



© SWISSKILLS

RESTAURATION ET COMPÉTENCES

Marc Gay, un ambassadeur de l'excellence valaisanne

Marc Gay, spécialiste en restauration valaisan, incarne l'excellence et l'engagement dans un secteur exigeant. Sa participation aux WorldSkills 2024 prouve encore ses talents et, dans cette interview, il partage son expérience, ses compétences et sa vision de l'avenir de la restauration.

Yasmine Pupet*Tribune économique*

Dans un monde professionnel en constante évolution, les skills, ou compétences, sont devenues des éléments essentiels pour se démarquer et réussir dans son domaine. Dans le secteur de la restauration, ces compétences prennent une dimension particulière, où la passion, la technique et la créativité se rencontrent. Un jeune Martignerain de 22 ans, Marc Gay, spécialiste en restauration, a su allier expertise et passion, et a récemment marqué les esprits par sa participation aux prestigieux WorldSkills, une compétition internationale qui réunit les meilleurs jeunes professionnels dans diverses disciplines. Nous avons pu aborder avec le médaillé d'excellence diverses thématiques entourant le monde de la restauration.





→

Premièrement, est-ce que vous pouvez vous présenter brièvement ?

Je m'appelle Marc Gay, j'ai 22 ans, j'ai grandi à Martigny et je suis originaire de Bovernier. Après un apprentissage à l'hôtel-restaurant La Porte d'Octodure à Martigny-Croix je suis actuellement étudiant et « Brand Ambassador » de l'école hôtelière de Genève.

Qu'est-ce qui vous a motivé à vous lancer dans ce métier ?

Après ma scolarité obligatoire, je voulais absolument me lancer dans un apprentissage pour le côté pratique. J'ai testé plusieurs pistes en effectuant des stages et un jour en mangeant au restaurant avec mes parents, j'ai trouvé le serveur tellement formidable que je me suis dit que ce métier pouvait me plaire.

Vous avez participé aux WorldSkills, une compétition internationale d'excellence réunissant les meilleurs jeunes professionnels de divers secteurs. À quel moment et pourquoi avoir décidé d'y participer ?

C'est une histoire un peu particulière. Durant mon CFC, il y a eu le COVID, ce qui fait que j'ai loupé 6 mois de pratique en entreprise. En temps normal, on ne peut pas avoir le CFC de spécialiste en restauration en ayant 6 mois de pratique en moins, mais, en situation COVID j'ai tout de même obtenu mon CFC. Je me suis donc posé la question de comment faire pour réussir et me développer avec un CFC « COVID ».

Les enseignants professionnels m'ont orienté vers le championnat suisse de service organisé par Hôtel & Gastro Union. Via ce concours je pouvais au moins valider mes acquis et montrer ma motivation. J'ai fait ce premier concours, que j'ai remporté en janvier 2022. Après ce concours, j'ai été recruté pour les SwissSkills que j'ai également remportés en septembre 2022. Et lorsqu'on remporte les SwissSkills, on est automatiquement envoyé au WorldSkills.

Comment avez-vous préparé votre participation ?

La préparation débute déjà lorsqu'on se prépare pour les SwissSkills, car l'objectif est d'atteindre les WorldSkills. J'ai eu une coach, Chloé Leining, qui m'a suivi et qui m'a permis de développer mes compétences pour atteindre la victoire. Une fois les SwissSkills remportés, j'ai été encadré par Hôtel et Gastro Formation, qui se charge de la préparation des participants suisses pour les WorldSkills dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. J'ai eu une autre coach, Noemi Zoss-Kessler, qui m'a suivi dès janvier 2024 à plein temps afin d'être prêt pour la compétition mondiale de septembre 2024. J'avais également des livres de références qui me permettaient de cibler les éléments à travailler tout en me basant sur l'expérience de Noemi.

Le secteur fait face à de nouveaux défis et il faut trouver un compromis qui puisse faire évoluer la branche. Et à ce niveau-là, il y a un réel travail qui se fait entre les syndicats et les associations patronales.

Quel a été l'impact de cette expérience sur votre carrière ? Qu'avez-vous appris lors de cette compétition ?

