

LE PROGRÈS

PORTRAIT



France Service Hôtellerie, la société qu'a créée Guy Bardel en 1985 est au service de tout un monde d'hôtes qui respirent du matin au soir.

Les dessous de table de Guy Bardel

FUS D'ARTISAN, Guy Bardel passe son certificat d'études, entre en apprentissage chez un glorieux cinquième, réalise deux de toitures, a le vertige et tombe dans un atelier de mécanique. Inutile de griser la patte du patron, l'apprenti déballe les tuiles et se retrouve dans le pétrin à Chauxy-d'Azergues. Le boulangier lève le coude, sa femme lève la main et le petit ménage lève aussitôt le camp. Retour à la case départ chez papa marman. Que faire ? Suivre le locataire, un très chic M. Bernard, propriétaire d'un bar rue Port du Temple. Minceur épaisse, lumière douce, le champagne coule à flots... et Guy devient un adepte de ces brèves de comptoir qui racontent ses histoires. Pas question de briser les drapeaux, école hôtelière, apprentissage chez Maurice puis au Casino de Charbonnières, même chemin ne gagne pas le jackpot mais une solide formation en salle et en cuisine.

« J'étais nouveau. Agé, blénois, avec envie vive de connaître le raison de mourir-qua-trente devenu des tables quotidiennes ». Pas de salaire au début

Lyonnais de naissance, Guy Bardel, créateur de France Service Hôtellerie a trouvé sa vocation en passant derrière un bar par hasard. Une question d'occasion bien saisie pour arriver à ses fins et monter cette société. Une affaire de table mais aussi de décor dont l'envers explique l'endroit, dont les dessous expliquent le dessus.

puis une petite paye, englobée par un Tonneau D'Or restaurant du quartier Guillotain. La maison (habite le "coke" le chef va au charbon et régale les habitués. Tartare finis pour Louis Prudon et Johnny Holiday). Cho-Cho et sa "Fausse petite fille saute" croquent Harry Cool qui jette les dés en lançant un triple pastel à sac. Le dernier en piste jure le troisième. Guy Bardel rend son tablier, s'occupe de son fils David, fait la pause avant de faire affaires et de créer en 1985 France Service Hôtellerie.

Le Croquet, un croquet d'idées

Le train semble toujours deux fois, surtout s'il s'agit du TGV roulagé en grandes pompes par François

Mittand, tiré par un superbe gala en Seine-et-Marne. Quatre mille invités. Guy Bardel applaudit à la croquette, sacre tout admett. Le TGV fait escale à Lyon avant de voler Marseille. Soirée privée chez Guy Bardel qui donne carte blanche à France Service Hôtellerie.

« Nous sommes dans les années 1980, des restaurants paissent comme des champignons, n'importe qui peut en ouvrir un. »

Les cuisiniers jouent les petits chefs, imitent les grands, font de la figuration derrière un tiroir passe-tout pomme croûte. N'est pas Bocuse qui veut, les salades composées se désintègrent. « En salle comme en cuisine, le personnel veut gagner

plus et travailler moins... » Finalement les barrières du forçat, samedi, dimanche et jours fériés tombent, tout le monde part en week-end, en vacances, en famille. Les vacances se font rares, les écoles se multiplient, les apprentis se découragent, confondent mayonnaise et béarnaise.

Préparé en fifts, reconstruite à la va-vite, la cuisine devient un lieu qui ne tourne plus perpétuellement sur soi. Il faut accélérer toutes les cadences, le TWA, les changes plombent les salaires, les notes de frais font dans l'arête... Tout compte fait, on remplace le plat du jour tout fait à 5,5 francs par le poulet-beurre tout fait à 5,5 francs. Fines services continus, au quotidien, les salaires flètent à l'anglaise, les employés du mayonnaise cotent.

Entre l'offre et la demande, il y a un abîme que Guy Bardel essaie de combler mais « le travail s'abat ne peut plus et on ne peut plus le libérer. »

FRANÇOISE
PUVIS DE CHAVANNÉ