

Comment les cours interentreprises valorisent la branche

Secrétaire de Hotel & Gastro formation Vaud, Jacques Ballois plaide en faveur de l'enseignement de techniques qui permettent de mettre en valeur les spécialistes en restauration.

«Dans la plupart des établissements, la maîtrise de la découpe et du flambage en salle n'est aujourd'hui plus nécessaire. Nous continuons néanmoins à enseigner ces pratiques, car rien ne nous dit qu'elles ne vont pas à l'avenir opérer un retour en grâce. Dans ce sens, nous nous considérons un peu comme les gardiens du temple», lance Jacques Ballois, secrétaire de Hotel & Gastro formation Vaud et responsable des cours interentreprises dédiés au service. Son attachement à ces gestes s'explique d'une part par le fait qu'ils sont encore pratiqués dans certains établissements gastronomiques, dont le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crisier, et, d'autre part, par la conviction qu'ils contribuent en grande partie à la valorisation des spécialistes en restauration.

Une image positive du métier

Au contact lui-même des apprentis à qui il dispense 24 semaines de cours par an, Jacques Ballois constate d'ailleurs leur intérêt pour ces techniques qu'ils ne pratiquent certes pas au quotidien, mais qui contribuent à façon-

ner une image positive de la profession. «Quand ils préparent un cocktail de crevettes ou un tartare devant le client, ils réalisent que leur savoir-faire contribue directement à la satisfaction de ce dernier. Il y a aussi une dimension un peu magique dans ces rituels, notamment lorsque l'on arrive avec les ingrédients d'une crêpe Suzette (sucre, beurre, jus de citron, jus d'orange, crêpe, Grand Marnier et Cognac pour le flambage) et qu'on les transforme en un véritable plat sous le regard de l'hôte.»

«Être membre de Hotel & Gastro Union, c'est profiter du réseau et du soutien à la formation»

Parallèlement à ces enseignements techniques, Jacques Ballois mise beaucoup sur l'aspect humain. Son credo: si l'on se montre aimable et disponible envers le client, on ne peut que réussir dans le métier. «Peu importe les couacs qui pourraient survenir lors du service, l'essentiel est de se montrer avenant. C'est pourquoi nous confrontons les apprentis à de véritables clients au cours de leur formation, qu'ils accueillent et servent dans une salle adjacente au restaurant d'application de GastroVaud.»

Au cours de ces exercices pratiques, le rituel est bien rôdé. Le matin, les jeunes prennent connaissance du menu et entraînent les gestes qu'ils devront exécuter en salle, avant de s'occuper d'une table de A à Z. Et si les apprentis de deuxième année sont souvent encore un peu stressés, ceux de troisième année se montrent généralement à l'aise. «Quand ils touchent un pourboire, ils réalisent l'importance qu'il y a d'adopter une attitude positive. Mais nous les mettons en garde contre la tentation de vouloir trop en faire: si l'attention est forcée, le client s'en rend compte immédiatement et l'effet est contre-productif.»

Une évidence à ne pas oublier

D'autres conseils sont dispensés tout au long de la formation. L'un d'eux porte sur une évidence que certains oublient parfois, à savoir l'importance de connaître les plats proposés par son établissement. Plutôt que de consulter la carte, les clients ont souvent le réflexe de demander s'il y a un plat du jour ou une spécialité. Pour Jacques Ballois, il est impossible alors de répondre que l'on ne sait pas ou que l'on va se renseigner: «Ce serait non seulement un manque de respect pour les collègues qui travaillent depuis le matin en cuisine, mais aussi un manque de crédibilité vis-à-vis du client.»

Les apprentis sont-ils sensibles à ces arguments? Le secrétaire de Hotel & Gastro formation Vaud assure que oui. Il en veut pour preuve leur satisfaction quand ils réalisent qu'ils contribuent beaucoup à la qualité de l'expérience de la clientèle. Aussi



Membre de Hotel & Gastro Union depuis 2013, Jacques Ballois est secrétaire de Hotel & Gastro formation VD et responsable des cours interentreprises «service». DR

bien à travers leur connaissance des produits que leur attitude, laquelle peut compenser un plat raté ou du moins jugé décevant.

