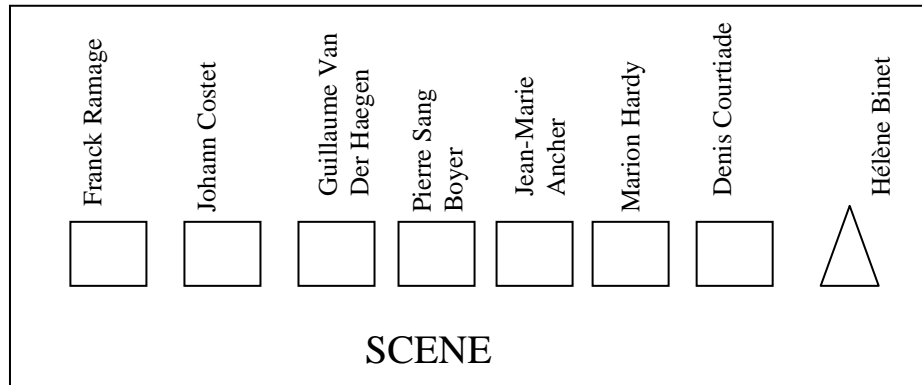


11 avril 2016 / Hôtel de Lassay

1 **Table ronde 1 – Thème : « Métiers et parcours professionnels »**



- **Denis COURTIADÉ**, directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, président fondateur de l'association Ô Service – des talents de demain
- **Marion HARDY**, directrice adjointe du restaurant Jeanne B
- **Jean-Marie ANCHER**, directeur du restaurant Le Taillevent
- **Pierre-Sang BOYER**, Chef des restaurants Pierre Sang In Oberkampf et Pierre Sang on Gambey
- **Guillaume VAN DER HAEGEN**, directeur des restaurants Pierre Sang
- **Johann COSTET**, Bar Manager de La Vue (Hôtel Hyatt Regency Paris Etoile), membre de l'association des Barmen de France
- **Franck RAMAGE**, Sommelier, responsable des relations avec les lycées hôteliers Ile de France, membre de l'association des Sommeliers de Paris-Ile de France

Temps d'échanges : 40 minutes

- Les différents métiers

Les métiers de la salle, que l'on pourrait globalement appeler, les métiers de service, englobent différentes spécialités.

Denis Courtiade : En introduction, pouvez-vous nous en parler ? « *Dire que l'on travaille d'abord en salle, et que l'on peut se spécialiser en sommellerie/bar. Ce sont 3 services différents mais qui travaillent de concert dans un établissement* »

Johann Costet : Justement, vous avez choisi l'une de ces spécialités : le bar. Pourquoi ce choix ? Qu'est-ce qui vous a attiré ?

Franck Ramage : Quant à vous, vous avez opté pour la sommellerie. Qu'est ce qui vous a plu et quelles sont les qualités requises ?

- Différents types de restauration

La filière regorge de différents types de restauration : de la brasserie au gastronomique, en passant par le bistrot ou encore le traditionnel.

11 avril 2016 / Hôtel de Lassay

Chacun peut donc s'épanouir selon ses motivations et ses envies dans la branche qui lui convient le mieux.

Jean-Marie Ancher : Vous avez choisi l'univers du luxe, puisque vous travaillez dans un établissement étoilé. Quelles sont les valeurs qui vous animent au quotidien ? « *Typologie de clientèle, ambiance, qualité de service* »

Marion Hardy : Vous êtes sortie de l'école hôtelière il y a tout juste 4 ans, et vous êtes déjà directrice adjointe d'un bistrot, le Jeanne B. Est-ce plus facile d'évoluer dans ce type d'établissement ?

« *Service plus décontracté, au plus proche du client / facilité d'évolution* ».

- La complémentarité salle/cuisine

La cuisine a souvent été mise sur le devant de la scène, au détriment de la salle. Pourtant, il n'y pas que l'assiette. Un client vient et revient pour une ambiance et un accueil. D'ailleurs, c'est bien le repas gastronomique dans son ensemble qui a été inscrit au patrimoine de l'UNESCO.

Pierre Sang Boyer : Vous êtes chef, et attaché une grande importance au service dans vos 2 établissements. Quelle est votre prise de conscience ? En quoi la salle a son importance ? « *Embauche de Guillaume* »

Guillaume Van Der Haegen : Comment travaillez-vous avec Pierre Sang ? Qu'est-ce qui vous attire en salle ? « *Passer du gastro (Club Gascon) au bistronomie, pourquoi ?* »

- Rythmes de travail

La filière a souvent été le cliché d'un milieu difficile - voire ingrat - au niveau des horaires. Mais les choses ont évolué ! Il est possible de combiner vie professionnelle et vie personnelle.

Denis Courtiade : Vous travaillez dans un 3*, et pourtant vous avez tous vos WE. C'est un sacré avantage ?

Franck Ramage : Vous qui êtes en contact avec les sommeliers de par votre association. Il y a aussi la mise en place d'horaires continus, ce qui évite de travailler en coupure ?

11 avril 2016 / Hôtel de Lassay

- Salaires

Le sujet est délicat, mais important : je parle de salaires dans les métiers de service.

Johann Costet : De manière très large, pouvez-vous nous donner une fourchette de salaires pour les barmen au nom de l'ABF ?

J-M Ancher : Vous qui recrutez, quelle est la fourchette de salaires en salle ?

Pierre Sang Boyer : Et les pourboires, comment se départage t-il au sein de vos établissements ?

- Des perspectives nombreuses

Il est important de souligner que les perspectives d'évolution sont nombreuses, en France mais aussi à l'étranger. Avec de vrais parcours professionnels riches et épanouissants.

Guillaume : Vous avez fait carrière à Londres, avant de revenir en France. L'anglais, primordial dans le métier ?

Franck Ramage : Vous avez énormément voyagé

dans votre vie professionnelle (Chine, Japon, Belgique, etc). Un métier passionnant, donc ?

- Concours

La filière hôtellerie-restauration est l'une des seules à proposer des concours tout au long de sa carrière.

Yoann Costet : En charge des concours à l'ABF, en quoi est-ce un plus pour les jeunes comme pour les professionnels ? *« une manière de se démarquer, etc »*

Denis Courtiade : Les professionnels, dont vous faites partie, ont à cœur de transmettre. Vous êtes très en lien avec les jeunes. Les concours, est-ce une façon de les pousser vers le haut ?

Métiers passion, contact clientèle, voyage, ... A travers vos interventions, on a bien compris que les métiers de la salle, riches en épanouissement pro et perso, sont un véritable ascenseur social !

J-M Ancher : Vous en êtes l'illustre exemple. 40 ans au Taillevent. C'est tout une carrière. Qu'est-ce qui fait qu'on y reste aussi longtemps ? Et quel est le secret de la longévité ?

11 avril 2016 / Hôtel de Lassay

Marion Hardy : À la plus jeune, où vous voyez-vous dans quelques années ? Avez-vous un rêve ?

Merci à nos 7 intervenants.

C'est le moment d'échanger avec la salle. Si vous avez des questions, remarques, interrogations, les professionnels ici présents vous répondront avec grand plaisir.

Sinon, la plupart des intervenants resteront au cocktail en fin de journée, vous pourrez ainsi aller à leur rencontre.

Temps de questions : 5 à 10 minutes