

Charte du service « A la Française »

The representatives of the professionals of service at table, directors of salle, maîtres d'hôtels, chefs de rang, employees of service, teachers in school of hospitality management, academics, chefs de cuisine, hotel industry consultants, and others members of the hospitality profession, gathered this June 23, 2017 at the University Montaigne in Bordeaux, eager to redefine the notion of Service so that it matches the expectations of French and foreign customers lunching or dining in the catering establishments, declare:

Article 1: "Service a la Française" refers to a set of postures, attitudes and specific gestures specific to the profession of the service in salle.

The French Service:

Is the act to welcome a customer with courtesy, attention, kindness and generosity.

It accompanies the guest in his restaurant experience by a French elegance consisting of politeness and graceful gestures without being obsequious, mannered, displaced or ostentatious. The gestures are borrowed from the history of the profession but also to the arts of the theatre, dance, performing arts, applied to our business sector.

It focuses on the recognition of the customer, his expressed and unexpressed needs, all his expectations according to its specificities.

It values the personality and the intrinsic qualities of each member of the restaurant team in contact with the guest, its adaptability, the specificity of each person and to recognize a feminine approach in the art of service in salle.

It highlights the traditional regional specialties, as well as the French mainland and overseas products by special gestures and a suitable speech.

It highlights producers in particular of French products and quality, in compliance with the order of the nature, the animals and the balance of biodiversity.

It promotes the restaurant, the chef, his cuisine and the brigade, especially among local, French and international customers.

It sublimes the cuisine of the Chef by creating emotion and by adapting to the needs, expressed or not, of each customer.

It accompanies the culinary innovations by an adaptation to service in salle and its scenario, and contributes to their added value.

It writes in its own time the history of the techniques of our profession, such as the cold dishes, the cuts and the flambage in salle, performed in front of the guest, with a search of symbiosis between the kitchen and the salle.

It highlights the arts of the table, associating the table and its scenario to the scenography of a place and the kitchen of a chef.

It consists of a set of actions designed to optimize, facilitate, ease and value the work of the kitchen toward the client in order of fluency.

It enhances the bread, the cheese, the condiments, the water and the wine as products accompanying the meal "à la française".

It respects and encourages the gustatory pairing between a dish and a wine or other drink, implements the various techniques of service of the wines and other drinks according to a French school of service.

Article 2: "Grand Service a la Française" refers to a set of postures and techniques, attitudes and gestures specific to the profession of restaurant service according to a "school" specific to our nation.

Grand Service à la Française :

Corresponds to an aesthetic of the table according to a French taste, that is to say by a symmetry from the Center: 1) linen placed according to a French folding art, the plate in the center, 2) the forks on the left, traditionally placed points against the tablecloth, 3) the knives on the right, the knife edge toward the plate, 4) the bread plate placed on the left,

the butter knife on the right side of the bread plate, 5) the glasses on the right side, placed, for the lowest, close to the knife's point, for the highest, close to the center of the table, and following the order of service of the wines, 6) accessories or additional service wares will be placed on the right side as well as the bill.

Corresponds to the service of a table according to four methods that take each term of " Grand Service a la Française ": 1) a covered-plate service, done with elegance and scenario, in particular for banquets, private executive tables, special events. This service can be associated with a service on the tray or a special scenography. (2) a service "au plat" by which the service professional uses a plier and stays, for the right-handed room employees on the left of each plate laying in front of the guest; vice versa for left-handed people (the "Service a l'Anglaise", namely the terminology formerly used, evolves then). (3) a service by which employee of service presents a dish to the customer by the left (for the identified clients as right-handed), as well as a plier so that the customer serves himself (terminology corresponding to the expression "Service a la Française" from the XIXth century and until the beginning of XXIst century). (4) a service from a rolling table, or side-table, that allows to make cuts or flambés in front of the customer and to make performances with codified techniques, showing the concept of sharing, or freely interpreted from an older tradition.

Highlights French craft industry, china artisans, goldsmiths, glassblowers, crystal maker, creators and other professional working in the world of the arts of the table and the service.

In private or institutional catering with official international representation, it meets the protocol code, in particular welcoming, precedence, the placing in the space and at the table, but also to the particulars of the service, to the order meals and the appropriate discretion.

Promotes the floral decoration according to a French school of floral composition and in particular putting forward the plant elements of the French territory, and according to the season.

Shall then be the guarantor of the culinary and service traditions recognized around the world and enhance the notion of "gastronomic meal of the French" highlighted by its registration in 2010 in the intangible cultural inheritance of humanity.

