

Revalorisation des métiers et fonctions de l'horeca.

La Fédération HoReCa Wallonie est soucieuse de la revalorisation des métiers et fonctions du secteur horeca. C'est le cas du département de la "salle" qui doit retrouver son professionnalisme et son excellence. Focus sur le métier et la fonction de Maître d'hôtel, lors de la conférence de presse de la FETAM (Federation of Table Masters)



Alain Thoon, Président de la FETAM

© FETAM



Jef Vanhonnacker, Champion du monde des Maîtres d'hôtel

© FETAM

Le lundi 27 septembre, les professionnels des Métiers de salle se sont donné rendez-vous au Domaine de la Blommerie, à Mouscron. Richard BAERT, entre autres Responsable Event de la FETAM et administrateur de la Fédération HoReCa Hainaut, accueillait l'évènement dans l'entreprise familiale.

Lors de cette conférence de presse, la FETAM (Federation of Table Masters) a notamment annoncé son 6ème concours de maîtrise « Premier Maître d'Hôtel de Belgique 2022 ». Ce concours d'Excellence était, jusqu'à l'édition 2021, sous l'égide du Club Gastronomique Prosper Montagné. Dès 2022, ce concours qui exige un panel très élargi de compétences humaines et professionnelles, allant de la préparation de l'apéritif au service après le repas, passera sous l'égide de la FETAM. La parole a été donnée à son Président national, Monsieur Alain THOON, passionné et promoteur de ces métiers qui lui paraissent primordiaux dans les établissements Horeca.

« Il s'agit d'une fédération que l'on voulait mettre sur pied de longue date ! En effet, il existe une multitude d'associations pour les cuisiniers tandis que pour le personnel de salle, le constat était sans appel, il n'existait rien. Il subsistait un réel manque à ce niveau. Nous avons donc pris la décision de créer une fédération dédiée aux métiers de la salle. Et ceux-ci sont nombreux ! Cela va du majordome, au maître d'hôtel, au sommelier en passant par le barman, le barista, le zythologue, le serveur et j'en passe ! Tous ces gens sont les bienvenus chez nous ! Lorsque nous avons lancé, sur notre site, la possibilité de devenir membre créateur, 128 membres nous avaient rejoint, en à peine 3 semaines ! En amont de la date officielle de lancement, le 26 avril 2021, une année de travail conséquent a été nécessaire : rédaction de statuts, de règlements, procédure d'adhésion, etc. Dorénavant, nous organisons, chaque mois, une « Masterclass » pour laquelle nous invitons nos membres. Ces événements ont une réelle plus-value car ils sont assurés par des professionnels pour des professionnels. Nous sommes convaincus que nous avons à apprendre les uns des autres. Nous nous déplaçons à travers tout le pays, tant en Wallonie qu'en Flandre. Chez nous, il n'y a pas de clivage régional ! Nous revendiquons le fait d'être bel et bien une fédération nationale. »

Pénurie de personnel qualifié ?

A cette question, la réponse est invariablement positive. Le secteur manque cruellement d'une main d'œuvre qualifiée. Suite à la crise liée au Covid-19, bon nombre de

collaborateurs ont quitté le secteur et redécouvert une vie sociale et familiale plus équilibrée. Toutefois, face à ce constat, Alain Thoon reste pourtant positif.

« N'oublions pas que l'horeca, c'est un microbe. Une fois contracté, cela ne vous lâche plus. Les vrais amoureux du métier, nous les reverrons dans quelque temps dans les établissements. »

Luc Marchal, Vice-Président de la Fédération HoReCa Wallonie et Président de la Fédération HoReCa Hainaut, dresse le même constat. « Il est important d'aller vers les écoles pour motiver nos jeunes à la plus-value de nos beaux métiers. Certains jeunes se lancent dans une école hôtelière parfois un peu par hasard. Il serait bon de les confronter à des professionnels, dignes représentants de leur métier, afin qu'ils aient des exemples concrets de motivation, de réussite. Il faut revaloriser nos métiers. Une association comme la FETAM peut aider à redorer les lettres de noblesse de nos professions et ce, surtout depuis la désaffection vécue par le secteur, depuis la crise du Covid-19. »

Focus sur le métier de Maître d'Hôtel

Jef Vanhonnacker, Champion du monde de Maître d'hôtel, était présent lors de l'évènement. Il a remporté ce titre prestigieux grâce à son talent, sa prestance et son professionnalisme rigoureux. Il nous parle de ce métier avec passion et conviction.