J'avais déjà acquis via les SwissSkills une grande connaissance, une grande agilité et un très bon niveau suisse, car les SwissSkills sont en quelque sorte plus exigeants que les WorldSkills. Les WorldSkills m'ont permis de considérablement développer mon réseau. J'ai pu échanger et pratiquer avec des professionnels reconnus de tous horizons. De plus, suite à ce concours, j'ai pu faire des stages dans de superbes établissements que ce soit en Suisse ou à l'étranger, ce qui m'a permis de gagner davantage d'expérience dans des contextes variés.

Comment étaient les relations avec les autres participants internationaux de votre catégorie ?

Durant le concours, les échanges étaient plus limités et filtrés, car nous étions toutes et tous là dans le même but : monter sur le podium. En revanche, une fois que les résultats ont été annoncés, il y a toutes les barrières qui sont tombées et ce fut formidable. J'ai eu l'occasion d'avoir de très beaux échanges avec plusieurs participants. J'ai d'ailleurs gardé, par exemple, un bon lien avec le candidat belge, la candidate irlandaise ou encore l'australienne.

Avez-vous découvert de nouvelles tendances ou pratiques à l'échelle internationale ?

Je n'ai pas vraiment relevé de tendance particulière, mais ce qui était intéressant, c'était de voir la diversité des méthodes de travail. L'objectif est fixe, mais les manières pour y arriver sont multiples. Souvent, quand on est un jeune professionnel, on a tendance à regarder ce que le voisin fait pour voir si nous sommes dans la bonne direction. Quand on entre dans un concours international comme celui-ci, il ne faut surtout pas regarder ce qui se fait à côté. Les méthodes de travail sont tellement différentes selon les pays qu'on pourrait se dire qu'on est à côté de la plaque, mais au final, notre résultat peut être tout aussi bon que celui du voisin. Mais hors compétition, ce fut très intéressant d'observer ces autres processus.

La restauration est un secteur qui demande un mélange de compétences techniques et humaines. Selon vous, quelles sont les compétences essentielles pour réussir dans ce domaine ?

La flexibilité. On a toujours des imprévus, des changements de programme, donc la flexibilité est une des compétences qu'il est essentiel de travailler et de maîtriser. Par exemple, avec ma coach pour les WorldSkills, on a travaillé cette compétence. Elle me faisait parfois des entraînements surprises ou à la dernière minute elle changeait les consignes des exercices.

Investir dans le perfectionnement du personnel c'est investir dans un avenir plus efficace et performant.

Ensuite, les compétences sociales et relationnelles sont indispensables. On est constamment en relation avec des gens, que ce soient les clients, les collègues ou encore les personnes en cuisine, et il faut savoir s'adapter et collaborer.

Finalement, la résistance au stress est un aspect non négligeable, car les moments de rush sont parfois très intenses et les imprévus doivent être gérés au mieux. C'est une compétence qui se travaille. J'ai eu la chance d'avoir un coach mental pour les WorldSkills qui me donnait des astuces pour faire face au stress.

Le secteur de la restauration traverse des défis, que ce soit la gestion des ressources humaines, la durabilité, ou encore l'adaptation aux nouvelles attentes des clients. Quel est votre avis sur l'avenir de la restauration dans les années à venir ?

Le monde de la restauration doit faire face au changement social qui se joue tant au niveau des habitudes des clients où le COVID, mais aussi la situation économique actuelle sont venus bouleverser les habitudes et réorganiser les canaux de sociabilité. Mais aussi au niveau du personnel, qui n'a plus les mêmes attentes vis-à-vis des employeurs. Maintenant, dans la restauration, le personnel cherche également à avoir un meilleur équilibre vie privée / vie professionnelle et donc



→

on a de moins en moins de gens qui veulent faire des horaires coupés, travailler à 100 %, mais aussi moins de gens qui font carrière dans un seul établissement. Il y a également une pénurie de personnel, les employeurs peinent à trouver des gens et je ne peux malheureusement que le constater chez mes amis restaurateurs. Le secteur fait face à de nouveaux défis et il faut trouver un compromis qui puisse faire évoluer la branche. Et à ce niveau-là, il y a un réel travail qui se fait entre les syndicats et les associations patronales, notamment pour préserver la CCT, qui a longtemps été bloquée et qui est maintenant sur la voie des prochaines négociations.

Lorsqu'on s'engage dans une profession de ce domaine, on peut avoir des possibilités d'évolution qui sont complètement incroyables.

En tant que spécialiste de la restauration, quelle place accordez-vous à la formation continue et au développement des compétences? Que recommandez-vous aux jeunes professionnels qui souhaitent se lancer dans cette voie?

