

# COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE : UNE TABLE RONDE SUR LE SAVOIR-ÊTRE EN CUISINE ET EN SALLE



Arnaud Donckele



Christophe Bacquié



Yoann Conte

Le Collège  
Culinaire de France

Le 26 octobre dernier, le Collège Culinaire de France a organisé une table ronde sur un sujet souvent mis de côté par les institutions, la profession et les médias : le savoir-être en cuisine et en salle. Dans le but de mettre en commun leurs compétences, les personnalités présentes ont initié des solutions concrètes et applicables à tous.

## UN RÔLE PÉDAGOGIQUE

Quelles clés les professionnels de la gastronomie doivent-ils trouver pour dynamiser durablement la qualité du secteur ? Cette vaste question a trouvé un début de réponse lors de la table ronde organisée par le Collège Culinaire de France. Pour rappel, cette association réunit tous les hommes de métier, restaurateurs et producteurs artisans partageant des valeurs et des pratiques communes. Aujourd'hui, plus de 1 200 Restaurants et Producteurs Artisans de Qualité permettent de distinguer ceux et celles qui travaillent des produits bruts de qualité, jouent la carte de la transparence dans l'assiette et donnent du sens à la convivialité. Le rôle du Collège est avant tout militant et pédagogique : il agit comme un drapeau derrière lequel s'engagent des restaurants et des producteurs passionnés par la qualité. Il rassemble, fait connaître et partage, entre ses membres, les bonnes pratiques.

Pour cet événement, une dizaine de personnalités membres du Collège Culinaire de France ont répondu à l'appel : les chefs Christophe Bacquié (Hôtel du Castellet), Olivier Bellin (Auberge des Glazicks), Yoann Conte (Restaurant Yoann Conte), Alexandre Couillon (La Marine), Arnaud Donckele (La Vague d'Or), Jean-Luc Rabanel (L'atelier de Jean-Luc Rabanel), Nicolas Gautier (La Lai-

terie), Jean-Pierre Xiradakis (La Tupina) et David Rathgeber (L'assiette) ; ainsi que les directeurs de salle Denis Courtiade (Plaza Athénée) et Thierry Di Tullio (La Vague d'Or). Tous les protagonistes ont partagé leurs réflexions mais surtout leurs expériences sur les comportements et le savoir-être en cuisine et en salle afin de bâtir à moyen terme des actions concrètes.

## DES ÉCHANGES FRUCTUEUX

Pour initier les solutions, Christian Regouby, délégué général des Restaurants de Qualité au Collège Culinaire de France, a rappelé en amont que « la démarche d'un restaurant dit de qualité se lit à trois niveaux : dans l'assiette (la qualité du produit), dans l'engagement militant et dans les comportements innovants ». Une définition qui n'a pas manqué de faire réagir les professionnels présents. Notamment Arnaud Donckele qui a souligné les évolutions générationnelles. « La façon de manager n'est plus la même aujourd'hui et il faut savoir parler aux plus jeunes. Avant de parler de rigueur et de travail, il faut savoir leur inculquer du sens et de la passion. » Une vision partagée par Christophe Bacquié qui a insisté « sur les grands enjeux de la formation au management. Aujourd'hui, il faut prendre du temps pour en gagner afin de mieux comprendre les jeunes générations ». Concilier

rigueur et humanité : telle est la ligne partagée par tous les participants qui soulignent, par ailleurs, l'importance de valoriser tous les talents, et notamment ceux de la salle. « Il faut se battre pour construire la qualité », a synthétisé Yoann Conte.

Durant la table ronde, de nombreux autres sujets ont été évoqués : la pression exercée par les réseaux sociaux, le problème des horaires et des contraintes administratives ou encore les violences et insultes en cuisine qui n'ont, en aucun cas, leur place dans un restaurant.

## LES ACTIONS À VENIR

Les débats de la table ronde ont abouti à plusieurs pistes qui seront approfondies et mises en œuvre dans les prochains mois. Les participants ont, par exemple, approuvé le projet de programme de sensibilisation et de formation à la qualité des comportements dont les premiers modules seront proposés début 2016. Le Collège Culinaire de France va également travailler sur la formulation de plusieurs principes de savoir-être qui vont constituer une véritable Charte de qualité comportementale partagée pour tous les Restaurants de Qualité. Rendez-vous dans quelques mois pour la concrétisation des actions !

■ Stéphane Pocialo