

# « Mettre en avant la diversité des produits de restauration français »

**Rencontre avec Emmanuel Taillandier, le nouveau président du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France (CDRE) qui détaille sa feuille de route et les orientations du club pour 2016.** *Propos recueillis par Nathalie Foulon* ■

## Quel est l'objectif du club ?

**Emmanuel Taillandier :** Le CDRE existe depuis 26 ans. À l'origine, il s'agissait d'une amicale qui a été transformée en association loi 1901 en 1990 et dont l'objet est de mettre en avant la diversité des produits de restauration français et d'échanger entre professionnels dans un esprit club. Il regroupe 120 membres – directeurs de restauration et d'exploitation d'hôtels et de palaces français, 4 et 5 étoiles – situés notamment en Île-de-France et en PACA. Nous organisons chaque mois des réunions dans nos délégations régionales où interviennent régulièrement des experts autour des thématiques en lien avec les aspects réglementaires, juridiques, l'hygiène, la sécurité, le recrutement... Nous menons également des réunions axées sur les produits pour nous tenir au courant des dernières tendances. Par ailleurs, nous sommes partenaire d'organismes de formation au travers de notre concours professionnel les Trophées



CDRE destinés aux étudiants en hôtellerie de niveau BTS et licence, organisé chaque année au niveau national.

## Quelle est votre feuille de route pour cette année ?

La durée du mandat est de deux ans,

renouvelable une fois, une durée qui permet aux présidents successifs de travailler vite et efficacement. Mon objectif est d'assurer la pérennité et le développement du club, en gagnant en visibilité. Ce déploiement sera néanmoins maîtrisé, les nouveaux adhérents devant être parrainés par l'un des membres.

Autre axe, renforcer notre positionnement en Midi-Pyrénées et en Rhône-Alpes qui restent sous-représentés et bénéficier d'une présence homogène sur tout le territoire.

Nous prévoyons également de professionnaliser davantage nos échanges car nos métiers sont de plus en plus techniques et complexes du point de vue réglementaire, en matière de RH, d'hygiène, de sécurité alimentaire... Cela s'opérera tout en conservant notre convivialité. Ainsi, toutes nos réunions sont ponctuées par un dîner, la gastronomie étant au cœur de notre métier.

Un des seuls engagements des membres consiste à recevoir en rendez-vous au moins une fois par an les partenaires réguliers du CDRE qui contribuent financièrement au club. Cela permet à ces entreprises – une trentaine de tous secteurs (produits alimentaires, linges, sites de recrutement...) – de toucher des décideurs.

## Quels sont vos sujets de préoccupations ?

« L'ubérisation » du secteur. Dans le domaine de la restauration, nous observons la multiplication des repas chez les particuliers, des chefs à domicile... Si cette économie collaborative se développe autant qu'Airbnb, nous avons du souci à nous faire.

Par ailleurs, la réforme du bac pro apparaît problématique. De nombreux élèves sont formés dans l'hôtellerie, sans aucune certitude quant aux débouchés liés à leur formation.

Les stages en entreprise sont essentiels en termes de transmission de savoirs

## La passion du résultat

Après une formation à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains puis de Nice, Emmanuel Taillandier a débuté sa carrière professionnelle à Air France comme naviguant. Pour pouvoir concilier vie professionnelle et familiale, il opte pour un métier plus stable et intègre le groupe Accor puis Sodexo, où pendant trois ans il apprend les rouages des RH, la gestion des marchandises. Une rencontre décisive va le conduire dans l'univers du luxe. Il rejoint alors en 1998 le Monte-Carlo Beach, établissement 5 étoiles de 40 chambres de la Société des Bains de mer de Monte-Carlo (SBM). Il officiera alors dans différents postes comme maître d'hôtel, attaché de direction, responsable de la restauration, directeur d'exploitation. Fin gestionnaire, il est animé par la passion du résultat et apprécie particulièrement de créer de nouveaux concepts et produits. Parmi les sujets qui lui tiennent à cœur au niveau de la SBM mais aussi du CDRE : insuffler une approche de développement durable. Illustrations de cet engagement, le groupe est certifié Green Globe et l'un des restaurants de la SBM comprend un restaurant étoilé, certifié 100 % bio par Ecocert. « Notre approche consiste à réduire notre empreinte carbone, en diminuant les dépenses d'énergie, en utilisant davantage les produits écolabellisés, en sélectionnant des fournisseurs locaux », détaille-t-il. Membre du CDRE depuis 25 ans, il est président du club depuis décembre dernier.

