

« Le geste, l'instinct, voilà la belle dimension de notre métier (...) »

Paul Bocuse (1926 – 2018)

Interview Le Figaro propos recueillis par François Simon le 27 janvier 2007



Cyril LEBLANC

Responsable des Métiers de l'Hôtellerie Restauration

CFA des Villes de la Mayenne - Unité Laval Chanzy

Un restaurant, une cuisine de qualité, un service, un sourire et un client épanoui, c'est à mon sens ce qui reflète le travail en équipe dans ce beau métier du service au restaurant.

Valoriser les métiers de salle et la formation en apprentissage, tels étaient les enjeux de cette exposition. Je tiens particulièrement à remercier Arnaud Ray et à saluer son travail. En effet, il a accepté très rapidement de participer à ce projet, avec curiosité et enthousiasme. C'est, par ailleurs, un honneur et un privilège de pouvoir être parrainé par des professionnels et des maisons au rayonnement national. Leurs talents, leurs implications et leurs messages de soutiens nous ont permis d'aller plus loin dans ce projet. Merci M. Rousseau. Merci M. Gauthier. Merci M. Lang.

Les apprentis de la classe des BP Arts du service 1^{ère} année et leur maître d'apprentissage respectif, en nous ouvrant leurs portes, participent également à la réussite de cette aventure :

- Mlle Cochet Clarisse, chez M. CORMIER, le Bretagne à Château-Gontier
- Mlle Denieul Océane-Marie, chez Mme et M. Saulnier, l'Aromance à Laval
- Mlle Dromer Carine, chez Mme et M. Huchet, Beauséjour à Sainte-Suzanne
- Mlle Gasnier Mananta, chez Mme et M. Aubry, la Verte Campagne à Saint-Fort
- M. Le Marié Julien, chez Mme et M. Gilbert, Hôtel de la Gare à Cossé le Vivien
- M. Loray Axel, chez M. Huard, le Grand Cerf à Ernée
- Mlle Rivaux Stéphanie, chez Mme et M. Nobis, l'Eveil des Sens à Mayenne

Enfin, je tiens à remercier M. Aucouturier du Fafih et M. Jouanen du l'UMIH, soutiens du CFA et de la formation par apprentissage dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, sans oublier les collègues et la direction du CFAVM, qui m'ont accordé leur confiance et leur soutien, et sans qui cette exposition ne pouvait voir le jour.

*Merci et Bonne visite
Cyril Leblanc*

CFA des Villes de la Mayenne

Unité Laval Chanzy

39 avenue Chanzy - BP 40237 - 53002 LAVAL CEDEX

Tél. : 02 43 59 03 60 - cfavmchanzy@cfavm.com - www.cfavm.com

Contact : Cyril LEBLANC : 06 73 68 19 65 - c.leblanc@cfavm.com



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN



**Un regard...
Un geste...
Un métier...**

**EXPOSITION
PHOTOGRAPHIQUE
L'ART DU SERVICE**

LUNDI 9 JUILLET 2018

CFA des Villes de la Mayenne

Préface



Eric ROUSSEAU
Directeur de salle de restaurant
Relais Bernard LOISEAU
Saulieu
Parrain de l'exposition

« Il est un temps pour apprendre, un autre pour appliquer et un pour transmettre.
Ne laissez pas votre expérience et votre savoir devenir vain,
transmettez cette passion, l'amour du partage et l'excellence »



Baptiste GAUTHIER
Chef sommelier
Anne-Sophie PIC - Le Restaurant ***
Valence

« L'élevage d'un grand vin c'est comme la formation.
Accompagner jusqu'à l'excellence »



Michel LANG
Premier Maître d'hôtel responsable de salle
Restaurant Le Louis XV
Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris
Monaco

« Le sourire illumine votre visage et embellit la journée de ceux
qui le partagent »

Arnaud RAY
Photographe

*Passionné d'images, réalisateur en audiovisuel, opérateur de prise de vue, monteur basé à Laval, j'ai commencé ma vie de cinéaste autour d'un projet de long métrage documentaire réalisé à Bamako au Mali. Aujourd'hui âgé de 39 ans, ma palette s'est élargie du film institutionnel à la captation de spectacles, du reportage à la photographie. A la fin de l'année 2017, Cyril Leblanc, Responsable de l'Hôtellerie Restauration au CFA des Villes de la Mayenne, me propose de réaliser des photographies esthétiques sur le métier de serveur, afin de valoriser cette activité qui le mérite tant. J'avoue être très curieux et motivé par la perspective de photographier des apprentis en contexte de service à la fois au restaurant d'application du CFA et dans les restaurants qui les emploient ; et j'ai l'intuition que cela me permettra de pousser plus loin ma pratique de la photographie dans un mode reportage. J'accepte donc ! Dans un premier temps, je décide avec Cyril Leblanc de mettre l'accent sur une des composantes et qualité essentielle à l'exercice du métier de serveur en restaurant : l'habileté, l'agilité, la précision du geste. Puis, grâce à l'éventail des photographies proposées, les perspectives s'ouvrent et traduisent plus globalement d'autres savoir-faire requis pour cette profession : le contact avec le client avec courtoisie et discrétion, l'attention et la concentration, la vivacité, la maîtrise de soi, la présentation ou le travail en équipe. Enfin, j'ajouterais la motivation, le désir de faire plaisir à la clientèle, une dimension que j'ai trouvée très présente chez les apprentis que j'ai suivis et qui, sans nul doute, semble être indispensable à la pratique de ce métier. C'est avec grand plaisir que je vous propose cette exposition - ma première exposition - regroupant des tirages en noir et blanc et en couleur, de formats allant du 24*36 au 90*60. Toutes les photographies ont été contrecollées sur panneau composite aluminium Dibond.
Bonne visite d'exposition*

Laurent BESSIERE
Responsable du CFAVM de l'Unité Laval Chanzy
CFA des Villes de la Mayenne - Unité Laval Chanzy

Le CFA des villes de la Mayenne est implanté sur le territoire mayennais depuis plus de 40 ans et forme près de 1000 apprentis du CAP au BTS. Le secteur des métiers de la restauration en est un des secteurs phares avec pas moins de 230 apprentis en CAP et BP. Cela représente environ une centaine d'entreprises de la restauration, essentiellement mayennaises, qui accueillent des apprentis en collaboration avec le CFA des villes de la Mayenne. La formation par la voie de l'apprentissage prend tout son sens sur un territoire au tissu économique dynamique mais avec des besoins non couverts en matière d'emploi. Les entreprises locales ont bien compris la nécessité de former des apprentis qui demain deviendront leurs futurs salariés ou collaborateurs. Former des apprentis, c'est aussi les accompagner dans leur construction personnelle pour, au final, garantir leur insertion dans le monde du travail.