vocation, métier et passion, incarnant à sa manière le propos de Stendhal, ce romancier de l'apprentissage : « La vocation, c'est avoir pour métier sa passion »

Un métier, lien entre la théorie et la pratique

Entre 1997 et 2000, Henri dispense une formation généraliste pour les MC Bar. En 2000, une opportunité de poste d'enseignant en MC Barman se présente à lui. La proposition lui est faite le vendredi, il faut répondre vite : le lundi il accepte. C'était une évidence ! La Mention Complémentaire est une formation destinée aux passionnés, attirés par l'univers du bar et qui veulent approfondir leurs connaissances. L'emploi du temps des élèves est centré sur le bar : technologies professionnelles, connaissances des boissons et des cocktails. Chaque semaine, Henri anime quatre heures de cours sur la connaissance des boissons (vins, spiritueux, eaux-de-vie, liqueurs, boissons chaudes, eaux minérales, jus de fruit et quand il en a le temps, il aborde l'enseignement des cigares), associées aux technologies professionnelles appliquées au bar (typologie des bars, législation des débits de boissons, gestion appliquée, classification des cocktails). Les étudiants sont également initiés à l'anglais, la maîtrise d'au moins une langue étrangère étant indispensable.

L'objectif est de rendre les étudiants opérationnels dès leur sortie du lycée. « Les étudiants en MC Barman ont des cursus atypiques ce qui apporte, chaque année, une grande richesse au sein des groupes » note Henri. « De mon côté, je fais intervenir des professionnels en activité, d'anciens étudiants qui abordent des sujets d'actualité ou qui ont des parcours variés. Ils transmettent leur expérience, racontent les conditions de travail. L'objectif est de permettre aux jeunes étudiants de se projeter et de se créer un réseau dans un milieu où le turn-over est important. Mettre les élèves en situation professionnelle dès que possible est très important, souligne Henri. Les restaurants d'application dans les écoles hôtelières offrent cette possibilité. Nous testons la relation client en réel avec la possibilité de faire un débriefing pour améliorer tel ou tel aspect du métier : accueil, prise de commande, compréhension du besoin et satisfaction du client, nous passons tout en revue pour permettre à chaque étudiant de progresser. L'enseignement n'est pas à part, ni déconnecté du monde du bar. Il en est le complément. De mon côté, je suis en permanence à l'affût des évolutions, je me déplace dans les bars pour placer mes élèves et les suivre. Chaque enseignant, comme chaque barman, se doit de se mettre à jour continuellement, sinon il est vite dépassé. Un bon barman est un perpétuel apprenti. »

Un concours, état des lieux des compétences

Sous l'impulsion de Guy Musart, Président de l'ABF de 2001 à 2017, et en sa qualité de Président de l'APEB, Henri Di-Nola participe à la création de la classe Barman au sein du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2011. Il est alors Vice-Président de la classe Barman UMOF et s'investit dans la création d'un référentiel métier et des épreuves de la première session, qui se tient en 2011. Il y est alors membre du jury. Comme un défi personnel, il envisage de s'inscrire au concours suivant, dont la finale doit se dérouler en 2015. "Une fois cette décision prise, j'ai souhaité rester intègre et je me suis retiré de la commission UMOF. Ce titre, je l'ai préparé pour faire un état des lieux de mes compétences et de ma vie. J'ai entamé une préparation de longue haleine, qui m'a sorti de ma zone de confort. Bien sûr, j'avais l'avantage de connaître l'organisation des épreuves. Mais entre les deux éditions, toutes les épreuves ont été remises à plat, les questions étaient totalement différentes de la session précédente. Le déroulé du concours et le panier imposé avaient eux-mêmes évolués. »

Cette immersion personnelle dans le concours permet à Henri d'en comprendre les contraintes et les limites et de devenir force de proposition pour faire évoluer les éditions suivantes.

« Obtenir le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France « classe Barman » était un défi personnel, je n'en ai tiré aucune gratification financière puisque qu'il n'est pas reconnu pour les enseignants de l'Education Nationale. J'ai certes obtenu le titre honorifique de chevalier des Palmes Académiques en 2016. Ce n'était de toute façon pas mon but. Je voulais comprendre et vivre le concours en tant que candidat et pouvoir partager cette expérience avec la commission UMOF classe Barman. Ainsi en 2015, une nouvelle épreuve apparaît avec la création d'une œuvre. Quinze jours avant la finale, chaque candidat a reçu un panier avec des ingrédients imposés. Il doit imaginer un cocktail en utilisant exclusivement cette liste d'ingrédients. Pour l'édition suivante, nous avons introduit l'épreuve du cocktail signature qui incarne

le candidat. C'est désormais une carte blanche. De même, nous avons revu les grilles d'évaluation en fonction des nouveautés. Le concours doit être à l'image de notre métier, évolutif. Il doit s'articuler entre tradition et innovation. Les épreuves qualificatives permettent de vérifier la maîtrise des fondamentaux et des connaissances générales qui font partie de la panoplie du barman. »

Henri en est convaincu, être sacré UMOF « classe Barman » n'est pas une fin en soi. Peu importe le résultat, ce concours est une belle expérience. On se confronte, on se rencontre, on échange, on vit son métier.

A posteriori, Henri constate que le col bleu-blanc-rouge est un facilitateur : il a renforcé la légitimité de sa parole au sein de sa profession et vis-à-vis de ces élèves. Mais si pouvoir arborer le col bleu-blanc-rouge est un signe d'excellence professionnelle, cette excellence doit se répercuter au quotidien. Le métier de barman est un métier de contact, qui implique d'aimer les gens, de rester exemplaire dans sa conduite et humble dans sa réussite. « L'humain est au cœur de nos métiers, encore plus quand on travaille avec les jeunes. Je leur explique que nous écrivons ensemble la préface du livre de leur vie. Les chapitres à venir leur appartiennent. » conclut Henri.

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

Association des
Barmen de France



www.AssociationdesBarmendeFrance.fr