Un souvenir inoubliable

Dans le cadre de sa double fonction, Jacques Ballois peut compter sur sa grande expérience pour guider les jeunes professionnels. Issu d'une école hôtelière française, il travaille en Suisse depuis une vingtaine d'années. D'abord recruté par le Beau-Rivage Palace où il a officié à La Rotonde, le restaurant gastronomique de l'époque, il a ensuite rejoint le Musée Olympique, où il a été assistant puis responsable de la restauration, et occupé pendant six ans le poste d'acheteur F&B à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Avant de rejoindre en 2016 Hotel & Gastro formation Vaud, il a par ailleurs dirigé quatre

ans le restaurant d'application de GastroVaud. En outre, il est en train d'achever son brevet fédéral de responsable de la restauration, qui s'ajoutera à celui qu'il a obtenu dans le domaine des achats. Quand on lui demande quelle est son expérience professionnelle la plus marquante, il cite spontanément une date et un hôtel. «En 1995, j'étais chef de rang au Martinez à Cannes quand Jacques Chirac y a organisé un sommet réunissant 36 chefs d'Etat. Une semaine avant, le maître d'hôtel de l'Elysée est venu nous briefer en vue de ce service à la française – en vertu duquel les convives se servent eux-mêmes – que nous devions réaliser de manière synchrone. J'ai le souvenir d'un ballet artistique si parfaitement rôdé qu'il a fait l'ouverture du journal télévisé! Un grand souvenir», conclut Jacques Ballois.

PATRICK CLAUDET

Les spécialistes en restauration ont jusqu'au 28 juillet pour s'inscrire au Championnat du service 2017

Organisé par la Société professionnelle de la restauration, l'événement tiendra une nouvelle fois en haleine le public de la plus grande foire professionnelle suisse du secteur Horeca.

Rendez-vous de tous les professionnels helvétiques, le Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie, des repas à l'emporter et du secteur «Care» (Igeho) est le théâtre de nombreux concours, dont l'un des plus emblématiques est sans conteste le Championnat du service, mis sur pied par la Société professionnelle de la restauration. Cette année, la manifestation célébrera sa 10^e édition



Qui succèdera à Tiago Silva et Lisa-Marie Fricke? CLAUDIA LINK

et constituera par conséquent un événement incontournable pour tous les professionnels du service.

Après José Cipriano (2000), Konstantin Zimmermann (2002), Sabrina Spielmann (2004), Barbara Weishaupt-Hildebrand (2006 et 2008), Cornelia Studer (2010), Daniel Jaun (2012) et Sarah Stübi (2014), tous couronnés Champion(ne) du service, on se rappelle que la dernière édition du concours se tenant toutes les années impaires à Bâle avait couronné pour la première fois deux professionnels. A savoir Lisa-Marie Fricke dans la catégorie de la relève, et de fait élue Championne junior du service 2016, et Tiago Silva, Champion du service 2016.

A l'issue d'une compétition de haut vol durant laquelle les concurrents s'étaient relayés durant cinq jours sur l'espace de la

Société professionnelle de la restauration, Lisa-Marie Fricke et Tiago Silva avaient pris le dessus sur leurs homologues. Employée au Romantik Hotel Bären à Dürrenroth (BE), la première avait remporté, en plus du titre, un stage d'une semaine à l'hôtel Traube Tonbach, à Baiersbronn, en Allemagne, tandis que le second s'était vu remettre un prix prestigieux sous la forme d'un stage d'un mois au Grand Hyatt Dubaï, dans les Emirats arabes unis. Une occasion pour tous les deux de parfaire leurs connaissances, et de s'ouvrir à de nouvelles pratiques du métier en se rendant à l'étranger dans des établissements prestigieux.

En prévision de la prochaine édition, la Société professionnelle de la restauration vient d'ouvrir les inscriptions, qui courent

jusqu'au 28 juillet prochain. Pour participer, les candidat(e)s doivent respecter les conditions suivantes: être spécialiste en restauration en cours de formation (dès la 2^e année d'apprentissage) ou élève d'une école hôtelière (18 ans minimum), avoir terminé un apprentissage de spécialiste en hôtellerie-restauration ou de spécialiste en restauration et/ou suivi une formation professionnelle supérieure, ou être au bénéfice d'au moins trois ans d'expérience pratique validée en restauration si l'on n'a pas effectué d'apprentissage.

Les candidats retenus par la Commission des concours participeront à l'événement prévu cette année du samedi 18 au mercredi 22 novembre, et durant lequel ils devront se mesurer dans six disciplines différentes. (PCL)



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch



Davantage d'informations:
www.servicemeisterschaft.ch