



Le magazine officiel des hôteliers,
restaurateurs et cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
pour tous les métiers de bouche



2014 N° 4

Assemblée générale Horesca

Bonne année pour les hôtels, mauvaise année pour les cafés

page 4



Euro-Toques

Le prince Félix
à l'assemblée générale



Dégustation

Le Malbec
d'Argentine



Bocuse d'Or

Damien Klein
le 7 et 8 mai à StockholmS

Ouvrir son établissement : l'expérience

Avec quelques 2 845 entreprises pour un emploi total d'environ 19 000 personnes, le secteur de l'Horeca au Luxembourg est bien présent dans le paysage économique du pays. En croissance constante, il a connu, depuis les années 2000, de nombreuses évolutions qui ont impacté les entrepreneurs en termes de besoins en personnel, formation, qualification et compétences.

Pour se lancer dans cette voie, une certaine discipline est donc indispensable...un indépendant qui démarre sa propre affaire aujourd'hui devra inévitablement s'attendre à partager son temps entre la cuisine, la salle et son bureau, sans compter les échanges quotidiens avec ses clients et fournisseurs. Mais, pour « faire tourner » son affaire, il ne lui suffira pas d'être un bon gestionnaire : il lui faudra devenir un homme de terrain, doté d'un certain sens relationnel, d'une grande disponibilité et d'une certaine connaissance du marché culinaire. Autant de qualités et de compétences qui ne peuvent se développer qu'au contact de gérants d'établissement expérimentés, qui connaissent bien les ficelles du métier.

Rencontre avec un ancien propriétaire-gérant et passionné de cuisine, bien décidé à transmettre son savoir aux prochaines générations de restaurateurs : Jean Lammar.



Jean Lammar

M. Lammar, comment êtes-vous devenu restaurateur, quel est votre parcours ?

Fils d'une mère et d'un père photographes, le sens artistique était très développé dans ma famille. Mon grand-père, boucher, était l'incarnation même du bon-vivant et les fêtes de famille étaient toujours très conviviales chez nous. La rencontre avec un bon ami, élève à l'école hôtelière de Diekirch, m'a décidé, en 1979, à quitter l'enseignement secondaire classique pour me réorienter vers une formation professionnelle hôtelière.

Dès 1983, après l'obtention de mon diplôme de fin d'études, j'ai quitté le Luxembourg pour profiter d'un des atouts très positifs du métier de cuisinier : les voyages. Ce métier m'a ainsi guidé vers la Suisse, les bateaux de croisières, Israël, la France, l'Asie, sans jamais perdre le contact avec le Luxembourg. Des stages de perfectionnement permanents (Lenôtre, Georges Pralus, Thai Cooking School at the Oriental, Alain Ducasse, ...) m'ont permis d'acquérir des bases solides, nécessaires à l'exercice de ce métier aux multiples facettes.

Fin 1989, de retour au Luxembourg, j'ai été engagé comme cuisinier à la cour Grand-ducale, poste que j'ai occupé jusqu'à la fin de l'année 1992.

Début 1993, avec le soutien de ma conjointe, devenue mon épouse par la suite, nous avons repris, en location, un restaurant de longue tradition luxembourgeoise, « Le Waldhaff », que nous avons exploité durant 19 ans.

En 2012, nous avons vendu le fond de commerce pour nous consacrer à la formation professionnelle, en restauration. J'enseigne aujourd'hui la cuisine à l'Ecole de la deuxième chance (E2C), et ma femme, la gestion de salle (métier de serveur/serveuse).

Selon vous, quelles sont les qualités dont doit disposer un restaurateur pour pouvoir réussir sur la durée ?

Le sens du partage. Le métier de restaurateur ne s'apprend pas réellement, on le vit. Il faut adorer la vie, car notre métier consiste à prolonger celles des autres par la cuisine. Il faut donc toujours avoir envie de faire plaisir à l'autre. Si l'on a des frustrations, personnelles ou professionnelles, on ne peut pas être un bon restaurateur.

Vous avez vu le marché de la restauration évoluer fortement ces 10 dernières années, que ce soit tant en termes de législation et de normes (notamment HACCP), que de comportements des consommateurs. Quelle est votre analyse personnelle de cette évolution ?

