

Quand le maître d'hôtel et le chef de cuisine sont en harmonie.....



Un responsable de salle qui ne fait qu'un avec le chef et accompagne les intentions de sa cuisine auprès de chaque client, cela tient à une complicité qui se construit dans la durée.

3 duos complémentaires sont venus témoigner de leur façon de travailler, de la confiance et du respect mutuel et réciproque qu'ils s'accordent et dont le bénéfice rejaillit à la fois sur les équipes et l'expérience clientèle.

Animée par Anne GARABEDIAN, fondatrice du magazine le Coeur des Chefs, la conférence s'est déroulée au Congrès du Chefs World Summit 2017 à Monaco avec la participation Arnaud DONCKELE et Thierry DI TULLIO, de Résidence de la Pinède à Saint-Tropez, Vivien DURAND et Arnaud ENJALBERT, Le Prince Noir à Lormont, Laurent COLIN et Antonio FOCHI, du Meridien Beach Plaza à Monaco, sous l'oeil expert d'Hélène BINET, (blog Un Œil en Salle)



De G à D ; Laurent COLIN, Antonio FOCHI, Arnaud ENJALBERT, Vivien DURAND,
Anne GARABEDIAN, Thierry DI TULLIO, Arnaud DONCKELE, H el ene BINET
  Sandrine Kauffer