



EMMANUEL TAILLANDIER : « LE TROPHÉE CDRE CONSTITUE UNE VÉRITABLE PÉPINIÈRE DE TALENTS » (France)

Le président du Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation (CDRE), qui vient de remettre le Trophée CDRE 2022, revient pour le Journal des Palaces sur la période trouble qu'a traversée le secteur et réaffirme l'indispensable rôle de transmission de ce club auprès de la nouvelle génération.

Catégorie : [Europe](#) [France](#) [Économie du secteur](#) [Interviews](#) [Associations et Syndicats](#) [Interviews](#)

Interview réalisé par Guillaume Chollier le 14-04-2022



Emmanuel Taillandier, président du CDRE France, lors de la remise du Trophée CDRE 2022

Crédit photo © Sébastien Renucci / Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France

Sur le Roof Top de l'hôtel Pullman Paris Tour Eiffel, face au plus célèbre emblème de la ville lumière, et de la France, **Emmanuel Taillandier** peut être fier d'annoncer le vainqueur de la 20^e édition du Trophée CDRE France à **Hugo Vesin**, étudiant à l'Institut Paul Bocuse Écully.

Après une traversée du désert due à la crise sanitaire, ce rendez-vous incontournable du secteur de l'hôtellerie-restauration a enfin pu reprendre ses droits et célébrer, dans ce décor à couper le souffle, sa **20^e édition**.

Plus que jamais, pour le président du CDRE France, l'enjeu de ce concours réservé aux étudiants de **moins de 23 ans** issus des écoles hôtelières françaises est multiple. Au-delà de la **transmission** entre les générations, le Trophée CDRE a pour objectif de **séduire**, **recruter** et **fidéliser** ces jeunes talents au

sein des divers établissements de la branche, qui est toujours confrontée à d'importants problèmes de recrutement. Car, de l'aveu de tous, la pénurie de main d'œuvre s'est largement accentuée du fait de la pandémie de Covid-19.

Pour y remédier, **Emmanuel Taillandier**, qui occupe par ailleurs le poste de **directeur-adjoint du Monte-Carlo Beach, à Monaco**, profite de ce rendez-vous pour repérer, accompagner et faire profiter du réseau de ce club de 120 adhérents ceux qui porteront le monde de l'hôtellerie-restauration de demain.

Le Journal des Palaces : Que représente le Trophée CDRE ?

Emmanuel Taillandier : Le Trophée CDRE c'est la transmission, la proximité, le fait de donner sa chance à l'étudiant de développer pour l'avenir un réseau. J'ajouterai que le trophée CDRE constitue une véritable pépinière de talents. Chaque année, nous découvrons une ou deux perles. Ce rendez-vous est donc très précieux.

Combien d'étudiants ont-ils participé au concours cette année ?

Cette année, une trentaine de candidats postulaient au départ, sept ont été retenus pour disputer les épreuves finales. D'ordinaire, la participation est plus importante, de l'ordre d'une cinquantaine de candidats. Mais nous sortons de deux années compliquées en raison de la crise sanitaire : les confinements ont conduit à l'absence de touristes, notamment étrangers, et à la fermeture temporaire des établissements. Le secteur de l'hôtellerie-restauration a été très fortement impacté. Par conséquent, il n'a pas été aisé pour nos étudiants de s'impliquer dans ce trophée.

Le Trophée CDRE célèbre sa vingtième édition, c'est un bel âge !

En effet, le Trophée CDRE fête ses 20 ans. C'est la maturité, mais il faut aussi se renouveler. Le monde de l'hôtellerie-restauration est en mutation constante. Nous devons par conséquent évoluer avec lui. C'est la raison pour laquelle nous réfléchissons à refondre le format de ce trophée.

Au travers de quelles épreuves les étudiants se sont-ils affrontés ?