Le monde de la restauration ne cesse d'évoluer, et constamment, de nouveaux concepts émergent dans le monde gastronomique. La cuisine codifiée par Escoffier n'a cessé de se développer et la « nouvelle cuisine », baptisée ainsi par Gault et Millau, a été rattrapée dernièrement par la gastronomie moléculaire. Ces nouvelles tendances poussent tout gastronome qui se respecte à se remettre en question constamment. D'autre part, le développement flagrant des moyens de transports - toujours plus perfectionnés et rapides - favorise la multiplication des produits alimentaires, inconnus de nos sphères il y a quelques années. Ainsi s'est développée la culture internationale de la table avec une offre allant de la restauration italienne et chinoise jusqu'à la cuisine thaïlandaise, vietnamienne, créole, sud-américaine, africaine etc.

La restauration dite « traditionnelle » - en marge de la restauration rapide aujourd'hui bien en place - qui a pour mission initiale de nourrir le client, doit s'adapter en permanence aux nouvelles tendances fortes du marché : apéritifs dînatoires, locavorisme, « Bento-Box », « BYOB » (bring your own bottle), restaurants ambulants gastronomiques, restaurants connectés ou encore « expérientiels ». Au bout du compte, le restaurateur « traditionnel » parvient à se démarquer en mettant en avant le côté communautaire et le développement durable au sein de son entreprise.

Tout ceci a obligé le législateur à mettre en place des normes, lois et directives très strictes concernant les horaires, la sécurité, les permis de travail, l'hygiène alimentaire, la gestion des locaux et du

personnel. Des contrôles permanents ont pour but d'assurer à l'ouvrier, et surtout au client, une sécurité de consommation optimale. Malheureusement, d'après-moi, l'application de cette législation, souvent trop compliquée, n'est pas effectuée de manière uniforme dans le monde, dans l'Union Européenne, voir au sein du territoire luxembourgeois. Si l'ouverture des frontières a permis de développer une approche multiculturelle enrichissante, il faut se rendre à l'évidence : l'éducation, la formation, les religions, les habitudes, les traditions et les façons de faire ne seront jamais uniformes (heureusement !) ...il est donc difficile d'appliquer les mêmes règles partout.

Quelle a été votre plus grande difficulté lorsque vous avez démarré votre activité ?

Sans aucun doute le recrutement de personnel qualifié et donc, la mise sur pied d'une équipe fiable et « rodée », avec un taux d'absentéisme minime.

Si un jeune entrepreneur venait vous demander conseil à l'aube du lancement de son restaurant, que lui diriez-vous en premier lieu ?

Ton restaurant ne devra pas seulement être ton lieu de travail, mais aussi ton pôle de jouvence !

En parlant de « jeunes » entrepreneurs, vous êtes accompagnateur (mentor) bénévole dans le cadre du programme BusinessMentoring, lancé en 2010 par la Chambre de Commerce. Pouvez-vous nous en dire plus sur ce programme et votre rôle de mentor ?

J'ai pris connaissance du programme par le biais du magazine de l'Horesca. Mon désir étant, comme dans mon rôle d'enseignant, de transmettre mon expérience, j'ai postulé pour devenir mentor bénévole. Un comité de sélection m'a permis d'intégrer l'équipe des mentors et assez vite, j'ai débuté un accompagnement avec un premier mentoré. A l'issue de ma première relation de mentorat, qui a duré 18 mois au total, j'ai constaté avec plaisir que l'établissement de la jeune patronne que j'avais accompagné s'était développé avec beaucoup de succès...ce qui prouve que la formule fonctionne !

