



Parrain du Concours Équipe 2014

Philippe Gobet, Meilleur Ouvrier de France cuisine, directeur des Ecoles Lenôtre



Inscrivez-vous au Concours Équipe sur CuisineCollective.fr

CONCOURS ÉQUIPE 2014

Restaurant Inter-Administratif, Lyon (69)



Haute voltige en cuisine

Ils sont 27

27 jongleurs de la cuisine pour 1250 repas/ jour servis aux employés de l'administration, 27 personnalités au caractère bien lyonnais, bien trempé entre la Saône et le Rhône, 27 à avoir subi l'incendie de la cuisine il y a tout juste un an, à servir des repas dans une structure provisoire sur pilotis, avant de récupérer un restaurant flambant neuf en 2015...

27 mousquetaires solidaires à croiser le fer et la passoire avec complicité et vivacité...

Les Mousquetaires

Philippe, le d'Artagnan de l'équipe, manie l'épée du management avec dextérité et agilité, maniant la souris comme un

agneau et repérant dans son équipe, à son arrivée en 2010, Eric, pour le seconder, chef de production, et Stéphane, le second devenu chef, distingué et reconnu de ses pairs au Gargantua 2013. « En raison de cet incendie, l'année 2013 aura été difficile, une partie du personnel est au chômage partiel, explique Philippe. Nous étions à genoux. 2014, c'est l'année où nous nous relevons! »

Mickaël, un des derniers arrivants, n'est pas à genou et il fait un malheur avec ses recettes d'ancien traiteur, le friand strasbourgeois, les terrines, le croustillant d'escargot. Mais, l'artiste... « en fout partout » rigolent les filles... Véronique et Cathy, le duo de choc qui apporte charme et sourire, aux côtés de l'autre duo féminin, Sakina et Elodie, les femmes de lettres et de caractères. Ingee, douée d'une écoute envers les autres, a essayé de monter sur un tabouret pour mieux se faire entendre, mais... elle est passée à travers... Carole, la bricoleuse, attentive à tout, n'a rien pu faire, pourtant elle trouve des solutions à tout, épaula au mieux les autres. C'est elle qui a suggéré l'installa-

tion temporaire de la laverie, son implantation, son organisation, mettant à contribution les convives pour un meilleur tri des couverts et des déchets alimentaires. Elle est secondée par Thiu et Isabelle, les vaillantes et persévérantes. Muriel fait les comptes et défait les décomptes, avec l'élégance d'une grande sportive et d'une fine cuisinière, connaissant les meilleures recettes. Au milieu de ces femmes, Pierrot navigue et glisse comme un poisson dans l'eau, discrètement, habilement, et elles lui rendent bien. A ses côtés, Bastien qui avec cette volonté à revendre, réussit à être partout, rien ne lui fait peur. Enfin, il y a Franck. Sans bruit, il ravive la cuisine, mais surtout, il a su s'engager pour soutenir l'équipe pendant la tempête et le RIL. Le regard noyé dans son verre de diablo menthe, il semble crier « un pour tous, tous pour un! »

Soudés, ils sont, et motivés ils restent. Au cœur de la cité administrative de Lyon, l'équipe met un point d'honneur à travailler sur les dossiers tels que le bio, les circuits courts, le développement durable, le tri sélectif, l'hygiène, la sécurité, la

nutrition. Les Mousquetaires fabriquent des produits faits maison, simples, bons, à un tarif abordable pour le plus grand nombre, ils n'ont pas oublié de développer des actions sociales, de faire découvrir leur métier, leur savoir-faire à des personnes en difficultés. Leur dynamisme électrique ne s'arrête pas là, les animations, les menus à thème, la présentation, les sourires, la bonne humeur, animent quotidiennement les lieux, détente assurée pour le « client » même dans des conditions exceptionnelles et provisoires. « Tout le monde y met du sien » pour le plus grand bonheur des habitués. Et aux compteurs, chaque membre de cette équipe affiche 10, voire 20, 25 années de service au RIL. Une fidélité sans faille à ce restaurant associatif. Une bien belle équipe mousquetairement! ●

Laurent Terrasson

Fiche du restaurant

Repas par jour : 1250 repas par jour
L'équipe : 27 personnes

L'audit de Marie-José Lacroix (coach à la Française des Jeux)

« Assez bon degré de satisfaction aussi concernant le plaisir et l'envie à venir travailler ainsi que la gentillesse... Ces éléments sont assez rares et méritent d'être signalés. »

A partir de questionnaires distribués aux membres de l'équipe de Marie-José Lacroix réalise un mini-audit qui est adressé au chef pour l'aider à atteindre ses objectifs en matière de management.

Si nous gagnons...

« Le gain sera utilisé pour que l'équipe fête cette reconnaissance. Nous organiserons un repas ensemble avec les anciens qui sont à la retraite... »

Partenaires et Sponsors

