

## SYNDICATS

### Naissance du GHR

Le Groupement national des indépendants fusionne avec le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale et le Syndicat national de la restauration publique organisée pour donner naissance au Groupement des hôtelleries & restaurations de France. **P. 4**



C&A

## PRIX 2023

### La hausse au menu

Selon une étude réalisée par OpinionWay pour Lyf, 46 % des restaurateurs envisagent d'augmenter leurs prix l'année prochaine. **P. 4**

52 709  
exemplaires

ACPM  
DESIGN

Mise en distribution certifiée

N° 100 | Décembre 2022

METIERS

# RESTO ZEPROS

resto.zepros.fr



**HÉLÈNE HAUVILLE ET MÉLANIE PRUDHON**, ASSOCIÉES ET COFONDATRICES DU BUREAU DE CONSEIL EN RESTAURATION ON ET DE L'APPLICATION D'E-LEARNING POUR LE CHR ON BOARD ACADEMY

## « Une ambiance, une cuisine... mais surtout une âme ! »

### ■ Qu'appréciez-vous le plus dans un restaurant ?

**Mélanie Prudhon :** Ce que je recherche quand je vais au restaurant, c'est d'abord le dépaysement, la découverte. Aujourd'hui, presque toutes les nourritures sont disponibles en livraison, du coup, quand je vais au restaurant, je souhaite profiter d'une véritable expérience, et ceci, au sens global du terme : une ambiance, une cuisine, des arts de la table... Mais aussi, et surtout, une âme ! L'esprit de la maison, avec de l'humour, de la compétence et beaucoup d'anticipation !

### ■ Le défaut rédhibitoire qui ne vous fera pas y revenir ?

**Mélanie Prudhon :** J'en listerais plusieurs ! Une mauvaise ambiance ; du personnel qui ne se donne pas à fond et ça se voit ; des discussions personnelles « assumées » et bruyantes entre membres du personnel ; les phrases « standards » et impersonnelles, pas du tout incarnées (dans ce cas, mieux vaut ne pas les dire...) ; les lieux négligés. Pour résumer, je peux tout pardonner sauf le manque d'envie, de bonne volonté et de plaisir d'être là !



Mélanie Prudhon (à g.) et Héléne Hauville.

### ■ Votre meilleur souvenir ?

**Héléne Hauville :** C'est très cliché, mais c'est la première fois où j'ai déjeuné dans un restaurant étoilé, au restaurant Pierre Gagnaire. La magie a opéré tout de suite !

Une fois arrivée à table, le ballet des serveurs a commencé : amuse-bouche, plats en déclinaison à l'infini, fromages, pré-dessert, dessert, mignardises, café... Une expérience unique de la gastronomie

française avec un service aux petits oignons.

Alors que j'étais impressionnée en arrivant par le lieu et par le nombre d'étoiles sur la porte, je m'y suis pourtant sentie à l'aise tout de suite. Et cela grâce à un service simple mais avec un professionnalisme de dingue, du personnel qui s'adapte au client et qui se fait oublier, un service simple, attentionné et juste.

C'était pour mes 30 ans, et j'avoue que, dix ans après, j'ai encore un souvenir très fort de ce moment. ●

www.on-lebureau.com  
et www.onboardacademy.fr