Compte rendu des 11 èmes Rencontres François Rabelais 20 et 21 novembre 2015 à Tours

Le thème de ses rencontres était « Recevoir : l'art et la manière » sous la présidence d'Olivier Roellinger. Suite aux événements de Paris, les rencontres ont enregistré des annulations de participants et de quelques intervenants.

A - Les interventions du vendredi 20 Novembre

1 Intervention d'Olivier Roellinger

Olivier Roellinger (chef cuisinier, et vice président de « Relais & Châteaux ») a commencé son intervention en exprimant ses premiers souvenirs d'enfant où il recevait ses parents dans sa cabane en préparant une dinette. Pour lui, « cuisiner pour l'autre » n'a jamais été stressant en revanche « recevoir l'hôte » le stress.
Étant vice-président de « Relais et Châteaux », il a présenté l'association d'origine française composé de 540 maisons dont un quart se trouve en France. Elle comprend 62 nationalités et vient de fêter ses 60 ans. Il a ensuite exposé le manifeste de 20 engagements qu'il a rédigé pour l'association, en insistant su l'engagement du respect des collaborateurs avec une exclusion pour les membres qui ne le sont pas. Il souhaite d'ailleurs que les stagiaires soient en relation avec un maître de stage plutôt qu'avec une entreprise.
Sa vision de la cuisine à travers ses déplacements dans le monde est que les hommes en cuisine sont des « imposteurs », car la cuisine vient des femmes (mère, grand-mère). La diversité de la cuisine est une force et une richesse. Beaucoup de nos plats traditionnels viennent de produits du monde entier. Suivant les pays ou les régions, les codes et les gestes de recevoir sont différents.
Il a défini le « recevoir » comme accueillir l'autre comme l'être le plus cher et que **recevoir est «la plus belle politesse de l'âme ».**

2 Table ronde : comment recevoir dans les autres cultures.

Plusieurs avis rapportent qu'historiquement, se sont les pauvres qui accueillent le mieux, car ils donnent tout ce qu'ils ont.
L'étranger a été présenté comme un élément hostile selon Nietzsche.
L'alcool est un élément important, voir primordial dans certaines communautés pour acquérir la confiance de l'hôte et permettre de faciliter la conversation.
Gallina Kabakova (Maître de conférences de civilisation russe, université Paris-Sorbonne) nous a expliqué qu'en Russie, c'est un honneur d'accueillir mais que cela répondait à plusieurs épisodes précis et établi comme : l'invitation, le bon placement à table et la bonne parole.
Meg Bortin (Journaliste, The International Herald Tribune, Paris) nous a précisé qu'aux USA, il y a moins de formalités, le fait qu'il n'y ait pas de vouvoiement ou de tutoiement est une

des causes. Elle a remarqué que ne pas finir son assiette est poli aux USA alors qu'en Europe on ne laisse rien.
Alain Montandon (Professeur émérite de littérature générale et comparée, université Blaise Pascal, Clermont-Ferrand) nous a relaté et expliqué une expression asiatique : « un invité, c'est comme le poisson, au bout de 3 jours ça pue »
Benjamin Boudou (Chercheur associé en politique de l'hospitalité, Sciences Po Paris et université Paris Descartes) nous a précisé que l'art de recevoir est un module dans les grandes écoles (Harvard…) et le comportement à table peut être une épreuve de recrutement.

3 Atelier n°3 : le restaurant, un univers sensoriel

Philomène BAYET-ROBERT(Enseignante-chercheur, Institut Paul Bocuse, Ecully) a défini un univers sensoriel comme une notion d'expérience où on stimule un ou plusieurs de nos cinq sens.
Denise Bresciani (Artiste plasticienne, architectures de bouche, Toulouse**)** nous a expliqué les expériences réalisées dans son entreprise a travers ses créations culinaires où elle fait travailler les sens. Elle utilise la théâtralisation de manière à rompre avec le temps de façon conviviale pour enchanter les clients et favoriser le bien être.
Micahela Bonescu (Professeur de marketing et communication, Groupe ESC, Dijon) a apporté son expérimentation sur le marketing sensoriel d'après plusieurs de ses études.

4 Table ronde : recevoir à la française, « un enjeu stratégique et économique » pour les relations étrangères

En raison des récents attentats, **Michel Durrieu** n'a pu venir et a été remplacé par la responsable des relations étrangères de la ville de Tours. Celle-ci a expliqué l'importance de recevoir selon les habitudes françaises. L'exemple de l'accueil récent d'un ministre japonais qui ne voulait pas de restaurant gastronomique mais un restaurant de type guinguette. L'accueil réussi de ce dernier a facilité les futures relations entre la ville de Tours et le Japon.
Olivier Roellinger a souligné l'importance des métiers de la salle dans le fait de recevoir à la française. Il a regretté la dévalorisation de se métier au profit des chefs devenus trop présents. Pour lui, les problèmes sont liés aux bas salaires, aux manques de décontraction, même « chic ».

B - Les interventions du samedi 21 Novembre.

1 Intervention Michel Lugnier.

L'inspecteur Général a affirmé que la formation était en mouvement afin d'être plus lisible.
La non-fermeture de certaines sections « restaurant » ne tiendrait qu'à l'obligation d'avoir des serveurs en face des cuisiniers pour faire fonctionner les restaurants dans les lycées hôteliers.

La rénovation des CAP a été actée en 2013 :

- Mise œuvre en 2016 pour le CAP cuisine
- Regroupement des 3 CAP (restaurant, service hôtelier, café hôtelier) afin de rendre le jeune plus polyvalent.

Les programmes de 1re et Ter Bac technologique sont en consultation.
L'insertion des Bac pro et des MAN en BTS a été discutée. Les MAN sont en fortes augmentations, certains lycées auraient tendance à les privilégier au profit des Bac technologiques.
La rénovation des BTS n'est pas encore actée.

