



Au coeur de la Foire gastronomique de Dijon

Au sommaire du dossier



Foire de Dijon

Le service en salle se met à table

Dans le petit monde de la restauration et de l'hôtellerie, un domaine est rarement sur le devant de la scène : le service en salle. Et pourtant, à l'instar des autres, il est tout simplement indispensable au bon fonctionnement d'un établissement. Coup de projecteur sur une profession qui le mérite.

Par Jean-Yves ROUILLE - 09 nov. 2022 à 12:00 - Temps de lecture : 3 min



Le concours comprenait trois épreuves : cocktail, flambage et mise en place. Photo LBP /Stéphane RAK

Bonjour Madame, bonjour Monsieur. Vous avez réservé ? Vous avez terminé, tout s'est bien passé ?... Des phrases comme celles-là, nous les avons entendues des centaines de fois à chacune de nos escapades gourmandes. Accueil, service, échanges, convivialité dans le respect du client, le service en salle est un rouage essentiel dans la bonne marche d'un restaurant. Pourtant, si on vante souvent les mérites du chef de cuisine, on oublie souvent de parler de cette brigade sans qui un repas ne serait très certainement pas tout à fait le même.

« C'est un métier de contact qui ne se résume pas uniquement à servir le client. Il faut avoir des connaissances dans les produits et les vins proposés, dans la gestion... », explique en préambule Audrey Arnal, formatrice en hôtellerie à l'école des métiers de Dijon depuis dix ans. Un métier qui fait parfois figure de parent pauvre et qui peine à recruter dans les nouvelles générations. « C'est une filière où nous avons du mal à recruter au niveau CAP. Il y a plus de monde sur des projets BTS », résume Delphine Kervarec, chargée de communication à l'école des métiers.

Des métiers à valoriser

Alors, pour valoriser ces métiers qui le valent bien, il y a les concours, les exhibitions, comme celle présentée à la Foire de Dijon depuis trois ans maintenant : “La salle fait son show”. Delphine Kervarec en détaille le contenu. « Tout d'abord, l'idée est de mettre en valeur la salle, mais sans opposer les différents établissements qui sont présents. » C'est ainsi que quatre trios (Bac Pro et Bac STHR), composés d'un élève de Saint-Bénigne, d'un autre du Castel et d'un dernier de l'école des métiers, concourent ensemble dans les différentes épreuves au programme. Élaboration d'un cocktail, flambage, mise en place d'une table pour deux personnes, voilà ce sur quoi sont notés les quatre trios. Les élèves ont, pendant tout l'après-midi, fait parler leur talent et leur savoir-faire. Une parfaite mise en lumière d'une profession qui mérite toute notre attention quand on s'attable dans un restaurant.

Les résultats. 1. Guilia Allemann (Saint-Bénigne), Léo Artola (Le Castel) et Mina Brunato (école des métiers) ; 2. Moulhati Abdou (Le Castel), Enzo Calard (Saint-Bénigne) et Kilian Collardey (école des métiers) ; 3. Lilly Nivois (école des métiers), Axel Viard (Le Castel) et Adam Furcy (Saint-Bénigne) ; 4. Janice Brabant (Saint-Bénigne), Banessa Appau (Le Castel) et Alicia Huis (école des métiers).



« Quand on travaille dans la restauration, il faut l'aimer »

« Depuis tout petit, je fais du service », s'amuse à raconter Paul, élève en BTS 1^{re} année à l'école des métiers de Dijon. Au début, c'était presque comme un jeu en famille, et puis, à la sortie du collège, sa maman lui a dit de tenter sa chance en école d'apprentissage. Il écoute son conseil et décroche son bac professionnel, major de promo. Mais le jeune homme originaire de Lons-le-Saunier, dans le Jura, n'est pas du genre à s'en contenter. « Un jour dans ma vie, je veux faire un étoilé », se souvient-il avoir rêvé. Et le rêve est devenu réalité depuis le 31 août, puisqu'il a intégré la prestigieuse *Auberge du pont de Collonges*, chez Paul Bocuse, 2 étoiles au Michelin, en alternance avec ses cours à l'école des métiers. « Bocuse, c'est l'excellence, et je suis un dingue d'excellence. Là-bas, on ne travaille qu'avec des passionnés. » Lucide sur la profession qu'il souhaite embrasser, il reconnaît que « c'est un métier

compliqué. Quand on travaille dans la restauration, il faut l'aimer. Il faut avoir un gros mental. » Et Paul n'en semble pas dénué.

Culture - Loisirs

Foire et salon



Au sommaire du dossier

