

COUP D'ESSAI, COUP DE MAÎTRE

*Thomas Fefin de La Réserve Paris,
Meilleur Ouvrier de France 2019*



Le 13 mai 2019, le palmarès du plus prestigieux concours de l'art de vivre à la française a consacré Thomas Fefin, dans la catégorie Maître d'hôtel du Service et des Arts de la table. Jolie réussite et bel exploit pour le Directeur du restaurant Le Gabriel, deux étoiles au Guide Michelin.

la réserve
HOTEL AND SPA
PARIS



*COUP DOUBLE, DEUX MOF
à La Réserve Paris-Hotel And Spa*

Pour La Réserve Paris-Hotel and Spa, ce nouveau titre est une immense fierté et une reconnaissance parfaitement méritée pour Thomas Fefin. Quand on relève le défi de l'excellence chaque jour, c'est un honneur de compter désormais deux MOF dans son équipe, puisque Marie-Fleur Raynard-Laude, Gouvernante Générale a également obtenu le titre MOF en 2011 «Gouvernante des services hôteliers».

*UN PARCOURS INTERNATIONAL,
un savoir-faire incontestable*

D'origine lorraine, Thomas Fefin réussit son BTS Gestion hôtelière à Metz avant de partir à Kuala Lumpur en Malaisie pour obtenir une licence professionnelle en management hôtelier, en langue anglaise. Tout naturellement, sa carrière débute en Asie, à Macau puis à Canton en Chine, aux côtés du chef Antoine Perray. De retour en France en 2012, il intègre les équipes du restaurant Epicure*** à Paris aux côtés de Frédéric Kaiser puis occupe différents postes en tant que maître d'hôtel. En juillet 2017, il devient assistant directeur du restaurant Le Gabriel** à La Réserve Paris-Hotel and Spa. En 2018, il se prépare au concours de MOF avec l'aide du chef Jérôme Bancetel et de son équipe. Passionné par son métier, il veille à la cohésion du groupe, autour d'une vision exigeante d'un service de qualité. Son engagement de chaque jour lui a donc valu l'ultime récompense de MOF 2019 et le plaisir de devenir directeur du restaurant Le Gabriel.

*MOF,
catégorie Maître d'hôtel du Service et des Arts de la table*

Unanimement reconnu comme un label d'excellence à la française, le concours de MOF a été créé en 1924. Le titre de MOF a le statut de diplôme d'État de niveau III depuis 2001. Dans la catégorie Maître d'hôtel du service et des Arts de la table, les épreuves se déroulent en trois parties :

- «Chef d'œuvre de production de service et des arts de la table» : les candidats devaient concevoir, commercialiser et réaliser un service de dessert en fin de repas, boisson comprise, sous la forme d'une œuvre originale et adaptée au contexte actuel.
- «Former ses commis» : l'occasion de développer un travail en équipe, pour rendre le métier attractif pour les jeunes. Cette partie inscrit le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » dans son obligation de transmission des savoirs.
- «Exposer son travail par une capsule vidéo» : de nos jours, exposer son travail de service à l'aide d'une capsule vidéo, courte et scénarisée, sur les réseaux sociaux est nécessaire pour attirer la clientèle.

LA RÉSERVE PARIS-HOTEL AND SPA - 42 avenue Gabriel 75008 Paris - www.lareserve-paris.com +33 (0)1 58 36 60 50 - restaurant@lareserve-paris.com

RESTAURANT 2* LE GABRIEL - Déjeuner de 12h30 à 14h30 - Dîner de 19h30 à 22h00 - Fermé le samedi midi

RESTAURANT LA PAGODE DE COS - Tous les jours de 12h00 à 23h00

BAR - Service continu de 7h à 1h du matin

CONTACT PRESSE

Virginie Audebert - Bureau de presse Pascale Venot +33 1 53 53 40 56 - vaudebert@pascalevenot.com



MICHEL REYBIER HOSPITALITY