



DAMIEN RISO

Directeur associé,
I&C - ABV FRANCE

Alain PASSARD : le Chef triplement étoilé nous parle d'engagement

Je vous préviens, je suis fan !

En conséquence, d'autres passionnés et professionnels seront plus objectifs que moi pour vous parler du Chef Alain PASSARD et de sa cuisine triplement étoilée au Guide Michelin.

En revanche, Alain PASSARD, c'est aussi 35 années d'expériences en tant que Chef d'entreprise, le choix d'un unique restaurant, trois jardins potagers, une cinquantaine de collaborateurs, et une transformation d'entreprise majeure décidée voici 20 ans.

Aujourd'hui, que cela soit en salle ou en cuisine, d'année en année, les collaborateurs, globalement jeunes, témoignent systématiquement d'un engagement saisissant pour « *leur maison* » et ce qu'ils font. Cette situation contraste avec les difficultés d'engagement qui préoccupent les entreprises en 2023. J'ai donc interpellé Alain sur ce contraste, je l'ai questionné sur l'engagement, son savoir-faire incontestable en la matière, et voici la recette de son succès.

L'engagement du dirigeant

Il y a eu Alain PASSARD, le spécialiste du tissu animal, le rôtisseur triplement étoilé en 1996. Puis, au début des années 2000, « *la vache folle a été pour moi quelque chose de formidable. Elle m'a fait partir vers d'autres horizons* » se souvient Alain. Il abandonne le tissu animal pour se consacrer au tissu végétal. Il change de métier, pour l'aligner à sa nouvelle sensibilité. Il transforme son entreprise.

L'engagement de l'équipe

Il est essentiel de recréer une équipe qui partage la sensibilité légumière et l'intérêt de son nouveau projet. Ça commence par accepter de se séparer des collaborateurs qui



Alain PASSARD

Chef triplement étoilé

ne veulent pas suivre. Pour Alain, « *dans le végétal, où l'on se rapproche le plus de la couture et de la peinture, avec les saisons et les couleurs, la cuisine est douce et reposante. J'ai recruté des cuisiniers qui ont justement cette main et la beauté du geste. Renouveler la maison a été un vrai plaisir parce que j'ai fait des rencontres formidables* ».

L'engagement individuel

« *Dans ma profession, les jeunes d'aujourd'hui sont techniquement meilleurs et recherchent un compagnon de route. Ils viennent chez nous pour **apprendre** et **vivre une expérience** qu'ils pourront ensuite **monnayer*** » témoigne Alain, pour dépeindre une situation peut-être bien plus universelle en 2023 que son propos empreint d'humilité. Et pour les aider à apprendre et à vivre une expérience à monnayer, il identifie les bonnes pratiques suivantes :

- « *Je ne suis pas remplaçable, le patron est là !* », ce qu'il a choisi, alors que ses amis trois étoiles ont souvent plusieurs restaurants.
- « *J'ai des jeunes formidables. Il est important de les mettre en confiance, leur parler, leur dire que ce qu'ils font est bien, de partager, les inviter à la création, à trouver leur voie, leur donner envie* ».
- « *Je suis observé tous les jours. Je donne le tempo. Je communique mon amour et mon envie pour ce métier, ma loyauté à cette maison* ».
- « *Tous les jeunes autour de moi sont des artistes. Ils ont de la créativité et je m'en sers beaucoup. Nous avons vécu des expériences. Nous avons construit des souvenirs. Et nous en sommes très fiers* ».
- « *Dans le relationnel individuel, au cas par cas, on imbrique une créativité, c'est ce qui est intéressant* ».

Si le Chef Alain PASSARD jouit d'une prodigieuse capacité à transmettre sa passion et son invitation artistique pour la cuisine, remercions le Chef d'entreprise de confirmer l'implication essentiel du dirigeant sur l'engagement des équipes. À ce titre, il mériterait également 3 étoiles ! ●