

LE PROGRÈS

PORTRAIT

Guy Bardel, le monsieur SOS de la restauration

« **I**l a surmonté des challenges, l'aime relever les défis ». Guy Bardel, celui que la presse a si souvent surnommé le « Zorro de la restauration », du fait de sa capacité à intervenir dans l'urgence, se définit lui-même comme un « self-made man » qui a bénéficié d'une grande expérience dans le monde de la restauration pour monter et faire prospérer ses affaires.

Créée en 1988, France service hôtellerie est une agence de recrutement de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration dans laquelle Guy Bardel tient le rôle d'intermédiaire entre employés et employeurs. Car l'homme a compris de longue date que « les entrepreneurs n'avaient pas le temps de s'occuper de recruter leur personnel ».

Gentleman en tenue de gala

Déjà en 1979, il avait créé SOS réception, pour venir « au secours des restaurateurs en manque de personnel ». Une entreprise couronnée de succès mais pas encore suffisamment rodée pour permettre au service. Guy Bardel ne lâchait cependant pas le morceau : « L'expérience acquise tout au long de ces parcours me prouvait que j'étais sur la bonne voie ».

Après être passé par tous les métiers de la restauration, Guy Bardel a monté une agence de recrutement destinée à mettre en relation employeurs et futurs employés. Parcours d'un homme qui a consacré sa vie à une filière dont il voudrait « redorer l'image ».

C'est à l'âge de 16 ans qu'il obtint pour la première fois le permis de travail. Deux expériences difficiles - l'une dans la plomberie, l'autre dans une usine de ressorts - le détournent rapidement de cette filière. C'est un locataire de l'immeuble où il habite avec ses parents qui attire rapidement son attention : tous les soirs, le jeune voisin rentre du travail « en tenue de gala et au volant d'une voiture de sport qu'il m'ont vite fait comprendre qu'il y avait mieux à faire que de rester à l'usine toute ma vie ».

Intrigué, Guy sympathise avec ce « gentil-jeune » qui n'est autre qu'un saisonnier travaillant dans un célèbre bar à cocktail lyonnais. « J'ai tout de suite compris que c'était ma voie ». Commence alors une carrière entièrement consacrée à l'hôtellerie-restauration : Guy Bardel passe par tous les postes

de la profession. « Je obtins tout connaître », avoue-t-il avec insistance.

Duñier au Casino de Charbonnières, maître d'hôtel sur la ligne ferroviaire Paris-Lyon, responsable du restaurant Le Tommeau d'Or, maître d'hôtel à la brasserie parochiale les Flamandes... le métier n'a bientôt plus de secret pour lui.

Normal donc, avec son entrain et sa bonne humeur, qu'il se lance dans la filière de l'emploi : son réseau de connaissances tissé au fil des ans lui ouvre les portes des grands de la restauration lyonnaise. Guy Bardel travaille sans relâche pour qu'employés et employeurs trouvent chaussure à leur pied. Mais voilà...

Aujourd'hui, « les entreprises ont de plus en plus de mal à trouver du personnel. Les jeunes n'acceptent plus les contraintes de la profession pour des salaires qu'ils jugent trop bas. D'un côté, les employeurs réclament moins de charges, de l'autre, les employés se plaignent de ne pas être suffisamment payés, il faudrait trouver un équilibre ». Un équilibre que Guy Bardel souhaiterait rétablir au plus vite « afin de redorer l'image de cette belle profession ».

SÉBASTIEN ORTOLA



Guy Bardel : « Les entreprises ont de plus en plus de mal à trouver du personnel ».