La principale épreuve consiste en la soutenance d'un mémoire devant un jury composé de professionnels. Cette année, les étudiants devaient définir un projet novateur, au sein de l'Abbaye des Vaux-de-Cernay, au travers d'une étude de cas. Nous avons été particulièrement intéressés par leur vision du positionnement stratégique et commercial de cette exploitation.

Les étudiants se sont en outre affrontés à travers divers ateliers : un atelier « conflit client » en anglais ; un atelier « fournisseurs », très important qui concerne notamment la négociation ; un atelier « RH » éminemment important dans cette période où l'on a des difficultés à recruter et à fidéliser ; un atelier « produits », la base pour nous qui exerçons des métiers de bouche ; un atelier « management », un secteur que nous avons besoin de professionnaliser et enfin un atelier « communication digitale », qui est d'autant plus d'actualité, que l'on sait statistiquement aujourd'hui que les plus juniors de nos clients, les moins de 25 ans, se déterminent à 80 % sur le choix d'un hôtel ou d'un restaurant par une communication sur les réseaux sociaux. Il est donc fondamental d'être présent sur ces réseaux et de les animer. C'est un vrai métier aujourd'hui. On ne peut pas faire l'économie de responsables communication digitale, community managers et influenceurs. La profession doit intégrer cette dimension-là.

Que remporte le vainqueur du Trophée CDRE ?

Il devient membre de plein droit du CDRE. Il assiste aux réunions et participe aux événements de l'association. Et il bénéficie évidemment de l'ensemble du réseau du CDRE. En tant que membre, il s'offre une visibilité sur notre site et, s'il le souhaite, nous prêtons une attention particulière à son accompagnement professionnel. Néanmoins, nous ne fermons pas la porte à d'autres candidats qui souhaiteraient être accompagnés.

Quel est l'objectif principal de ce concours ?

C'est la transmission. Nous avons la chance d'avoir parmi les membres du jury Michel Mouisel, ancien professeur à l'école Ferrandi, Albin Lauthelier, ancien hôtelier, directeur général d'établissement et professeur au lycée hôtelier de Nice, qui font bénéficier de leur immense expérience à des jeunes gens qui découvrent la profession. Cela semble évident, mais ces passerelles sont nécessaires, ces rencontres hors écoles hôtelières indispensables. La proximité qui existe lors de ce trophée permet des échanges riches et mutuels, car les mémoires que nous présentent les candidats, ainsi que leur comportement lors des ateliers, nous enrichissent, nous aussi, et nous permettent de mûrir l'hôtellerie à la française de demain.

Y a-t-il d'autres enjeux à l'occasion de cet événement ?

Aujourd'hui, l'enjeu pour la profession est de séduire, puis recruter dans les meilleures conditions possibles afin de donner des perspectives à ces jeunes gens et de les fidéliser dans l'exploitation afin qu'ils restent davantage qu'une saison. En France, l'année dernière, ce sont 200.000 travailleurs saisonniers dans l'hôtellerie qui étaient manquants. C'est colossal.

À travers ces rencontres, souhaitez-vous également redorer l'image de la profession, qui est parfois quelque peu écornée ?

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est un secteur qui propose des professions gratifiantes. J'y évolue depuis 30 ans, toujours avec la même passion. Ce qui est catastrophique pour l'image de la profession, ce sont ces professionnels qui refusent d'évoluer.

Aujourd'hui, on ne maltraite pas un collaborateur, on ne l'insulte pas, on ne crie pas en cuisine, on nourrit correctement son collaborateur, on le loge décemment, on blanchit ses vêtements professionnels, on lui donne des jours de repos, on paie ses heures supplémentaires... Malheureusement, ces règles de base n'ont pas été intégrées par l'ensemble de la profession et nous le déplorons. Mais de tels professionnels restent, heureusement, des cas isolés.



*Hugo Vesin (Institut Paul Bocuse) reçoit des mains d'Emmanuel Taillandier, le président du CDRE France, le Trophée CDRE 2022
Crédit photo © Sébastien Renucci / Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France*