Je suis vice-président du comité de la société professionnelle service - restauration d'Hôtel & Gastro Union, qui est une association faîtière de la branche de l'hôtellerie-restauration. L'un de nos axes principaux est la formation continue et la formation en règle générale. Notre métier évolue très vite et, si on ne se forme pas, on risque d'arriver à un décalage entre ce que la société demande et ce que l'entreprise ou les employés ont comme connaissances et capacités. Donc, pour moi, la formation continue est une des clés principales pour continuer d'évoluer, continuer d'apprendre et de rester à jour concernant les tendances et les pratiques de notre milieu. Il y a un tas de formations complémentaires qui peuvent être délivrées par différents acteurs de la branche. Si j'ai un message à faire passer, c'est aux employeurs: laissez à vos collaborateurs la possibilité de suivre des formations. Investir dans le perfectionnement du personnel c'est investir dans un avenir plus efficace et performant. Et aux employés: continuez à apprendre, soyez curieux et restez informés!



Après votre expérience aux WorldSkills, quelles sont maintenant vos ambitions?

Le poste qui m'intéresse serait un poste dans la gestion, mais proche de l'opérationnel. Je suis assez manuel, mais j'adore aussi comprendre, gérer, organiser et mettre en avant mes idées. J'ai très envie de pouvoir exprimer ma créativité au travers d'un poste de gestion.

Est-ce que vous avez un grand rêve, un objectif ultime pour votre futur dans l'univers de la restauration?

Mon rêve serait de pouvoir diriger une maison d'hôte avec des chambres un peu atypiques et avoir une belle table gastronomique. L'idéal serait que cette maison d'hôte soit située dans un cadre naturel tout à fait charmant et ressourçant.

Enfin, quel message aimeriez-vous transmettre à ceux qui hésitent encore à s'investir dans ce métier?

Il faut se lancer! Le domaine de l'hôtellerie-restauration peut faire peur en raison des nombreux préjugés, des horaires, des salaires... mais, grâce à notre CCT, il y a une bonne sécurité.

En plus de cela, la branche évolue très vite et, selon moi, dans le bon sens. Il faut aussi mentionner que,



© SWISSKILLS

lorsqu'on s'engage dans une profession de ce domaine, on peut avoir des possibilités d'évolution qui sont complètement incroyables. On a aussi la possibilité d'apprendre des langues, de travailler à l'international, de rencontrer beaucoup de monde, en définitive, on ne s'ennuie jamais !

Et pour ceux qui hésitent à participer à des compétitions de type WorldSkills ?

J'ai fait plusieurs présentations dans les classes et la question qui revenait souvent était combien d'argent j'avais gagné, en pensant que ce facteur était ma seule motivation. Je répondais que, grâce à mes sponsors, je n'avais pas perdu d'argent. J'ai surtout pu bénéficier d'un apprentissage accéléré tant sur le plan professionnel que personnel. Ce bagage m'appartient et me suivra tout au long de ma carrière. Alors, si vous voulez vivre des moments inoubliables et intenses, foncez !

Un dernier mot à ajouter ?

Je voudrais remercier tous les gens qui m'ont soutenu durant tous ces concours que ce soit ma famille, mes amis, mais aussi mes sponsors. J'ai eu la chance d'être soutenu par de nombreuses associations valaisannes, notamment par GastroValais, HôtellerieValais ou encore Hôtel et Gastro Formation Valais. ■

PORTRAIT

Marc Gay, si vous étiez...

Une saison ?

L'hiver

Un plat ?

Une ratatouille, avec son explosion de saveur qui est tellement bien retranscrite dans le film du même nom.

Une boisson ?

Un verre de vin blanc, un peu de peps, un peu de fraîcheur

Un établissement hôtelier ?

Une maison d'hôte

Un type de restaurant ?

Un gastronomique

Une heure ou une période de la journée ?

Le matin

Une compétence ?

L'entregent

Un pays ?

La Suisse ou le Canada



C'est plus direct quand on est moins distant !



N° 1 Téléphonie fixe pour les PME

En tant que PME, nous comprenons vos défis. Cette proximité nous permet de vous offrir des solutions sur mesure, parfaitement adaptées à vos besoins.



Les produits business! de net+ sont distribués par :
Genedis, Sinergy, net+ Entremont et OIKEN.

0848 530 540 | business.netplus.ch



business!
net+