

ONO ! CONSEIL
Signature de succès

Olivier Novelli,
Un des Meilleurs Ouvriers de France 2011
Maître d'hôtel du service et des arts de la table.



Olivier Novelli, Directeur de restaurant, il obtient ce prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie « Maître d'hôtel, du service et des Arts de la table » lors de la finale du concours en 2011 dans les salons du Fouquet's Barrière à Paris.

Diplômé en 1987 du Lycée hôtelier de Guérande, Olivier Novelli s'est d'abord initié à l'hôtellerie de luxe dans la chaîne Barrière à La Baule pendant le cursus scolaire.

Ensuite il s'est formé à tous les styles de **restauration** avant de poursuivre sa carrière dans l'hôtellerie de luxe et la restauration haut de gamme à la fin des années 90. Un parcours atypique, et un titre de MOF qui honore de remarquables qualités professionnelles mais aussi humaines.

Passé dans les établissements **remarquables** de la côte d'azur, dans les **relais et châteaux** et **restaurants étoilés**, il devient directeur du **Chantecler**, le célèbre restaurant gastronomique du non moins connu et réputé **Hôtel Negresco** à Nice où il obtient la seconde étoile Michelin en 2012 aux côtés de son ami le chef Jean-Denis Rieubland (MOF 2007).



En 2011, c'est sous l'impulsion de Denis Courtiade que plusieurs maîtres d'hôtels, directeurs de restaurant se réunissent pour créer une association professionnelle.

Ô **Service des talents de demain** est née, afin de créer du lien et **transmettre** dans le but de **valoriser** les métiers de la salle auprès des jeunes dans les écoles hôtelières. Olivier en est depuis un des deux vice-présidents.

Amoureux du **travail bien réalisé** et soucieux du **détail, rigoureux et attentif** au **management** des équipes et à l'humain, il met en pratique son **expérience** chaque jour afin de transmettre les bons gestes, la **bonne technique, le savoir être**, auprès de ses équipes et s'investit dans les écoles hôtelières et les concours pour repérer les jeunes talents de demain.

Il part en 2015 rejoindre la direction du restaurant gastronomique 3* du Bristol Paris avant de poursuivre dans la célèbre maison Pic de Valence où il est en charge du **restaurant 3*** aux côtés d'Anne Sophie Pic.

Investit dans la **transmission**, il est membre actif de l'association de la Coupe Georges Baptiste nationale, européenne et internationale (concours élèves et pro), et il est aussi depuis 2020 Président du concours départemental (06) Un des Meilleurs Apprentis de France (MAF).



© crédit photo Roméo Balancourt

En 2017 une idée germe suite à la non-reconnaissance des métiers de salle. En 2019 il fonde et dirige **ONO|Conseil** (www.onoconseil.fr) une société de conseil, audit qualité et formation pour transmettre son savoir et expertise auprès des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et milieu du luxe dans le seul but d'améliorer l'image et la qualité du service en salle et surtout le savoir-être.

Les professionnels font appel à ses services pour dynamiser leurs équipes sur l'art de recevoir, les techniques de salle, les codes du luxe, le management opérationnel.