Marie-Christine Bouneau Professeure des Universités Histoire Contemporaine Directrice du Laboratoire CEMMC	Christophe Bouneau Professeur des Universités Histoire contemporaine	Corinne Marache Professeure des Universités Histoire contemporaine	Arnaud Paye Chef de cuisine étoilé	Gil Galazzo Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table Docteur en histoire Président de l'ASPARATF	Olivier Penent Enseignant Service et accueil Ecole Ferrandi	Frank Jossierand Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table	Serge Goulaieff Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table	Isabelle Letèvre Responsable restauration	Gerald Louis Cantails Président du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France Classe Maître d'hôtel, Maître du Service et arts de la table
Thierry Millet Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table	Anthony de Oliveira Maître d'hôtel Président Trophée National de l'Artisan	Loïc Gievarec Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table	Franck Philippe Inspecteur Évaluation Nationale Docteur en histoire	Maribel Bernard Conseiller municipal délégué au Commerce et l'Artisanat Mairie de Bordeaux	Bernard Boutboul Directeur GIRA conseil	Yannick Alleno Chef de cuisine étoilé	Guillaume Bonnard Maître d'hôtel	Arnaud Enjalbert Maître d'hôtel Restaurant Le Prince Noir	Laurent Delarbre Enseignant Service et accueil
Sandrine Fournier Enseignante Lycée Arcaïchon Sociologie, Sciences de gestion Associations CEMMC Bordeaux	Teddy Gillot Directeur Général Pavillon Ledoyen	Antoine Desmoulin Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table Directeur pédagogique aux formations Lycée Condorcet	Didier Lasserre Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table Ancien Directeur Technique	Sylvain Combe Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table	Marques et Régis Maron Chefs de Cuisine étoilés	Sybilka Kazianka Wojnarowicz Maître d'hôtel et enseignante Association des Arts de la table et du service	Pascal Mesnard Enseignant-EN EPLE Association des Arts de la table et du service	Marie Pierre Coquer Directrice agence d'Équipement	Franck Languille Maître d'hôtel Assemblée Nationale Président Concours de l'Épistote
Simon Peskine Directeur de restaurant Ledoyen Paris	Eric Martaud Chef de rang et barrender Vainqueur Patron plébiscité France 2016, 2017	Julie Staelen Chef de rang Gravety Manor	Alexandre Drillet Chef de rang Hôtel Royal Evian Meilleur Apprenti de France 2017	Maxime Kinzingier Chef de rang Le Cheval Blanc Courdaveil	Jean-Marc Saffaro Directeur de la restauration	Florian Varelle Lauréat Trophée National Royal Picardy 2017	Damien Nassiri Directeur de restaurant Président association des artisans de la salle du Loiret	Jérémy MOREIRA Chef de rang Le Grand Maître	Eddy Bonjean Directeur de salle Le Papillon
Sébastien Rival Directeur de Salle Alain Ducasse Paris	Valérie Lemeret Enseignante	Jonathan Brunet Maître d'hôtel DDFFT Education Nationale	Juan-Carlos Monasterio Enseignant DDFFT Education Nationale	Françoise Guézéou Enseignante	Gaël Kerhuel Enseignant Maître d'hôtel	Joëlle Kehren Enseignant Maître d'hôtel	Philippe Meyzie Université de Bordeaux	Jérôme Muzard Inspecteur éducation Nationale ACB Bordeaux	Thierry Daugeron Président Association de la Table et du Service Régent Ecole sup de la Table
Benoît Sauviat Maître d'hôtel Membre fondateur Association de la Table et du Service	Franck Bourgine Meilleur Ouvrier de France Professeur de Restauration	Patrick Guat Président Pays France « Disciples Escottier International »	Damien Brand Maître d'hôtel	Thierry Raynier Enseignant Maître d'hôtel Lycée hôtelier Toulouse	Philippe Deboubert Directeur des formations professionnelles et techniques Lycée hôtelier	Olivier Thepignier Maître d'hôtel Sommelier Président association Les arts de la table et du Service	Denis Torralba Enseignant Maître d'hôtel Lycée hôtelier Grenoble	Patrick Broussou Proviseur Lycée hôtelier Grenoble	Jean Paul Perdereau Enseignant Maître d'hôtel CFA - lycée des métiers Le Mans
Michel Widéhem Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table	Stephane Cronier Enseignant Maître d'hôtel	Michel Aguilier Enseignant Maître d'hôtel Lycée Comte de Foix Andorre	Eric Guerini Enseignant Maître d'hôtel Mairie de Calédonie	Richard Garin Président concours Jeune traiteur junior Institut Traiteur Saint Joseph de Québec	André Vivrière Ancien enseignant Lycée hôtelier de Thonon les Bains	Eric Camini Enseignant Maître d'hôtel Lycée hôtelier de Thonon les Bains	Sylvie Morin Directrice de site Bordeaux Groupe Bertrand	Stephane Brunet Enseignant Maître d'hôtel	Esteban Valle Directeur de Salle Domaine de l'Épistote
Ludovic Crenn Directeur de la restauration Grand Hôtel de Lido	Frederic Semeria Enseignant Maître d'hôtel Lycée hôtelier Le Cloutier	Emmanuel Riolland Enseignant CFA CCI de Perpignan	Valérie Duprez Enseignante Maître d'hôtel Lycée Hôtelier Gorbailly	Jean-François Tastet Président UIMH 33	Denis Bordinat Responsable Outils Exp Restauration	Guy Presenta Vice Président UIMH Occitanie	Jean Lejeune Enseignant Maître d'hôtel Lycée hôtelier Bourquin Argelès sur Mer	Nathalie Coste Directrice de Salle Restaurant Aramon	Jonathan Gallois Enseignant Maître d'hôtel
Vincent Fontenay Docteur en Histoire Contemporaine	Omar Beauche Directeur de restaurant Le Village	Nicolas Bouey Enseignant Maître d'hôtel Lycée hôtelier Biarritz	Stephanie Lemoine Boutté Enseignante Maître d'hôtel Lycée hôtelier Gossens	Franck Chesnes Vice-Président UIMH 3 Délégué Bordeaux Métropole	Marine Théau Enseignante Maître d'hôtel et sommelière	Alain Signet Maître d'hôtel Le Mas d'Auston	Sabrina Lataste Chef de rang	Baptiste Ducassou Meilleur élève sommelier de France	Stephane Koszyk Enseignant Maître d'hôtel

