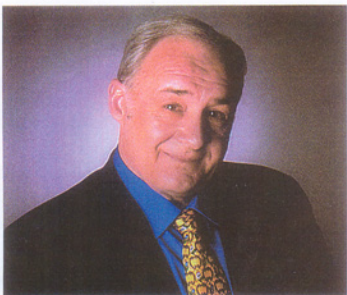


Guy Bardel, le « Zorro de la restauration et de l'hôtellerie »



Guy Bardel est ce que l'on appelle un « vrai chasseur de talents ». Bien connu pour sa capacité à intervenir dans l'urgence, cette incontournable figure lyonnaise du recrutement dans le secteur de l'hôtellerie – restauration est d'une efficacité sans commune mesure quant il s'agit de trouver en urgence du personnel qualifié pour les professionnels.

Véritable « fil d'Ariane » entre employés et employeurs, Guy Bardel se targue d'avoir reçu plus de 100 000 personnes dans son bureau de recrutement, et d'avoir placé près de 10 000 personnes en dix ans. Surnommé le « Zorro » ou le « Monsieur S.O.S. » de la restauration du fait de son extraordinaire réactivité et capacité à voler au secours des professionnels en manque de personnel, cet autodidacte est un vrai passionné qui ne compte pas les heures mises au service d'une profession qui reste pour lui une véritable passion. Cuisinier de formation, il s'investira sans relâche dans son travail, alternant les heures passées en coulisses, derrière les fourneaux, et en salle, au contact direct de la clientèle.

Après avoir fait ses premières armes entre 1963 et 1969 au Casino de Charbonnières, il travaillera dans les wagons restaurants de la ligne Lyon-Paris. Déjà perfectionniste dans l'âme, il confie vouloir ainsi « perfectionner son équilibre et acquérir une parfaite précision des faits et gestes ».

En 1973, il fait l'acquisition du célèbre établissement « Le Tonneau d'Or » où il reçoit les plus grandes stars du show bizz, avant d'exercer ses

talents au « Palais d'Hiver », ainsi qu'à la prestigieuse brasserie « Les Flamandes », ...

En 1985, il lance France Service Hôtellerie, une société spécialisée dans le recrutement et le placement des personnels professionnels d'hôtellerie restauration (cuisiniers, serveurs, femmes de chambre, réceptionnistes, etc.). Il dévoile alors au grand jour une véritable aptitude de « chasseur de talents », mettant ses compétences au service de la profession, trop souvent en manque de main d'œuvre qualifiée.

Fort d'une expérience et d'une notoriété qui aujourd'hui dépassent largement les frontières de notre région et de la France entière, France Service Hôtellerie est aujourd'hui une véritable institution sur la ville de Lyon.

Se définissant lui-même comme « le José Bové de la restauration », le milieu l'apprécie aussi bien pour son franc parler, sa connaissance du terrain, que l'énergie qu'il met à défendre la profession.

« Il faut revaloriser ce beau métier, lui redonner une image de marque, et surtout la reconnaissance qu'il mérite. On a trop sous-estimé la main-d'œuvre et la formation il y a une vingtaine d'années. Nous en payons les conséquences aujourd'hui », souligne-t-il, toutefois particulièrement optimiste quant à l'avenir, si la profession en prend les moyens.

Comme il aime encore à le dire, chez lui les gens viennent avec des questions, et repartent avec le sourire !

Les plus grands lui ont accordé une confiance totale ... Et l'on n'est pas surpris lorsque l'on connaît la personnalité et les résultats de cet homme d'exception.