« Ce métier est très exigeant. Il faut maîtriser bon nombre de choses tout en ayant des qualités personnelles de savoir-être. La patience est un facteur important afin d'occuper un poste de Maître d'hôtel. Cela prend du temps, il faut gravir les échelons un à un. On ne gravit l'échelon supérieur que lorsque l'on a acquis les compétences relatives à l'échelon occupé. De telle sorte, qu'en bout de course, on a occupé tous les postes et on maîtrise chaque facette des différents métiers. Il faut être exigeant envers soi-même, sans cela, on ne peut l'être envers la brigade. Il faut bien sûr être aimable, tant envers les clients que ses collègues mais aussi être stricte parfois. Le Maître d'hôtel veille sur tout, sans être vu. La discrétion est un aspect important du métier, le client veut profiter tranquillement de son repas et de ses convives. La tentation est parfois de donner beaucoup d'informations au client, au sujet des plats, des vins, etc. Personnellement, je pense qu'il faut distiller ces informations si le client en fait la demande. Il faut répondre aux besoins mais ne pas aller au-delà de la demande. En réalité, il s'agit de

EXIMIUS

TERRAS CREATIE • CREATION DE TERRASSE

SCHRIKHEIDESTRAAT 34 • B-3582 KOERSEL

T: 011/ 755.002 • F: 011/755.022

INFO@EXIMIUS.BE • WWW.EXIMIUS.BE



CORRADI store de terrasse en alu ou en bois



VN-PLU parasols suspendus



CAFE AU LÄ pare-vents télescopiques



GLATZ parasols traditionnelles



GASTRO SUNRAIN la protection solaire contre le soleil et la pluie

tout un équilibre. De plus, il faut être précis et rigoureux dans les actes techniques que l'on pose en salle. Ensuite, dans un registre plus festif, il faut aimer la bonne chair, le bon vin (*rive*). »

Le mot de la fin est laissé à Alain Thoon...

« Pour moi, la mise en valeur du métier est primordiale. Auparavant, les métiers de salle n'étaient absolument pas mis en valeur. Ils étaient considérés comme « des porteurs d'assiette » à contrario de la cuisine qui était sans cesse valorisée.

Fort heureusement, les cuisiniers commencent à comprendre la valeur et la réelle plus-value du personnel de salle. Certains chefs de cuisine m'ont déjà remercié pour la mise en lumière de ces métiers aussi divers qu'importants. Lorsqu'un client se rend dans un établissement, il vient passer un bon moment. La satisfaction du client sera moindre si le serveur lui dépose furtivement son assiette. Par contre, si une prestation supplémentaire est apportée telle une découpe, la préparation visuelle d'un cocktail, la préparation d'un sabayon, cela

change tout. La prestation technique fait souvent office de petit spectacle, la valeur ajoutée en est immense. Elle favorise également l'interaction entre le client et le personnel en salle. En ce qui concerne le métier de Maître d'hôtel, je souhaite souligner qu'il fait office de carte de visite de l'entreprise auprès du public. Il est, en outre, le pivot entre la cuisine et la salle. Il s'agit d'un métier exigeant dans lequel on se fait respecter par son professionnalisme et ses valeurs. Il revêt, à la fois, bon nombre de qualités humaines et professionnelles. Ces professionnels ont une vraie passion pour leur métier, d'où l'organisation de « Masterclasses » par le biais desquelles ils se perfectionnent sans cesse.

Vous souhaitez en savoir plus sur la FETAM, ses futures « Masterclasses », ses concours et les conditions d'adhésion : n'hésitez pas à surfer sur le site <https://federation-tablemasters.be/>

C.TX

Fédération
HoReCa
Wallonie



Luc Marchal, Président de la Fédération HoReCa Hainaut,
Vice-Président de la Fédération HoReCa Wallonie

© FETAM

HORECA BRUXELLES ACTUALITES



» Le Conseil d'Etat a rendu un avis favorable à l'annulation du Forfait sur le régime TVA appliqué sur les ventes de bières.

En effet, depuis longtemps les cafetiers contestent le fait que le fut de bière soit de 192 verres de bière pour un fut de 50 litres.

Il y aurait plutôt 168 verres en moyenne dans ce genre de fut. Les cafetiers viennent ainsi de remporter une première victoire au Conseil d'Etat, qui leur donne raison face au fisc quant au nombre de bières que l'on peut tirer d'un fut de 50 litres.

La différence est tout sauf anecdotique pour les milliers de petits cafetiers belges ayant opté pour le système forfaitaire. Selon les calculs, il en va de 13 000 à 17 000 euros à déboursier en plus par café et par an.

Pour un peu plus de 4 000 établissements touchés, on parle d'environ 76 millions d'euros en plus ou en moins par an. Pour près de 12 000 établissements, on arriverait à 204 millions.

Hoe zit het met de forfaitaire BTW-regeling op biervaten voor café-eigenaren ?

» De Raad van State heeft een gunstig advies uitgebracht over de afschaffing van de BTW-regeling die van toepassing is op de verkoop van bier.

De brouwers hebben immers lange tijd betwist dat het biervat 192 glazen bier bevat voor een vat van 50 liter. In plaats daarvan bevat het gemiddelde biervat 168 glazen. De brouwers hebben nu hun eerste overwinning behaald bij de Raad van State, die hen in het gelijk heeft gesteld tegen de belastingdienst met betrekking tot het aantal bieren dat uit

een vat van 50 liter mag worden getapt. Het verschil is allesbehalve onbeduidend voor de duizenden kleine Belgische caféhouders die voor het forfaitaire systeem hebben gekozen. Afhankelijk van de berekeningen zullen zij tussen 13.000 en 17.000 euro per koffie en per jaar meer moeten betalen. Voor iets meer dan 4.000 getroffen inrichtingen gaat het om 76 miljoen

euro meer of minder per jaar. Voor bijna 12.000 inrichtingen zou dit neerkomen op 204 miljoen.

