France Service hotellerie, Guy Bardel : le talent de découvrir des talents

Il se souvient de ce client restaurateur le remerciant, presque les larmes aux yeux : "10 ans que je cherche une serveuse comme celle que vous m'avez trouvée !" Quand Guy Bardel croise un jeune intéressé par le beau métier de l'hôtellerie et la restauration, il le sonde, le fait parler, lui remet quelquefois les idées en place (non on ne gagne pas de l'or en ne fichant absolument rien !) et il lui trouve un poste. Chez le patron qui lui convient !

Il se flatte, depuis 1985,date de la création de France Service Hôtellerie, d'avoir placé des petits gars qui sont devenus désormais maître d'hôtel, chef de cuisine, se sont mis à leur compte, ont racheté la boîte de leur patron. Bref, se sont épanouis dans leur métier.

Il cite même ce cuisinier, devenu Meilleur Ouvrier de France puis consultant. Et celui-ci sortant à la fois de chez Bocuse et Orsi et qu'il a installé aux fourneaux d'un concept avec un super salaire et la possibilité, malgré tout, de faire son métier comme il l'aime. C'est-à-dire de la vraie cuisine gastronomique avec de beaux produits. Tout juste a-t-il fallu qu'il accepte de travailler en supportant la musique à fond. Mais il profite aussi du spectacle de ravissantes jeunes femmes clientes de ce genre d'endroit. Du coup, il est parfaitement bien. Merci qui ? Guy Bardel !

A une époque où les jeunes gens désertent le métier (Guy Bardel dit "notre" métier et il est touchant dans sa façon de s'investir), cet homme-là est précieux à plus d'un titre.

Il n'est guère de restaurants et non des moindres qui n'aient un jour ou l'autre recours à ses services. "Parce que, dit-il, les chefs n'ont pas le temps de procéder eux-mêmes à leur recrutement. Moi, c'est mon job et j'ai du flair. Après, ce sont eux qui décident!"

Il lui a fallu tout de même faire un peu d'éducation y compris avec ceux-là. Expliquer par exemple que les gamins que l'on fait bosser 18 heures par jour et que l'on paye quand on a le temps, c'est fini. Guy Bardel a connu cela dans sa jeunesse quand il a appris le métier de cuisinier et il trouve cela indigne. "D'ailleurs, précise-t-il, les bons professionnels ont parfaitement compris et sont prêts à donner de bons salaires désormais. A condition, bien entendu que l'employé accepte de s'investir." On ne peut pas exiger le beurre et l'argent du beurre!

Très people, Guy Bardel est de toutes les fêtes. On le verra naturellement dans le Village des Chefs au Sirha, entouré de ses amis et clients. Veyrat, Bocuse et les autres. Il se flatte de bien connaître Johnny et Laëtitia, Jean-Jacques Goldmann, Patricia Kaas, Enrico Macias....Et il se sent tout à fait prêt à appliquer son talent à autre chose. C'est dans un restaurant qu'il a découvert un beau jour, une magnifique jeune femme. Il l'a poussée à se présenter à des concours de beauté et, en l'espace de deux mois, Fanny Anselme était prête pour affronter l'élection de Miss Rhône-Alpes, qu'elle a gagnée!

Guy Bardel en est très fier et il se voit bien explorer cette nouvelle voie en parallèle avec celle de l'hôtellerie. Dans les grandes agences de mannequins, on appelle les découvreurs des "scouts talents". Et ça lui va très bien au teint.

Martine Montémont

France Service Hôtellerie
24, rue de la République Lyon 2ème
Tél.: 04 78 42 32 35.
Fax 04 78 42 00 07
Site Internet : www.france-service-hotellerie.fr

© Jeff Nalin