

## Il maître

(tratto e adattato da: <http://nuke.italianhospitality.org>)

Maître letteralmente significa “maggiordomo”. Già nel 1300 si parlava dello scalco, che era incaricato di disossare e tranciare, alla presenza dei convitati, le varie carni in piccole porzioni. Nel 1500 lo scalco divenne responsabile di tutta l’organizzazione concernente, i pasti, servizio incluso. Nei tempi moderni il termine scalco cadde in disuso e si affermò quello di maestro di casa, ossia il nostro Maître moderno.

### Diventare Maître

Una scuola da sola non può creare un Maître. Infatti un Maître deve imparare ad essere cameriere, sommelier, cuoco e ragioniere per programmare gli approvvigionamenti e calcolare il costo reale di ciascun piatto per poter compilare il menu. La vera scuola comincia quando, completata la preparazione scolastica e messo in contatto con la realtà di un grande albergo, deve saper scoprire dentro di sé ed applicare le doti di psicologo e fine diplomatico, facendo i conti con il proprio carattere.

Nella ristorazione d’una volta, il Maître preparava le porzioni attingendo da vassoi, carrelli, zuppierie, brasiere e quant’altro veniva dalla cucina. Accoglieva i clienti con tatto ed eleganza e serviva portate secondo il galateo, con destrezza e *savoir faire*.

### Il Maître oggi

La *nouvelle cuisine* ci ha lasciato in eredità il porzionato: i piatti escono dalla cucina già pronti da mettere in tavola davanti ad ogni commensale e le esibizioni dei Maître sono ridotte al minimo.

Il suo nuovo ruolo prevede è quello di manager della ristorazione: deve essere un esperto di vini, intenditore di cibi e, ancor più che esperti, raffinati gourmet; dirige i camerieri che servono in tavola, accoglie i clienti e li indirizza ai tavoli, suggerisce i cibi e le bevande, interagisce con lo Chef di cucina per la stesura ed il *food cost* dei menu.

Un bravo Maître deve essere capace di sopperire con cortesia, simpatia e professionalità a momentanee *défaillances* della cucina. Senza tralasciare le affascinanti competenze tecniche che può esprimere nelle preparazioni alla lampada con la cucina *flambé* al tavolo del cliente, il trancio di un frutto o la pelatura di un’arancia.

Nei confronti della brigata deve trasformarsi in un autentico guru: è fondamentale costruire una squadra motivata e vincente (come direbbero gli Americani “*team bulding*”) e, se la cosa funziona, i clienti sono soddisfatti e appagati. Pertanto:

- organizza *briefing*: riunire tutta la brigata per risolvere i problemi o informare delle novità in menu;
- è il *trainig*: fa girare i collaboratori su più mansioni per dare ad ognuno una visione completa del lavoro;
- prepara *meeting*: riunisce le brigate di sala e cucina per affinare gli standard di lavoro, organizza corsi di formazione professionale e di degustazione, convegni enogastronomici, manifestazioni a tema.