

Les bonnes recettes RH de Christophe Dufossé

by Entreprise & Carrières - mardi, avril 16, 2019

<http://correspondances.fr/les-bonnes-recettes-rh-de-christophe-dufosse/>

Le chef étoilé structure les ressources humaines de son groupe messin et implante un centre de formation en Chine.

« *Un chef n'est rien sans une équipe fidèle et motivée* », assure Christophe Dufossé, chef étoilé dont les effectifs atteignent aujourd'hui 130 salariés à Metz. Le Lorrain d'adoption dirige depuis quinze ans un restaurant gastronomique et un hôtel de luxe franchisé Sofitel, auxquels se sont ajoutés un service traiteur, une école de cuisine et une toute nouvelle épicerie fine. Il s'est inspiré de ses expériences passées auprès d'autres grands chefs pour poser le cadre d'une politique RH attractive. Professionnel des établissements étoilés et des palaces, Ludovic de Monteclain structure le recrutement, la formation et la fidélisation d'un « village de métiers » qui associe une vingtaine de professions à l'édification d'une marque commune qui s'exporte aujourd'hui jusqu'en Chine.

L'hôtellerie-restauration fait partie des métiers en tension et la gastronomie n'échappe pas à cette tendance. Du chocolatier au voiturier en passant par le boulanger ou le serveur, le groupe recrute 40 personnes par an, en puisant les candidatures auprès de multiples circuits. Les cuisiniers, sommeliers et autres professionnels très pointus sont détectés par des cabinets de recrutement. Les annonces dans la presse spécialisée, les candidatures spontanées ou encore, les partenariats avec l'école de la Deuxième chance, dont le chef est un fervent partisan, permettent de compléter les effectifs.

Passion et confort de vie

Le groupe commence à formaliser ses procédures en remettant au candidat un livret d'accueil qui l'accompagnera durant l'incontournable journée en immersion.

L'établissement programme une fermeture annuelle permettant aux salariés d'organiser leurs vacances et garantit aux employés de la brasserie deux jours de congé consécutifs. Il a également embauché un « communal » , cuisinier attiré du personnel, qui sert ses repas à partir de 11h30.

Recrutant à la fois des professionnels et des jeunes sans projets de carrière, la Table de Christophe Dufossé mise sur la dynamique de l'entreprise, qui lance simultanément un programme de rénovation et une nouvelle épicerie-école de cuisine -, pour séduire les nouveaux embauchés auxquels elle propose de participer à l'aventure. Chef des opérations, Ludovic de Monteclain se dit « DRH par défaut » et envisage la création d'un service ad-hoc pour encadrer les salariés et formaliser un plan de formation. Le groupe Accor, propriétaire de Sofitel, accueille les salariés de l'hôtel quatre étoiles dans sa propre académie. Au restaurant, à la brasserie, au service traiteur et dans les points de vente, le transfert des compétences est assuré par les salariés eux-mêmes et parfois par des coaches extérieurs. Les nouveaux-venus s'assurent ainsi un bagage qui pourra leur servir ailleurs.

La satisfaction est plus grande encore quand, dans ce métier de voyageurs, un ancien salarié revient à Metz après avoir roulé sa bosse sous d'autres cieux.

La culture du prestige professée par le groupe lorrain a fait école en Chine, dans la province du Sîchu?n, où Christophe Dufossé a ouvert en 2012 le Jin Yue by CD. L'établissement de grand renom envoie deux fois par an ses meilleurs éléments à Metz. Ce stage d'observation, qui permet à de jeunes Chinois exerçant en cuisine, en salle ou au marketing, de s'initier au fonctionnement d'un établissement français, est vécu à la fois comme une récompense et comme une promesse d'évolution de carrière.

En septembre prochain, cette coopération montera d'un cran avec l'ouverture à Chengdu de la première école française de gastronomie, qui formera des cuisiniers français aux techniques du Made in France.

Les 200 élèves auront la possibilité de poursuivre leur formation durant huit mois supplémentaires, voire même, à terme, d'y décrocher un bac professionnel.