



INTERVIEW – NOËL LAZARINI : « LE CDRE EST, À TRAVERS SES MEMBRES ET SES ÉTABLISSEMENTS, UN REPRÉSENTANT AINSI QU'UN ACTEUR MAJEUR DU SECTEUR » (France)

Fraîchement élu président du CDRE, Noël Lazarini déborde d'ambition pour développer et pérenniser l'activité du club et son trophée, tout en capitalisant sur les valeurs de partage, de valorisation et de transmission qu'il incarne

Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Nominations](#) [Recrutement, emploi, formation](#) - [Interviews](#)
Interview réalisé par Guillaume Chollier le 25-01-2023



Noël Lazarini Président National CDRE France

Depuis novembre dernier, Noël Lazarini est le nouveau visage du **Club des Directeurs de la Restauration et de l'Exploitation (CDRE)**. À la tête de cette association qui compte plus de **140 membres** au sein des hôtels quatre et cinq étoiles en France et à Monaco, il succède à **Emmanuel Taillandier**.

Ancien président Île-de-France de ce club **créé en 1990**, Noël Lazarini compte 25 ans d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, au sein de maisons de prestige telles que le **Relais & Château de Mougins**, le **Hyatt Madeleine**, le **Sofitel Paris Le Faubourg** ou encore le **Pullman tour Eiffel**.

Sous son impulsion, plus que jamais, **partage, valorisation et transmission** sont des valeurs qui prendront tout leur sens, tout au long de son mandat d'une durée de deux ans.

Pour le **Journal des Palaces**, Noël Lazarini affiche son optimisme en l'avenir et son ambition pour le CDRE, notamment au travers du Trophée CDRE, l'événement phare organisé par le club.

Journal des Palaces : Qu'est-ce qui vous a convaincu de vous présenter à ce scrutin ?

Noël Lazarini : Le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation est un club qui réunit des professionnels passionnés, animés par le partage d'expériences, de connaissances, la valorisation du métier et la transmission aux jeunes qui ont décidé de faire de la restauration, leur métier.

Après deux ans en tant que président de la région Île-de-France et avec le soutien des membres dont certains membres fondateurs, j'ai choisi de m'investir davantage afin d'aller encore plus loin dans nos réalisations, continuer de développer et promouvoir le club au niveau national.

Encore plus aujourd'hui, en raison de la crise sanitaire et les difficultés de recrutement que nous connaissons, nous devons d'être actif et faire vivre les trois valeurs du CDRE : partage, valorisation et transmission.

Êtes-vous satisfait de votre élection en tant que nouveau président du CDRE ?

Je suis surtout touché de la reconnaissance et la confiance accordée par les membres pour représenter le CDRE au niveau national et je ferai le maximum pour faire vivre et développer le club.

Quels sont vos objectifs et vos ambitions en tant que président du CDRE ?

Les objectifs pour ces deux prochaines années sont véritablement de mettre en place un certain nombre d'actions pour faire vivre les trois valeurs du club sur le plan national, de nouer des liens encore plus forts entre les écoles hôtelières, les membres et les partenaires du club, mais également d'accroître la notoriété du CDRE.

Comment va évoluer le CDRE sous votre présidence ?

Nous avons déjà commencé à revoir l'organisation du bureau national, avec la création de nouvelles fonctions tel que vice-président, membres délégués aux écoles, aux partenaires, aux membres... Les bureaux régionaux s'articuleront de la même manière, en particulier sur les grandes régions IDF et PACA afin de déployer, grâce à leurs présidents et leurs membres, ces ambitions en régions.

Nous avons également décidé d'accentuer notre présence en région, à travers le bureau Rhône-Alpes, mais aussi à travers la création d'une région Aquitaine et une région Occitanie.

Votre gouvernance va-t-elle s'inscrire dans la continuité de celle de votre prédécesseur ou va-t-elle marquer une rupture avec la politique de ce dernier ?

Le souhait du nouveau bureau n'est pas une rupture avec le passé, ni une simple continuité, mais d'apporter une nouvelle dynamique et d'affirmer la place du CDRE dans le monde de la restauration et de l'hôtellerie haut de gamme.

Je souhaite vivement remercier tous les anciens présidents et en particulier Emmanuel Taillandier, pour leur contribution à la vie du CDRE. C'est grâce à eux que le CDRE est là, et nous ferons en sorte de l'amener encore plus loin.

Comment pensez-vous que le club peut accompagner le secteur ?

Le CDRE regroupe des directeurs de la restauration, directeurs d'exploitations et directeurs d'hôtels quatre étoiles, cinq étoiles et palaces en France et à Monaco, avec des membres qui officient aussi bien dans des établissements indépendants que dans de grands groupes internationaux.

Le CDRE est, à travers ses membres et ses établissements, un représentant ainsi qu'un acteur majeur du secteur. Il est véritablement dans son ADN de valoriser le métier, favoriser les échanges et le partage.

Avez-vous un programme afin de rendre ce milieu plus attractif, et ainsi favoriser le recrutement ?