## Les Trophées CDRE, dénicheurs de talents

La dernière édition des Trophées CDRE s'est déroulée les 24 et 25 mars à l'Abbaye de Collonges, près de Lyon. Le sujet de l'étude de cas 2016 portait sur Lyon 2030 et la transformation d'un site historique, « la Villa B. » en hôtel de luxe.

« Nous proposons à toutes les écoles hôtelières de France d'inciter leurs meilleurs éléments à concourir. Les candidats rédigent un mémoire à partir d'une étude de cas puis nous sélectionnons une dizaine de lauréats pour la finale, détaille Emmanuel Taillandier. Cet événement sert à détecter des talents dans des métiers qui demandent de concilier excellence et exigence. Il permet également à l'ensemble des adhérents de se retrouver et d'assurer la transmission des savoirs entre les générations. » Les candidats peuvent être parrainés par un professionnel membre du CDRE et être épaulés tout au long de leur parcours professionnel. Une relation qui s'inscrit parfois sur le long terme. Par exemple, Maxime Simonneau, vice-président national du CDRE, a été le premier gagnant des Trophées de l'association il y a 14 ans.

et peuvent déterminer des carrières. Or, l'émiettement des périodes de stage tout au long de l'année, ne va pas dans le bon sens. Au final, le fossé est de plus en plus grand entre les attentes des professionnels et les formations proposées. Les structures privées se révèlent souvent bien plus efficaces.

### Quelles sont vos dernières actions ?

En 2015, nous avons créé une nouvelle antenne à Aix-Marseille qui compte désormais une dizaine de membres. Par ailleurs, nous avons organisé en partenariat avec l'AGGH (Association générale des gouvernantes générales) un dîner caritatif en janvier dernier à l'hôtel du Collectionneur\*\*\*\*\* à Paris dont les bénéfices ont été reversés pour aménager une structure d'accueil d'un service de pédopsychiatrie parisien.

### ... et celles à venir ?

Parmi nos projets, la tenue d'un congrès national du CDRE. Nous avons déjà organisé une ébauche de cet événement au travers des réunions des régions qui se sont déroulées près de Marseille fin 2015. Par ailleurs, nous allons renouveler nos partenariats avec l'AGGH et l'Amicale internationale des chefs de réception (AIDR).

## XIV<sup>e</sup> Trophée du CDRE : le lycée Paul Augier à Nice, dans la cour de l'excellence



Le CDRE qui regroupe 120 membres de l'hôtellerie 4 et 5 étoiles en France et à Monaco, organise chaque année un concours de haut niveau. « Notre trophée est une compétition d'excellence et d'exigence, qui permet de promouvoir notre profession auprès des écoles hôtelières et centres de formation, et de détecter des talents », précise le président national, Emmanuel Taillandier, soucieux de développer les délégations sur notre territoire. À ce jour, il en existe en région PACA, Île-de-France, Rhône-Alpes et Midi-Pyrénées. Pour sa 14<sup>e</sup> édition, le trophée du CDRE était parrainé par Yann Caillere, illustre acteur de l'industrie hôtelière et des parcs de loisirs, et les épreuves de la finale se sont déroulées à l'Institut Paul Bocuse à Écully, près de Lyon. Pour les huit candidats en lice, le sujet de l'étude de cas était consacré à la transformation d'un site historique : la villa Berliet à Lyon, en hôtel de luxe, à horizon 2030. Les jeunes ont ainsi planché sur la stratégie environnementale, les attentes des clients en hébergement et restauration en 2030, sur la politique sociale de l'établissement (recrutement, formation ...), sur la stratégie marketing et commerciale, et le compte de résultat pour la première année d'ouverture. Morgane Coquillat du lycée Paul Augier à Nice a brillamment remporté le trophée remis lors d'un dîner de gala à l'Abbaye de Collonges de Paul Bocuse. Le deuxième prix est revenu à Camille Pogorzelski, également au lycée Paul Augier. Le troisième prix et le prix spécial du jury ont été décernés à Mathias Guillier du lycée Saint-Quentin-en-Yvelines à Guyancourt. Le prochain trophée du CDRE se déroulera en mars 2017 à Paris. C.R.