2 Table ronde : ordonnance des repas en occident, du moyen âge à nos jours.

Bruno Laurioux (Professeur d'histoire médiévale, université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines) a abordé l'influence Italienne sur la structuration des repas et la mise en place de rituels pour éviter les empoisonnements.
Patrick Rambourg (Historien, université Paris Diderot) a expliqué l'apparition du service à la française à la Renaissance. Tous les plats étaient disposés sur table pour un grand public et le Maître d'hôtel ordonnançait le repas. Il a par la suite précisé que le service à la russe a pris le relais pour préserver les plats chauds et les découpes.
Killian Stengel (Enseignant université François-Rabelais, chargé de mission IEHCA) nous a présenté l'historique des flambages, avec des traces écrites de pratiques au Moyen âge en Angleterre. Cette technique disparue dans les années 80, revient petit à petit notamment chez les traiteurs afin de théâtraliser la salle.
Théophile Pourriat (Directeur de salle, restaurant Septime, Paris) nous a présenté le fonctionnement de son restaurant « le Septime » à Paris, avec une ouverture en 2011 et un macaron Michelin. Le cadre et la tenue des serveurs ont été voulu plus détendus. L'annonce et la connaissance des produits servis lui semblent primordial, un briefing important est effectué avant chaque service. Pas de découpe en salle, en revanche beaucoup d'organisation et de rythme de service avec un menu en 6 ou 7 étapes. Il a prédit le retour d'une cuisine « bourgeoise » et le retour de découpes en salle.

3 Table ronde : quelle place dans le digital ?

Remy Ohayon (Meilleur Ouvrier de France - Internet & Multimédia, fondateur du Réseau d'agences épicuriennes, Paris) a présenté une étude qu'il a réalisé sur l'utilisation du digital pour les hôtels et restaurants.
Pour les hôtels, il a présenté la main mise de quelques sites de réservations sur internet (booking…) et le retard pris en France. Les hôteliers n'auraient pas pris le virage digital.
Concernant les restaurants, l'utilisation du digital a rendu l'expérience au restaurant plus longue :

- elle commence dès la recherche de restaurant sur les sites tel que « la fourchette », « trip Advisor »…
- elle se poursuit en prenant des photos des plats servis pendant le repas
- et finit sur les réseaux sociaux ou les clients partagent leur expérience avec leur amis.

Il a été précisé que 45 % des avis sur « Trip Advisor » sont considérés comme frauduleux, **Pascal Pedirosa (**Chef de produit, Atos Worldline, Tours) expérimente chez ATOS le fait de laisser un commentaire une fois l'addition payée pour redonner du sens aux avis.
Le digital, grâce aux renseignements sur les clients et leurs habitudes, a été défini comme une publicité et un moyen de fidélisation exceptionnels.

4 Table ronde : la présence des cuisiniers en salle.

Plusieurs chefs ont présenté leur expérience sur le travail qu'ils effectuaient en salle.
Christophe Hay (Restaurateur, La Maison d'à Côté, Montlivault) a expliqué qu'il prenait les commandes et que chaque chef de partie apportait ses plats. Il travaillait cependant avec du personnel de salle et un sommelier. Son prochain projet est de mettre son fourneau dans la salle de restaurant.
Jacquelin Pujole (Restaurateur, La cuisine de Georges, Tours) a parlé de son restaurant où il travaillait *seul* pour 25 couverts.
Gil Galasso (MOF et professeur de restaurant à Biarritz) a présenté son travail sur les découpes et autres techniques qu'il mettait en place avec ses élèves. Il a présenté le métier de salle comme un métier artistique (en comparant les gestes de découpe avec la danse classique) et la cuisine un métier de techniques.
Il a été évoqué la présence parfois trop importante des chefs, qui monopolisaient toute l'attention au détriment des autres activités pendant le service.

5 Table ronde : qu'est ce qu'un professionnel de salle aujourd'hui ?

Selon **Denis Courtiade (**Directeur de salle, restaurant Alain Ducasse, hôtel Plaza Athénée, et président de l'association « Ô Service - des talents de demain ») la cuisine a l'assiette a été mise place dans les années 80 pour soulager le travail en salle qui devenait trop important. Cependant, la profession de serveur n'a pas su se réinventer et a subi les changements. Il a pointé l'utilité pour le métier de salle d'être un fin psychologue, de repérer chaque geste du client afin de repérer ses attentes (coup d'œil, mouvement de tête), d'être humble et fondu dans le décor. Le recrutement de collaborateurs est pour lui aussi un problème. Il a créé le site « Ô service des futurs talent de demain » avec d'autres directeur de restaurant pour tenter de réamorcer les vocations et a pointé l'importance que les professionnels viennent au devant des élèves. Il a enfin présenté le nouveau restaurant Ducasse avec l'obligation pour les clients de venir en veste (préciser sur le site et par téléphone). Suite aux évènements à Paris, le taux de fréquentation du restaurant à baisser de 40%
Serge Shaal (Maître d'hôtel, restaurant La fourchette des Ducs, Obernai) a expliqué sa reconversion en tant qu'ancien ingénieur de l'environnement. Il a ensuite regretté que les personnels ne se mettent pas toujours dans la peau des clients. Il faut pour lui aussi s'adapter aux clients.
Celine Alcade (Enseignante, Institut Paul Bocuse et université Louis Lumière Lyon 2) a étudié le comportement des élèves au cours d'une formation de restaurant à l'institut Paul Bocuse. Elle explique que la communication est le thème à travailler pour avoir un discours adapté avec le client. Les élèves se cacheraient derrière les techniques pour moins communiquer.