Nous avons déjà commencé à échanger avec les membres, lors de nos réunions mensuelles, sur les meilleures pratiques mises en place, les difficultés, les actions, afin de favoriser le recrutement, valoriser le métier et fidéliser les collaborateurs. Prendre soin des personnes pour qu'ils apprécient ce métier, développent une passion et donnent le meilleur d'eux-mêmes est la base de notre management et le CDRE nous donne l'opportunité de discuter et faire évoluer les choses.

Le club peut également s'appuyer sur ses partenaires pour diversifier les échanges, qu'il s'agisse d'agences spécialisées dans le recrutement ou de professeurs d'écoles hôtelières, notamment les nombreuses écoles avec lesquelles nous organisons le trophée CDRE chaque année.

Nous avons d'ailleurs accentué cette année notre relation avec les écoles au travers de moments d'échanges sur le métier, de présentations des membres, du CDRE et du trophée dans les écoles hôtelières.

Allez-vous développer vos partenariats avec les écoles ?

Le développement du partenariat avec les écoles fait partie intégrante de notre programme pour les deux années à venir et l'échange entre professionnels, professeurs et élèves est essentiel. Lorsque nous avons favorisé ces échanges, nous nous sommes rendu compte que les étudiants sont très demandeurs et les membres du CDRE apprécient énormément partager leurs expériences, leurs connaissances et parfois conseiller sur un projet professionnel, il est indispensable pour le secteur de développer ces discussions.

Pouvez-vous nous parler de l'édition 2023 du trophée ?

Pour l'édition 2023 du trophée CDRE, les élèves ont dû réaliser, pour décrocher leur place en finale, une étude de cas sur la conduite d'un projet d'ouverture d'un établissement éphémère sur la French Riviera, en abordant notamment la conceptualisation des offres F&B et la définition de la stratégie RH, de l'intégration à la fidélisation des collaborateurs.

À l'issue d'une sélection parmi la trentaine d'études de cas reçues, les huit à dix finalistes passeront les épreuves en se mettant dans la peau d'un directeur d'exploitation, face à un jury composé de membres du club.

Le trophée est l'occasion pour les élèves de se surpasser, de se préparer à leurs prochains examens, de réfléchir et de se confronter à des problématiques et des mises en situation réelles, mais également de pouvoir échanger avec des professionnels du métier avec lesquels certains resteront en contact durant leur vie professionnelle.

Le trophée CDRE fêtera cette année, ses 20 ans à l'École Hôtelière et de Tourisme de Nice Jeanne et Paul Augier, en mars 2023.

Reste-t-il des places pour des sociétés qui souhaiteraient devenir sponsors du club ?

Les membres occupent des fonctions dans leurs établissements qui touchent de nombreux domaines et le CDRE souhaite, en adéquation avec ses membres, diversifier ses partenaires.

Nous avons souvent et naturellement été accompagnés par des fournisseurs de denrées alimentaires et de boissons. Ils auront toujours une place de choix parmi nous, mais nous souhaitons aussi développer nos partenariats sur d'autres secteurs d'activités.

Le partenariat permet un échange privilégié entre les membres et les partenaires dans un monde où nous sommes sollicités en permanence et avons de moins en moins de temps disponible.

Ces partenariats ont également une importance capitale, car ils permettent au CDRE de faire vivre le trophée et ce lien avec les écoles et les étudiants.

Pour la première année pleine après la crise sanitaire, quel bilan tirez-vous de la saison qui s'est achevée pour le secteur de l'hôtellerie restauration ?

Pour cette première saison d'exploitation pleine et sans restriction, l'engouement était au rendez-vous. On sent de la part de la clientèle une réelle envie de découvrir, de se faire plaisir et de pouvoir profiter à nouveau de nos établissements. Je pense que tout le monde a été satisfait de voir nos clients revenir, cela a même, pour certains, dépassé leurs espérances, avec toutefois une nouvelle difficulté pour les professionnels : celle de reconstruire les équipes.

L'activité devrait finir par se stabiliser, avec tout de même de très belles perspectives pour 2023 et 2024 avec les Jeux Olympiques.

Cette crise a engendré une remise en question, nous poussant à innover et développer une forte adaptabilité. Elle amène aujourd'hui une grande réflexion sur la valorisation de nos métiers, la fidélisation de nos équipes et le recrutement de nouveaux collaborateurs.

Vous aimerez aussi lire...

* [**LE CORDON BLEU OUVRE UN CAMPUS À TACHKENT \(OUBÉKISTAN\) À LA RENTRÉE 2023**](#)

* [**CLUB MED : APPEL AUX TALENTS DÉSIREUX DE VIVRE UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE ET DE FAIRE BOUGER LES LIGNES DE LEUR CV**](#)

* [**LES NOUVEAUTÉS ÉCOLE DUCASSE DE 2023**](#)

[Inscrivez-vous gratuitement à notre newsletter pour ne rien rater de l'actualité !](#)

[< Actualité précédente](#)

[Ac](#)