

# Bernard Boutboul : "Tout est à reconstruire dans la restauration de demain"

La Rochelle (17) Le président de Gira, cabinet de conseil et d'accompagnement sur la consommation alimentaire hors domicile, était au lycée hôtelier de La Rochelle, le 5 octobre dernier. L'expert a décrypté les enjeux du secteur devant des étudiants en BTS MHR captivés. *"Nous avons changé notre mode de recrutement. Le CV ne nous intéresse plus, je recherche des personnes avant tout motivées, bienveillantes et ouvertes d'esprit"*, résume Agnès Balaeva, directrice-adjointe de l'hôtel Mercure Bordeaux Gare Atlantic (Gironde). Dans cet hôtel 4 étoiles, la hiérarchie est devenue horizontale. *"Il n'y a plus de manager. S'il y a besoin de quelqu'un à la plonge, j'y vais !"*, ajoute cette ancienne du lycée hôtelier de La Rochelle (Charente-Maritime). La jeune femme diplômée en 2016 est revenue dans son établissement mardi 5 octobre à l'occasion d'une journée spéciale.

**Bernard Boutboul**, président de Gira, cabinet de conseil et d'accompagnement sur la consommation alimentaire hors domicile (CAHD) en France, était invité à donner une conférence devant 80 étudiants en BTS management en Hôtellerie-Restauration (MHR) sur le marché de la restauration et les concepts tendances, et participer à un plateau-débat sur les ressources humaines. *"Tout est à reconstruire dans la restauration de demain, les méthodes sont à changer. Bien sûr, tout n'est pas à jeter dans ce que l'on vous apprend"*, a-t-il annoncé en préambule.

## L'importance de "l'expérientiel"

L'expert a passé au peigne fin les différentes mutations de la CAHD. *"Parmi les nouveautés, les clients demandent à vivre une réelle expérience tridimensionnelle : avec le lieu, l'assiette qui doit être 'Instagram able' et avec le personnel. Cette dernière dimension est la plus complexe d'autant qu'il y a des difficultés de recrutement"*, a-t-il fait remarquer, préconisant *"de recruter, en salle, du savoir-être plutôt que du savoir-faire"*, confirmant que le témoignage de la directrice-adjointe du Mercure est dans l'air du temps. Au registre des tendances, Bernard Boutboul a souligné que la France était un laboratoire d'innovation très suivi en termes de restauration rapide. Il a fait remarquer, entre autres, une montée très forte du locavorisme, un attrait croissant des consommateurs pour le brunch et le 'healthy gourmand', une décodification des arts de la table, la démultiplication des moments alimentaires et des modes de distribution... Une conférence riche, suivie par un public captivé. Des étudiants ayant des projets de création d'entreprises ont pu présenter leurs idées. Jugées illico presto commercialement intéressantes, ou non, par le président de Gira.

Cf. Formation –Écoles – 11 octobre 2022 H.R.- Amélia Blanchot

[#BernardBoutboul](#) [#Gira](#)