

Ô SERVICE

Manager avec bienveillance



Pour Laurent Delporte, la bienveillance au travail est un état intérieur qu'il convient de cultiver et un socle indispensable pour les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Laurent Delporte, directeur scientifique MSC. International Hospitality Management, Skema Business School, intervenait le 25 juin lors de la 3^e assemblée générale de l'association Ô Service présidée par Denis Courtiade. Venu partager sa vision des métiers de service, il a développé le thème de la bienveillance dans le management, évoquant notamment les qualités que doit développer un bon manager. Selon lui, celui-ci doit partager ses connaissances – chaque métier de service ayant ses secrets – mais pas

ses croyances. Faisant remarquer que dans bienveillance il y a « bien veiller », Laurent Delporte a souligné l'importance de se demander si ses collaborateurs se sentent bien, en particulier à une époque où le burn-out est devenue la maladie du siècle. Citant Winston Churchill – « *Un pessimiste voit la difficulté dans chaque opportunité, un optimiste voit l'opportunité dans chaque difficulté.* » –, il a conclu que bienveillance et optimisme constituaient la spirale du succès. Un peu à l'image des valeurs de superhéros... ●

MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Les champignons à la carte du concours 2018

Giroilles, cèpes, champignons de Paris, pleurotes... ils seront rois sur l'une des deux garnitures imposées d'un saumon d'Isigny pour la finale en cuisine froide du concours des Meilleurs apprentis de France (MAF) 2018, le 21 septembre. « *Nous avons fait ce choix parce que les champignons sont de plus en plus appréciés et demandés par la clientèle. C'est un produit qui a beaucoup d'avantages. Il va permettre aux apprentis d'élargir leurs connaissances sur les espèces, et leur travail, car il faut de la maîtrise pour sa préparation* », explique Jean-François Girardin, prési-

dent des MOF, l'un des pivots du concours depuis sa création. Une écoute des tendances qui avait déjà mis les céréales (boulgour, orge perlé et flocons d'avoine), les légumes et les œufs à la carte de la promotion MAF 2017. ●



En 2017, le thème végétarien a suscité intérêt et créativité chez les jeunes.

Vite!

DIGITAL

InnovOrder, partenaire de l'Institut Bocuse

InnovOrder s'associe avec l'Institut Paul Bocuse pour présenter ses solutions digitales. Ce partenariat consistera notamment à la mise en place d'un site dédié permettant aux consommateurs de payer en ligne avant de venir chercher leur déjeuner, et la mise à disposition de bornes numériques facilitant la prise de commandes sur place.

FORMATION

30 apprentis de Médéric au Japon



Pour la 2^e année consécutive, des apprentis de l'École Médéric sont partis au Japon dans le cadre d'un partenariat avec l'ODA Cooking College de Tokyo, avec un double objectif : culinaire et culturel. 30 apprentis issus de divers cursus dispensés par l'école Médéric ont participé à ce voyage du 7 au 16 juillet. Cf. Tokster.com

BARTENDER

Le titre pour Simon Quentin

Apprenti barman à l'École Médéric à Paris (XVII^e), Simon Quentin, 23 ans, a remporté le Challenge BeMixo Student Challenge avec son cocktail Signature Shenron. Cette nouvelle compétition nationale de mixologie s'adresse à la future génération de bartenders.

TRAVAILLEURS

INDÉPENDANTS

1^{er} bilan de la réforme de la protection sociale

Les ministres Agnès Buzyn (Santé) et Gérard Darmanin (Comptes publics) ont dressé début juillet un 1^{er} bilan positif de la réforme de la protection sociale des travailleurs indépendants après six mois de mise en œuvre. Ils ont notamment rappelé qu'elle s'est faite sans impact sur les cotisations, lesquelles ont même diminué pour les trois quarts des travailleurs indépendants.

ASSOCIATION

Le CDRE France remercie ses partenaires

La traditionnelle soirée-cocktail des partenaires du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France (CDRE) se déroulait le 4 juillet sur le roof top de l'hôtel Méliá Paris-La Défense. L'occasion pour Emmanuel Taillandier, président France CDRE, de remercier les partenaires de leur fidélité, de leur attention et des moyens qu'ils donnent à l'association afin d'organiser des événements pour les jeunes étudiants au

travers du Trophée CDRE. La prochaine édition (XVII^e) de ce concours destiné aux étudiants des lycées de France et Monaco, symbole du trait d'union entre les générations montantes, les acteurs de la formation et les membres du Club, est prévue les 4 et 5 avril 2019 à Thonon-les-Bains (74). Emmanuel Taillandier a également annoncé que le CDRE serait présent à EquipHotel le 12 novembre via toutes ses délégations régionales. ●

PARTENARIAT

Le Cordon Bleu se lie à Electrolux



Signature du partenariat par Ola Nilsson, vice-président exécutif d'Electrolux (à g.), et Charles Cointreau, business development director Le Cordon Bleu.

Ils étaient fiancés, ils se sont mariés. Le réseau Le Cordon Bleu, qui compte 35 écoles dans 20 pays, et le constructeur suédois Electrolux ont signé un partenariat le 13 juillet à Paris. Si la marque d'électroménager fournit déjà une partie des lieux de formation, l'engagement va au-delà de l'équipement. Cette collaboration reposera, en effet, sur la transmission des techniques culinaires des chefs Le Cordon Bleu et sur des pro-

jets de recherche et développement pour les gammes professionnelles comme grand public d'Electrolux. Cuisine sous vide, moléculaire et appareils connectés, autant de sujets sur lesquels les deux entités plancheront. Des événements animés par les deux entreprises, des contenus dédiés aux chefs comme aux cuisiniers amateurs seront annoncés cet automne et des appareils cocréés devraient sortir d'ici à 2020. ●