



HÔTEL
FOUQUET'S BARRIÈRE
PARIS

Stéphane Ginouves, premier « Meilleur Ouvrier de France Barman »



Stéphane Ginouves
« Meilleur Ouvrier de France Barman »

La finale de la première édition du « Meilleur Ouvrier de France » (classe Barman) s'est déroulée le 19 mai dernier à Clermont-Ferrand. Sur les huit finalistes, deux ont remporté ce titre tant convoité. Parmi eux, Stéphane Ginouves, barman à l'Hôtel Fouquet's Barrière.

Retour sur la victoire et le parcours de ce jeune professionnel de 36 ans, premier « Meilleur Ouvrier de France Barman ».

Un métier, une passion

Après un BEP et CAP à l'école hôtelière de Nancy, Stéphane effectue son service militaire et devient responsable bar au MESS des sous-officiers. Après une expérience en tant que chef de rang à la brasserie Excelsior à Nancy (groupe Flo), Stéphane rejoint les équipes du Steak House de Disneyland Resort Paris en qualité de barman. Il sort gagnant du « Shaker Challenge », un concours organisé par Disney récompensant le meilleur barman. Ce concours pointu - et par conséquent très convoité - marque le début d'une carrière prometteuse pour Stéphane qui exercera par la suite ses talents au bar du Disneyland Hôtel pendant plus de deux ans.

En 2003, Stéphane remporte, entre autres, les titres de **Champion de France de Cocktail Création** et de **Champion du Monde Technique** (lors du 29^{ème} championnat du monde à Séville).

Après une expérience au Warwick Champs-Élysées puis au Westminster en qualité d'assistant chef barman, Stéphane rejoint les équipes de l'Hôtel Fouquet's Barrière en 2008. Il intègre en parallèle l'Association des Barmen de France en tant que responsable formation puis responsable des concours en Ile de France.

Meilleur Ouvrier de France (classe Barman)

Les inscriptions à la première édition du « Meilleur Ouvrier de France » (classe Barman) ont débuté en décembre 2009. Sur les 25 candidats qui se sont présentés aux épreuves qualificatives du 10 novembre 2010, seuls 8 finalistes ont été sélectionnés. C'est à Clermont-Ferrand le 19 mai dernier que ces 8 candidats ont été notés lors d'épreuves pratiques et théoriques : prise de commande et mise en évidence des produits à la vente, analyse sensorielle, réalisation de cocktails classiques et/ou créations, test en langue anglaise... Parmi eux, seuls deux finalistes - Stéphane Ginouves et Maxime Hoerth, barman à l'hôtel George V - ont remporté le titre de « Meilleur Ouvrier de France ».

Cette distinction est pour Stéphane une immense fierté : « Je suis particulièrement ému d'avoir remporté ce titre prestigieux. C'est l'aboutissement de plusieurs années de travail, l'expression de la passion qui m'anime. Je suis fier d'avoir participé à ce concours qui contribue incontestablement à la valorisation de notre métier ».

Ses cocktails préférés

Les classiques à base de rhum : le Mojito et la Pina Coloda. Au Bar Le Lucien où il exerce ses talents, il recommande le Bombay Fouquet's, un cocktail au goût unique composé de purée de framboise, de basilic, de jus de citron frais, de jus de fruit de la passion, de Martini blanc et de Gin.

L'Hôtel Fouquet's Barrière

A l'angle des Champs Elysées et de l'avenue George V, l'Hôtel Fouquet's Barrière mêle subtilement tradition et modernité. S'ouvrant sur le magnifique jardin de l'hôtel, Le Bar Le Lucien est un endroit d'exception où l'on déguste de surprenants cocktails dans une atmosphère à la fois élégante et décontractée. Une ambiance unique à Paris...

Le Bar Le Lucien et le Jardin de l'Hôtel Fouquet's Barrière sont ouverts tous les jours de 7h00 à 1h00 pour le petit déjeuner, le déjeuner, le tea time et un late drink.

Réservations : 01 40 69 60 60

Hôtel Fouquet's Barrière - 46 avenue George V - 75008 Paris

www.fouquets-barriere.com



Téléchargement photos : www.lucienbarriere-photo.com

Contacts Presse :

Hôtel Fouquet's Barrière - Emmanuelle Cosson - ecosson@lucienbarriere.com +33 1 40 69 60 59
Président du jury Meilleur Ouvrier de France Barman - Guy Musart - guymusart@free.fr 06 17 58 32 22