

Guy Bardel, « Monsieur Restauration »

Guy Bardel milite en faveur d'une charte déontologique qui protégerait les métiers de la restauration et de l'hôtellerie

« IL FAUT revaloriser la profession, séduire de nouveau les jeunes pour qu'ils se dirigent vers les métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Mais cela passe notamment par la mise en application d'une charte déontologique, un label qui serait attribué aux entreprises pratiquant la transparence au niveau des contrats, rémunérations, horaires. Il y a encore trop de pratiques abusives... », affirme Guy Bardel qui a lancé l'idée de cette charte en 2002. Mais, pour l'heure, toujours rien de concret, ce que déplore le créateur de France Service Hôtellerie, société assurant depuis vingt ans le recrutement et placement

de professionnels en cuisine, salle et hôtellerie.

Cuisine à domicile

« Les complexes et groupes hôteliers internationaux, les compagnies de croisières de prestige, etc. ont besoin de personnels à des postes de haut niveau de compétences. Les demandes proviennent d'Angleterre, d'Italie, d'Asie... », observe Guy Bardel, connu comme le loup blanc dans la région et notamment à Lyon. Dès qu'un nouvel établissement ouvre, il n'est pas rare qu'il vienne à la rescousse pour trouver les employés adéquats. Depuis quatre ans, il développe par ailleurs la cuisine à domicile :

« Les particuliers comme les entreprises apprécient le système. Nous mettons à leur disposition cuisiniers, serveurs, animations-spectacle. Grâce à ce service clés en main, ils ont l'esprit libre pour se consacrer à leurs convives », souligne l'infatigable Guy Bardel qui n'en finit pas de s'activer pour la profession, plaçant environ 1000 personnes par an sur... 10 000 entretiens réalisés. Un véritable travail de fourmi.

Christel Reynaud

> NOTE

France Service Hôtellerie, 24, rue de la République Lyon 2e. Web : www.france-service-hotelierie.fr



Guy Bardel connaît bien les métiers de la restauration et de l'hôtellerie pour avoir auparavant exercé en cuisine, en salle et créé le service SOS Réceptions

/ Photo Christel Reynaud

Guy Bardel, professionnel de la restauration et chasseur de talents

Homme incontournable pour le recrutement en restauration, il affiche quarante ans de métier et passion dont vingt-deux à la tête de France Service Hôtellerie

SACRÉMENT motivé depuis son plus jeune âge, Guy Bardel était fait pour la restauration : un premier emploi de commis de cuisine au restaurant du Casino de Charbonnières et c'est parti pour lui !

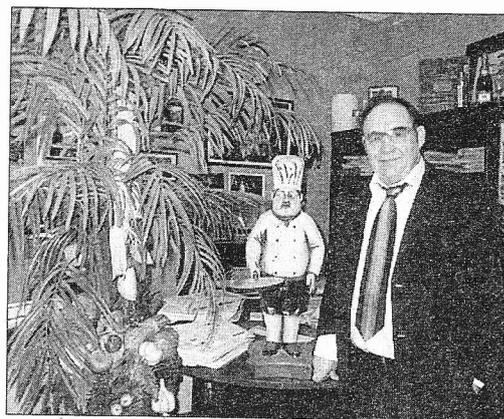
Dans le même établissement, il se familiarise avec le service en salle. Puis il passe le CAP. A l'époque en trois ans, avec formation en alternance : pour lui, c'est la Brasserie Georges. Il terminera troisième sur quatre-vingts candidats. Lors de son service militaire, il sera en cuisine avant de retourner au Casino comme chef de rang et maître d'hôtel. Ensuite, il part pour les saisons : « Dans cette profession, il faut tout connaître ». Guy Bardel aura pendant sept ans son affaire à Lyon et sera le dernier restaurateur à posséder une cuisinière au charbon... Il œuvre enfin comme directeur de salle à la Grande Brasserie au Centre d'échanges de Perrache. Licencié économique, il réfléchit à son avenir et fort de son expérience, il lance en 1985 le bureau de placement France

Service Hôtellerie. Tout d'abord agent commercial, il devient propriétaire de l'enseigne en 1997.

Soirées à thème, cuisine à domicile

« Dès le départ, les restaurateurs lyonnais m'ont fait confiance pour leur trouver du personnel qualifié. Aujourd'hui, dans la ville, un restaurant sur deux recherche des employés. La main-d'œuvre étrangère, par exemple portugaise ou polonaise, est souvent bien adaptée, mais il importe que les professionnels trouvent avec la ville de Lyon le moyen de les loger... », souligne-t-il.

En vingt-deux ans, France Service Hôtellerie a placé 22 000 personnes en partenariat avec l'ANPE. A près de soixante ans, c'est avec toujours la même énergie qu'il s'efforce de transmettre son amour du métier aux jeunes. « La profession a bien évolué, leur explique-t-il. Les conditions de travail se sont beaucoup améliorées : horaires, salaires... De nouveaux concepts voient le jour et il



Guy Bardel, l'homme incontournable pour le recrutement du personnel dans la restauration et l'hôtellerie

/ Photo Christel Reynaud

peut être intéressant d'y faire sa place... ».

Guy Bardel se réjouit du retour des jeunes vers la restauration. « Néanmoins, dit-il, il manque encore des structures pour l'apprentissage et la formation ». Il observe en outre que les restaurateurs, en quête de bons éléments et offrant une restauration de qualité,

souhaitent fréquemment apporter de petits plus comme les soirées à thème. « France Service Hôtellerie est là pour fournir danseuses orientales, chippendales, chanteurs brésiliens... », assure Monsieur Restauration qui a aussi créé un service de cuisine à domicile pour les particuliers.

Christel Reynaud