

Yoann, 40 ans

Gérant du restaurant
salon de thé
Bistrot et Chocolat

Pass-age : Yoann, pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

Yoann : Ça peut paraître bête, mais c'est par pure passion.

Pass-age : Quel a été votre parcours de formation ?

Yoann : Au départ, je vivais en Espagne, et il n'y avait pas d'école hôtelière. J'ai donc passé un bac général, et j'ai suivi des études d'ethnologie jusqu'à la maîtrise. Mais j'ai toujours travaillé dans la restauration en parallèle, depuis l'âge de 15 ans. Et j'ai ouvert mon premier restaurant il y a environ 10 ans maintenant.

Pass-age : Vous avez choisi un concept qui se situe entre le restaurant et le salon de thé. Pourquoi ?

Yoann : J'ai créé ce concept parce que ça n'existait pas. J'aime les choses qui sortent de l'ordinaire. Cette formule me permet d'évoluer avec mes propres convictions et mes propres valeurs.

Pass-age : Pouvez m'expliquer ce que sont les cafés suspendus, et pourquoi vous avez choisi d'en proposer dans votre établissement ?

Yoann : Un café suspendu, c'est un café prépayé par un client, qui permettra à un autre client de le consommer. Cela peut se faire aussi avec les plats du jour. J'ai choisi cette pratique pour remettre la solidarité au goût du jour. J'estime qu'il est important de créer du lien social aussi dans les lieux publics, et pas seulement dans les structures spécialisées.

Pour
faire ce métier, il
faut aimer les produits, la
cuisine, et les gens.

Pass-age : Pouvez-vous décrire l'une de vos journées de travail ?

Yoann : Je commence entre 7h et 9h le matin. Je fais les courses et le marché. Ensuite, la cuisine. Puis je réceptionne les livraisons de produits, comme par exemple les légumes qui sont fournis par une ferme voisine. A l'heure où les clients viennent pour manger, je m'occupe du service. Après, c'est le moment du nettoyage et de la mise en place de la carte pour le soir. Et le soir, c'est reparti pour faire le service. Ensuite, il faut à nouveau faire le ménage. Vers minuit, je m'occupe de l'aspect administratif de mon travail, je réponds aux mails, etc. Mes journées finissent vers 2h du matin. En dehors de ça, je donne aussi des cours de cuisine, et je participe à des animations à la radio et à la TV.

Pass-age : Avec quels autres professionnels travaillez-vous au quotidien ?

Yoann : Il y a un chef pâtissier, un chef de cuisine, des serveurs, et des plongeurs. Je suis en relation aussi avec tous nos fournisseurs.

Pass-age : Quelles sont selon vous les compétences indispensables pour ce métier ?

Yoann : La précision, le sens de l'accueil, la rapidité, la rigueur, la méthode, et l'organisation. Il faut aussi aimer les choses bien faites, et ne pas compter ses heures. Et surtout, le plus important, c'est d'aimer ce qu'on fait.

Pass-age : Quelles sont les compétences que vous n'aviez pas avant de commencer à travailler ?

Yoann : Tout ce qui est administratif, et surtout la comptabilité !

Pass-age : Quelles sont les contraintes liées à votre métier ?

Yoann : Les horaires. On travaille quand les autres ne travaillent pas. Et ça entraîne des sacrifices quotidiens, en particulier concernant la vie de famille.

Pass-age : Et quels sont les aspects plus épanouissants ?

Yoann : Pour faire ce métier, il faut aimer les produits, la cuisine, et les gens. C'est un domaine artistique, dans lequel on met nos compétences au profit des gens. Donc ce qu'il y a de plus positif à mon sens, c'est de faire plaisir aux gens.

Pass-age : Comment définiriez-vous votre qualité de vie ?

Yoann : Si l'on rapporte mon salaire à mon temps de travail, je gagne beaucoup moins que le SMIC. Et même s'il y a des contraintes en ce qui concerne la vie familiale, j'adore ce que je fais !

Pass-age : Si vous deviez me citer une action que vous renouvez souvent dans une même journée, ce serait laquelle ?

Yoann : Répondre au téléphone ! Ou goûter les produits.

Toutes les fiches métier de pass-age.fr sont disponibles dans la rubrique [s'orienter](#).

¹Depuis 2002, on ne parle plus de maîtrise, mais de Master 1.