

Un partenariat avec le Groupe Flo

Paris Lundi dernier, les jeunes de l'école d'Écully ont assuré le service dans la prestigieuse brasserie parnassienne.

57 étudiants de l'Institut Paul Bocuse aux commandes de La Coupole



Les étudiants de l'Institut Paul Bocuse, fiers de prendre les commandes de La Coupole à Paris (XV^e) en présence d'**Hervé Fleury** directeur de l'Institut, et **Dominique Giraudier**, directeur général du Groupe Flo

“**J**ournée exceptionnelle : ce lundi 27 janvier, les élèves de l'Institut Paul Bocuse prennent les commandes de La Coupole en cuisine et en salle”, indique le panneau affiché à l'entrée de la brasserie parisienne. Dès huit heures du matin, le compte à rebours est lancé pour les 57 étudiants de licence en management international de l'hôtellerie et de la restauration. Après un petit déjeuner d'accueil, ils ont

découvert les lieux, constitué les équipes sous le regard de **Régis Bourdon**, directeur de la célèbre brasserie du Groupe Flo. Les deux tiers sont en salle. Chaque rang de vingt couverts regroupe donc les chefs de rang et maîtres d'hôtel d'un jour, chapeautés le midi par un collaborateur de l'établissement. Le soir, ils seront livrés à eux-mêmes. En amont, ils ont dû

préparer un cocktail avec alcool, avec pour challenge d'en vendre le plus possible aux clients de leur rang. C'est **Mathilde** et **Agathe** qui ont remporté le pari avec neuf cocktails vendus grâce à un argumentaire commercial bien travaillé. Leur récompense : un magnum de champagne. En cuisine, leurs camarades ont planché sur un menu du jour en s'alignant sur le cahier des charges de l'établissement. Après le

rush du service, place au débriefing : *“318 couverts ont été servis pour le déjeuner, annonce **Ludovic Amedée**, directeur de restaurant, lui-même secondé par un étudiant, **Charles**, alors que nous servons 250 couverts un lundi classique. Le ticket moyen est à 48 €.”* Soit peu ou prou le montant habituel, qui est de 50 € midi et soir confondus. Le sens du relationnel et l’adaptabilité des jeunes ont été fort appréciés par l’équipe de La Coupole. Côté cuisine, le chef **Jean-Philippe Bourgueil** est du même avis. *“Ils se sont aussi très vite adaptés à la rapidité du service en brasserie. Nous avions prévu 80 lottes portions pour la journée. À 13 h 30, on les avaient déjà toutes passées.”* **Hervé Fleury**, directeur de l’Institut Paul Bocuse, et **Dominique Giraudier**, directeur général du Groupe Flo, qui signent ce partenariat pour la cinquième année consécutive, étaient aussi de la partie au déjeuner. Après un break de trois heures, rebelote avec *“600 couverts prévus en deux services”*. Après un bref répit bien mérité, les étudiants ont enchaîné sur une visite à Rungis, à 3 heures du matin, avant un retour à Écully. Ils devront présenter aux dirigeants du Groupe Flo leurs réflexions sur le thème de ‘l’excellence du service et la pérennité de la relation client’.

HÉLÈNE BINET