

## Pourquoi le service moderne doit de nouveau miser sur la tradition



**Christian Bauer**  
Responsable du Se-  
mestre Restauration  
Ecole Hôtelière  
Suisse de Lucerne

*Celui qui travaille dans le service exerce le plus beau métier du monde. Du moins c'était le cas jusqu'à il y a deux ans. A l'époque, on faisait des flambages en salle, on préparait un tartare ou on tranchait un Châteaubriand devant le client. Aujourd'hui, je constate que même les professionnels de la restauration les mieux formés*

*ne maîtrisent plus ces techniques. J'avais l'espoir que la situation évolue grâce à la formation de spécialistes en restauration d'une durée de trois ans. Mais les progrès attendus ne sont pas venus. Les jeunes professionnels d'aujourd'hui ont beaucoup de connaissances, mais peu de pratique. Cela n'est pas acceptable, d'autant que ce manque de pratique réjouit l'industrie de sous-traitance. Le saumon est livré déjà tranché. Au lieu de poulets entiers, on commande des «nuggets» car personne au service ne sait plus comment découper la volaille. Il en résulte une hausse des*

*coûts des marchandises et une perte d'attractivité de notre profession. Car celui qui se contente de porter des assiettes ne doit pas s'attendre à ce que la société ait une haute opinion de son métier. Les clients seraient pourtant curieux de savoir comment se préparent leurs plats. C'est là où la tradition peut nous donner un coup de pouce formidable. Renouons avec le travail en salle et cessons de nous cacher derrière la cuisine. Commençons cette semaine déjà. En préparant par exemple un tartare ou une crêpe suzette devant nos clients. A vous de jouer!*