

Erwan Dutheil et Philippe Gauguier font partager leur vision du métier à la 48ème promotion BTS de Jean Drouant

vendredi 9 février 2018 09:08 – L'hôtellerie - restauration

75 - Paris Le directeur régional Compass Group Sports et Loisirs, Erwan Dutheil et le directeur associé In Extenso tourisme culture, Philippe Gauguier, ont tous deux fait leurs études à l'Ecole hôtelière de Paris- Lycée Jean Drouant. Ils sont aujourd'hui les parrains de la 48ème promotion de BTS.



De g à d : Erwan Dutheil, Pierre Berthet, Philippe Gauguier, Martine Leurion (ancienne élève, devenue enseignante au sein du lycée) et Bernard Cuvillier (ancien élève, ayant travaillé dans l'hôtellerie avant de devenir responsable de la formation d'un groupe bancaire).

Comme chaque année, à l'initiative de l'association des promotions de l'enseignement technologique hôtelier Promatel Paris Ile-de-France, présidée par **Pierre Berthet**, avec l'équipe du lycée et son proviseur, **Michel Ryckebusch**, une réunion est organisée entre les futurs diplômés et leurs parrains, qui évoquent alors leur parcours personnel et font partager leur vision du métier. Pour les 81 élèves en deuxième année de BTS, la rencontre a eu lieu fin janvier. L'occasion, pour **Philippe Gauguier**, de rappeler l'importance du tourisme, ses ramifications et ses vertus. Mais aussi l'apport de la restauration dans l'hébergement, "*c'est un service rentable*". Il cite l'enseigne Campanile qu'il connaît bien et « *qui s'est développée sur le modèle d'un chiffre d'affaires 50/50* ». Ou les « *auberges de jeunesse qui se créent actuellement dans Paris, qui ont jusqu'à 900 lits mais dont un tiers du chiffre d'affaires provient de la vente alimentaire* ». Philippe Gauguier souhaite aussi rappeler l'importance des labels comme Clé Verte « *qui répond à une attente réelle de la clientèle* » ou le rôle des plateformes, « *il ne faut pas en avoir peur mais jouer avec elles. Ce sont des vecteurs de communication et d'apport de clientèles qui sont seulement des exemples de nouvelles formes de communication* ». L'homme est optimiste. « *Les succès story sont encore au rendez-vous et*

*vous en ferez partie » dit-il avec conviction. Compass Groupe est leader de la restauration collective dans le monde avec 20 milliards de chiffre d'affaires. C'est le 15ème employeur mondial. Et le 3ème opérateur en France entre scolaire, entreprise et médical. **Erwan Dutheil**, dont l'ancien professeur de gestion, **Bernard Clauzel**, est dans la salle, gère aujourd'hui entre 40 et 50 millions d'euros de chiffre d'affaires. L'événementiel, au sein de Compass Group, s'appelle Levy Restaurants dont le nom est associé à l'US Open aux USA, au Real Madrid, à Wimbledon en Angleterre... En France, c'est Roland Garros pour la partie grand public, la Philharmonie de Paris, Accor Hôtel Aréna... Pour Erwan Dutheil, les challenges sont multiples. « A Disney, explique-t-il, nous avons en charge la restauration du staff. 8 000 repas par jour servis dans plusieurs sites. Le cahier des charges prend en compte l'équilibre alimentaire et nous impose de travailler essentiellement des produits frais. Là-bas, nous avons une cuisine centrale. Les poissons servis sont toujours frais, les œufs- bio, les fromages AOP... » Une approche du secteur qui surprend les élèves et donne aussi envie. « Vous vous dirigez, rappelle Erwan Dutheil, vers un métier de rigueur et de codes, qui ne s'apprend qu'avec le temps et l'expérience. N'oubliez pas qu'il faut du temps pour grandir et que c'est aussi au gré des opportunités que vous allez grandir ». Le professionnel donne un dernier conseil « soyez bon et apprenez à rayonner, soyez des personnes avec qui ont à envie de bosser ».*



[Sylvie Soubes](#)