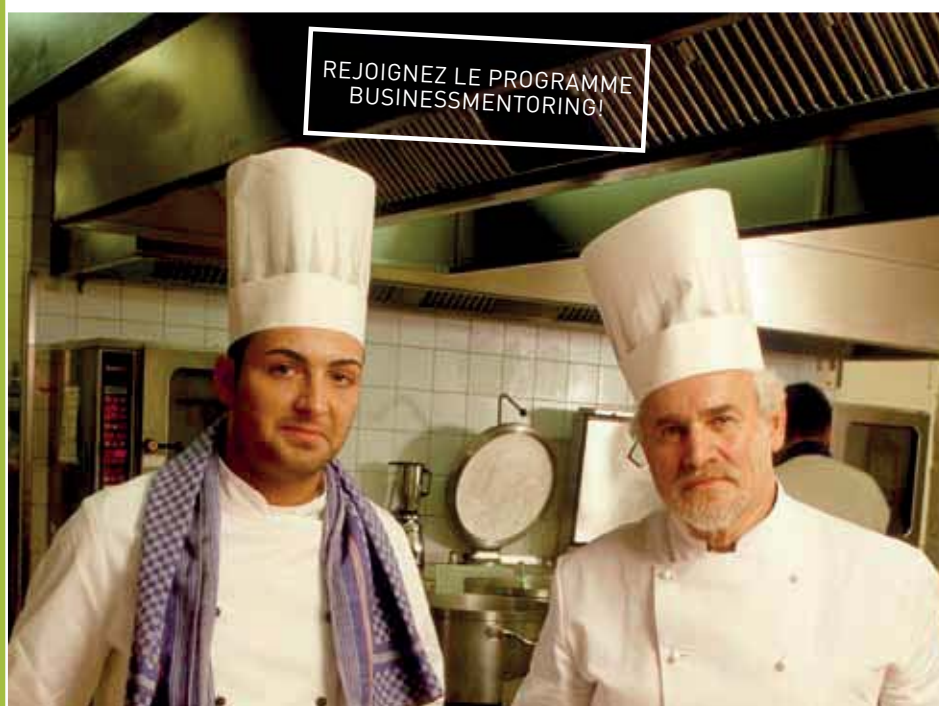
Aujourd'hui, vous accompagnez une autre gestionnaire de restaurant. Que retirez-vous de vos relations avec vos « protégés » ?

Un échange d'idées et un vrai partage d'expériences, qui je le crois, donnent une certaine assurance, une stabilité et un réconfort aux protégés. Si mes conseils pratiques, théoriques et d'organisation leur sont bien sûr utiles, le mentorat me permet aussi de remettre en pratique des acquis de longue date, de reproduire les gestes que j'ai pu faire en tant que jeune restaurateur, au temps du démarrage de mon entreprise.

Enfin, quel message souhaiteriez-vous adresser aux « jeunes » et moins jeunes patrons d'établissements qui nous lisent ?

Le BusinessMentoring est un beau projet, basé sur le bénévolat et la discrétion, avec une grande volonté de partage en toile de fond...et donc certainement profitable aux mentors comme aux mentorés, indépendamment de leur expérience ou de leur âge.

Restaurateur, hôtelier ou cafetier expérimenté ? Devenez accompagnateur !



5 BONNES RAISON DE DEVENIR ACCOMPAGNATEUR (MENTOR)...

- ✓ L'envie...d'enrichir sa propre expérience professionnelle et de valoriser ses compétences de terrain
- ✓ La motivation...d'apporter à un "jeune" entrepreneur le soutien que l'on aurait soi-même aimé avoir à ses débuts
- ✓ Le plaisir...de partager son expérience avec des entrepreneurs de tous horizons
- ✓ La curiosité...de découvrir et de se confronter aux nouvelles tendances du marché
- ✓ Le souci...de transmettre ses valeurs, son savoir et ses astuces afin d'assurer la relève

PROGRAMME D'ACCÈS GRATUIT, ENCADRÉ PAR DES RÈGLES D'ÉTHIQUE ET DE CONFIDENTIALITÉ

PROFILS RECHERCHÉS

Professionnels de l'Horesca disposant de 10 à 15 ans d'expérience dans la gestion d'entreprise, disposés à accompagner bénévolement de "jeunes" créateurs ou repreneurs du secteur

CONTACT ET INFOS

www.businessmentoring.lu
businessmentoring@cc.lu
Rachel Gaessler ou Guylaine Bouquet-Hanus



Un programme certifié ISO9001
En partenariat avec:

