

« Individualisation, liberté et esprit d'équipe »

Le « tous ensemble » est-il utopique ?

Léonie Davault



Lycée
polyvalent
et
hôtelier
FRIANT

Margot Pruvot

La tendance de l'individualisation dans le milieu du travail

L'individualisation dans le monde du travail est passée de 27 % à 35 % entre 1999 et 2017 et n'a cessé de croître et de se faire ressentir depuis la crise sanitaire. Selon le journal de presse en ligne l'internaute.fr l'individualisation est par définition la personnalisation ou l'action d'adapter quelque chose à une personne.

De ce fait, dans le monde du travail, la tendance de l'individualisation se traduit par un besoin d'indépendance et de reconnaissance des salariés de la part de leurs responsables. Par exemple, des demandes personnalisées sur les salaires, jours de congés et des horaires plus flexibles comme l'explique [Alexis Berthe](#) Directeur des Ressources Humaines de l'entreprise Panthera dans l'article [Le Monde](#) du 16 février 2022. Mais il y a également une volonté de développer ses connaissances individuelles par des formations sur mesure, une plus grande autonomie dans le travail et un équilibre entre la vie privée et professionnelle dans le but d'assurer un bien-être.

Les entreprises doivent en revanche faire attention à ne pas pencher dans l'individualisme. Effectivement, cela peut mener à une fragmentation du collectif et de la performance globale de l'entreprise. Comme l'explique la sociologue [Anne Rodier](#) "La performance collective n'est pas la somme des performances individuelles, elle résulte de la qualité des relations interprofessionnelles" et [Isabelle Garcia](#) sociologue à l'université d'Evry Paris-Saclay dans l'article du site internet [Betuned](#) qui dit "Qu'un collectif ne peut pas être l'addition des individus. Une organisation humaine, quelle qu'elle soit, doit s'appuyer sur un socle commun, au risque de voir les inégalités entre salariés s'accroître. À force de tordre le collectif pour s'adapter aux situations individuelles, on crée de nouvelles inégalités".

En conclusion, l'individualisation au sein du monde du travail est une tendance qui offre aux salariés une vision plus libre du travail et aux employeurs un challenge pour leurs entreprises.



L'individualisation à travers nos expériences professionnelles

Léonie :

La situation où j'ai observé cette tendance est lors de mon stage de 1ère année de BTS au sein de L'Oustau de Baumanière, établissement gastronomique 3 étoiles au guide Michelin, situé dans le village des Baux-de-Provence. En effet, plusieurs salariés ont évoqué la volonté d'une augmentation de salaire, personnalisée en fonction de leurs expériences professionnelles diverses et passées ainsi que de leurs investissements au travail sur un même poste. Ils estimaient que leurs compétences et engagements au travail n'étaient pas reconnus sur leurs salaires et se comparaient à certaines personnes qui, elles, gagnaient plus, mais étaient moins impliquées sur leur tâche journalière.

Margot :

La situation où j'ai pu observer cette tendance d'individualisation s'est également déroulée durant mon stage de 1ère année de BTS, dans le restaurant bistronomique Oméga Bon du Parc Oméga situé au Canada. Les employeurs cherchaient en effet à assurer un bien-être au travail pour leurs salariés. Cela se traduisait par des horaires flexibles en fonction des besoins des salariés et de leurs impératifs, mais il y avait également de la reconnaissance hiérarchique et de l'autonomie de travail.

Ces deux situations ont eu des impacts différents sur les entreprises.



La première situation a eu tout d'abord des effets négatifs sur l'ambiance dans la brigade de salle.

En effet, cela a provoqué de la concurrence et de la jalousie entre les salariés, qui ont eu l'impression de se sentir rabaissés vis-à-vis de leur investissement au travail. De plus, la relation entre l'employeur et ses salariés a été difficile au début, le temps de comprendre les intentions de chacun et de remettre en question la légitimité de leurs demandes. En contrepartie, cela a eu un effet positif sur la communication interne de l'entreprise. Ce qui a notamment permis un meilleur engagement des équipes dans le travail et donc une meilleure relation client et chacune des parties a pu se mettre d'accord.

La deuxième situation a quant à elle eu un impact positif sur toute l'équipe.

Effectivement, selon plusieurs témoignages des salariés, ils ont déclaré se sentir concernés par les décisions prises par l'employeur. Le bien-être au travail se faisait ressentir puisque chacun ne se sentait pas dépassé par les horaires imposés. L'équilibre entre la vie privée et professionnelle étant compris, les salariés étaient davantage motivés à venir travailler. Pour terminer, cela a permis à l'employeur de construire une équipe fidèle et engagée dans son travail ainsi que de recruter plus de talents puisque c'est un critère indispensable aujourd'hui. De la même manière que dans la première situation cela a eu un impact positif sur la relation client.



Restaurateur dont le restaurant est connu pour son service en salle



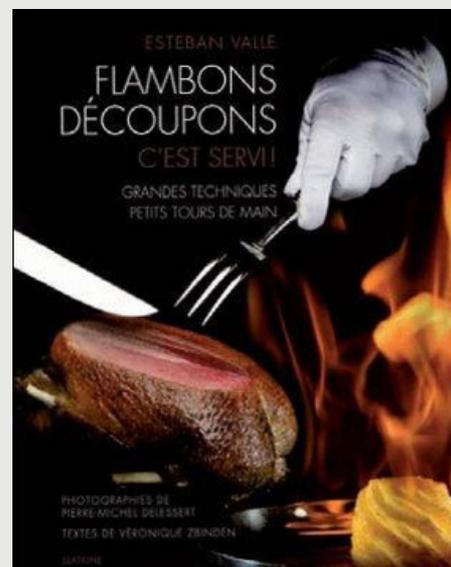
De la même manière que Frédéric Delair, maître d'hôtel célèbre pour sa technique en salle du canard au sang officiant à la Tour d'Argent au XIXe siècle, nous avons choisi de présenter Esteban Valle. Actuellement directeur du restaurant Domaine de Châteauevieux, membre des Grandes Tables du Monde et Relais&Chateaux et président de l'association Suisse des maîtres d'hôtel.

En effet, Esteban Valle compte 40 ans de carrière et travaille depuis plus de 30 ans en tant que directeur de salle au Domaine de Châteauevieux dans le petit village de Satigny en Suisse. Cet établissement gastronomique 1 étoile au guide Michelin et noté 19/20 au Gault et Millau a su attirer sa clientèle grâce aux animations de salle amenées par son directeur de salle. Il officie également aux côtés du propriétaire et chef des cuisines reconnu Philippe Chevrier. De ce fait, le Domaine de Châteauevieux a acquis une certaine reconnaissance dans le monde de la restauration grâce à son art du service à table et des techniques proposées en salle sans oublier sa cuisine gastronomique.

Également, grâce à toutes ces années de travail, il a été félicité en février 2024 par les Grandes tables du monde, avec le titre de meilleur Directeur de Salle de l'année, ils saluent " son approche généreuse et personnelle qui transcende les simples techniques de salle, créant une expérience gastronomique qui va bien au-delà des attentes. Le prix souligne l'impact d'Esteban sur l'art du service en salle, mettant en avant sa capacité à créer des moments inoubliables, où la chaleur et l'excellence culinaire se rencontrent harmonieusement." Source : amoiel.ch. Mais ce n'est pas tout, le prix de l'hôte de l'année lui a également été décerné par le Gault et Millau Suisse en 2024.



Ainsi, Esteban Valle surnommé “le roi de la découpe en salle” dans le journal de presse Gastro Journal publié en juin 2016 propose à sa clientèle des techniques dont il a fait sa spécialité. Effectivement, au sein du restaurant, le plat du jour est systématiquement sur la voiture de tranche et découpé en salle afin que chaque client profite du découpage, mais aussi d’un flambage.



On y retrouve donc de nombreuses découpes comme il l’explique lors d’une interview publiée sur le média web Un Oeil en Salle “Esteban Valle (Domaine de Chateauvieux, Suisse) : « En salle, les techniques laissent une opportunité d’expression incroyable »” : “ Nous faisons tous les poissons, les viandes, l’ouverture du porto au feu, le sabrage d’un Champagne, et même le service du café de différentes manières (à la cona, irlandais, macchiato...). Je suis aussi intarissable sur les fruits en association avec un alcool : pastèque/sangria, melon/menthe/sauternes, ananas/rhum/poivre de Tasmani.... Rien ne nous arrête. En salle, les techniques laissent une opportunité d’expression incroyable.”.

Il a par ailleurs écrit un livre publié en 2014 intitulé “Flambons, découpons. C’est servi !” et publiait régulièrement des vidéos de démonstrations de découpes sur la chaîne Youtube de son restaurant avec comme concept “1 mois 1 découpe en salle”.

En résumé, nous pouvons affirmer qu’Esteban Valle est un ambassadeur du service en salle et des arts de la table et a su remettre au goût du jour ces techniques de salle bien trop souvent mises à l’écart par les restaurateurs. Il a notamment réussi à les moderniser et à partager son savoir-faire grâce à son ouvrage et ses nombreuses vidéos pédagogiques.

La création de notre restaurant

Nous vous invitons à vous plonger dans l'univers du restaurant

“Le comptoir en scène”.



Suite au départ de notre chef de cuisine, nous avons cherché à nous réinventer autour d'un concept où le restaurant est attractif grâce à son service en salle original.

De ce fait, ce nouveau concept se base sur une ambiance Food Court qui se définit par une aire de restauration fédérant plusieurs restaurants autour d'une salle commune où le consommateur choisit son repas au stand de son choix puis s'assoit à l'une des tables. Cependant, nous souhaitons revisiter ce concept à notre manière.

Le comptoir en scène est un restaurant situé au cœur de la ville active et touristique de Lyon et offre un voyage culinaire à travers différentes étapes. Il propose aux clients de naviguer entre différents comptoirs afin de composer leur menu, tout en profitant d'une coordination orchestrée par une brigade de service unique.

Des ambiances définies pour chaque comptoir seront mises en place. Ils sont ouverts sur la salle et nous accordons une importance particulière aux techniques qui seront sur chacun d'entre eux. Elles sont à la fois emblématiques mais également innovantes. Les comptoirs possèdent tous un thème précis et une décoration adaptée.

Le restaurant offre un service “autonome” pour le client, mais en ayant de la part de l'équipe de salle des attentions particulières, ainsi qu'une cuisine bistronomique, une importance sur des produits locaux de qualités et variant selon la saison ou les événements annuels tels que les fêtes de fin d'année.

Le restaurant possède une capacité d'accueil de 50 couverts pour le service du déjeuner et de 40 couverts le soir. Ce choix se justifie par le souhait de proposer un service plus attentionné et intimiste lors du dîner afin de faire valoir une expérience encore plus exceptionnelle. Il y a de ce fait une quinzaine de tables. Il serait ouvert du mercredi au dimanche tous les midis et soirs. Nous ciblons une clientèle active, amatrice de nouveautés et de prestations en salle.

Chaque comptoir permet d'offrir une expérience unique aux clients grâce à ces réalisations en salle. De plus, le client a l'occasion de participer à la réalisation de son plat en apportant sa touche finale en toute simplicité selon les techniques : sauces aux choix du client à choisir directement, lors de la réalisation du met et une décoration pendant le dressage s'il le souhaite. Ces touches participatives sont déjà prédéfinies pour chacune des techniques et permettent un échange complémentaire entre le client et le personnel.

Nous vous invitons à visualiser les annexes au fur et à mesure afin de vous immiscer dans cet univers !

Les formules

Lors du déjeuner, nous proposons des formules afin de simplifier le service, même si les techniques et mets sont au choix du client. Il y a donc 3 formules possibles : entrée et plat, plat et dessert ou entrée, plat et dessert. Les prix varient de 25 à 50 € selon les plats et formules.

Le soir, le client est libre de choisir un ou plusieurs plats à la carte, ou bien selon les formules suivantes : menu en 4 temps avec 1 entrée, 2 plats (1 poisson et 1 viande par exemple) et 1 dessert ou menu en 6 temps avec 2 entrées, 2 plats et 2 desserts. Les prix varient de 25 à 70 € selon les plats et formules.

Présentation des comptoirs

Le bar, situé au centre de la pièce, et donc au cœur de l'attention du client, est la première chose qu'il verra et celle vers laquelle il pourra se rendre. Chaque client sera invité à s'avancer au bar afin de choisir apéritifs, cocktails, ou boissons plus classiques et sans alcool. Après avoir été choisis, les cocktails seront servis à table.

Visible par le client, la cave à vin lui sera accessible et il pourra choisir lui-même sa bouteille parmi les meilleurs vins, grâce aux suggestions du sommelier. Celui-ci pourra alors le raccompagner à sa table pour lui déboucher le flacon choisi et mettre en valeur le vin au besoin (carafage, décantage, vin en seau).

Le comptoir méditerranéen, spécialisé sur les fruits de mer et poissons, propose différentes techniques autour de ces produits.

- Tartare de daurade et ses condiments. (adaptable en entrée ou en plat)
- Gambas flambées au Cognac ou au Pastis au choix du client. (adaptable en entrée ou en plat)
- Découpe de sole, plusieurs sauces au choix du client celles-ci seront placées par le client dans l'assiette s'il le désire. (plat)

La table des viandes, ce comptoir propose des techniques autour de produits, comme des viandes ou volailles, que le client n'a pas toujours l'occasion de manger en dehors d'un restaurant.

- Carpaccio de veau, simplement dressage, décoration devant le client. (adaptable en entrée ou en plat)
- Découpe de pâté de taureau. (entrée)
- Magret de canard flambé au Cointreau ou au Calvados au choix du client. (plat)
- Découpe de gigot d'agneau, sauce au choix du client. (plat)

L'espace vert, adapté aux végétariens comme aux autres clients.

- Salade d'artichauts, vinaigrette montée devant le client, avec un choix d'huiles variées. (adaptable en entrée ou en plat)
- Tagliatelles dans sa meule de parmesan flambée au Cognac. (plat)
- Risotto à la truffe. (plat)

L'assortiment de fromages, allant de découpes classiques à des techniques plus originales pour surprendre le client.

- Camembert flambé au Calvados.
- Découpe traditionnelle de la tête de moine.
- Des fromages classiques à la découpe
- Accompagnements

Le coin gourmand, est un comptoir qui accueille des desserts sucrés pour terminer le repas en beauté.

- Fontaine de chocolat et ses fruits de saison, que le client viendra enrober de chocolat de manière autonome.
- Desserts flambés : crème brûlée flambée au rhum
- Découpe de tartes (fruits selon la saisonnalité) : rhubarbe, citron meringué (flambée au moment devant le client)

Le chariot de mignardises. Lors de la fin du repas de chaque client, un chef de rang passera aux tables pour proposer des douceurs et terminer le repas, qui sera au choix du client.

Le mode de paiement

Afin d'optimiser l'expérience client et de faciliter le paiement nous voulons mettre en place des noms attribués pour chaque table que le client précisera à chaque comptoir où il prendra un plat et que le personnel ajoutera à sa note grâce à des tablettes.

Pour rester dans un thème mettant en avant l'art du service en salle chaque table prend le nom d'un maître d'hôtel ou directeur de salle connu tel que Frédéric Delair, Fritz Watel, Richard Leblanc, Claude Terrail, Jean-Marie Ancher, ou d'autres encore.

Présentation de la brigade

Le restaurant est composé de 20 personnes réparties selon la manière suivante :

- 1 maître d'hôtel s'occupe de l'accueil et de l'installation à table puis de l'accompagnement du client dans le déroulé du repas afin d'assurer le service.
- 2 barmans s'occupent de la réalisation des boissons, apéritifs et cocktails et des digestifs.
- 1 sommelier est présent pour suggérer les accords mets et vins aux clients ainsi que le service des eaux et des boissons chaudes.
- 4 chefs de rang eux sont assignés aux différents comptoirs afin de réaliser les techniques et démonstrations. Ils sont répartis en fonction de la demande et du moment du service.
- 3 demi-chefs de rang sont chargés de dresser les couverts en fonction des plats choisis par les clients et d'aider les chefs de rang dans la réalisation des techniques. Ils s'occupent également du chariot des mignardises.
- 3 commis de salle sont chargés d'assurer le débarrassage des assiettes et d'inviter les clients à se rendre aux différents comptoirs pour la suite du repas.
- Les cuisiniers qui s'occupent du réapprovisionnement des comptoirs et de l'élaboration des garnitures.

Pour terminer, l'objectif du Comptoir en Scène grâce à son concept est de remettre en avant le service en salle et susciter son attractivité non pas par la reconnaissance du chef, mais avec l'originalité de ce qu'offrent l'expérience en salle, la cohésion d'équipe entre la brigade de salle et l'équipe d'aide cuisinier toujours présent.

À très vite au "Comptoirs en Scène" !

Analyse du projet

Nous pouvons affirmer que la tendance de l'individualisation est au cœur du sujet dans le milieu du travail. Notre projet se doit donc d'être en accord sur la demande des salariés afin de construire au mieux un environnement de travail et une production de service exemplaire. De ce fait, nous pouvons dire que le "Comptoirs en Scène" va dans le sens de cette tendance puisqu'il introduit un modèle collaboratif avec ses employés.

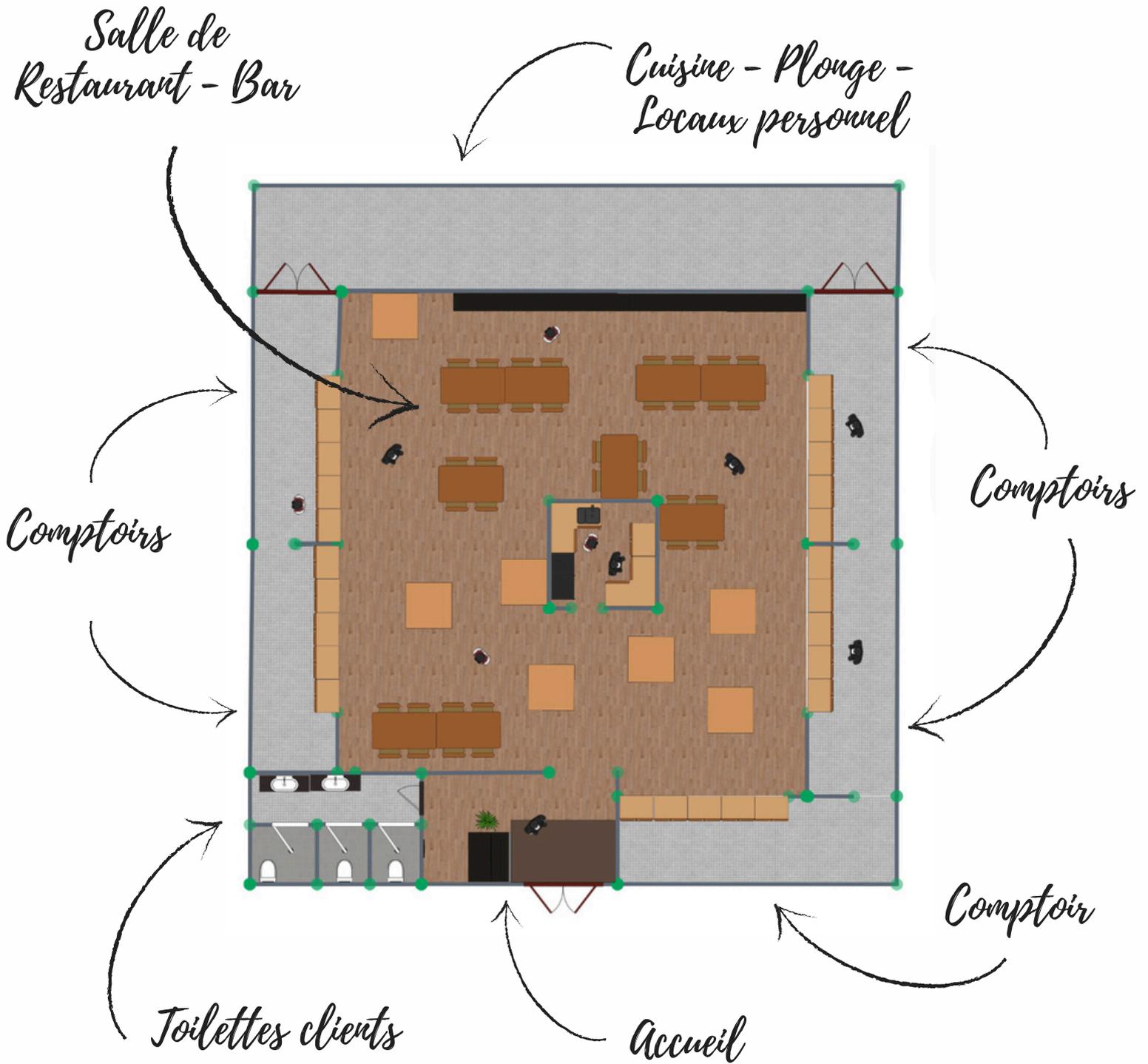
En effet, au vu du concept et du changement d'univers, chaque salarié possède la capacité de se former dans les domaines auxquels il préfère exercer et propose un choix vaste : bar, sommellerie, démonstration et service auprès des clients personnalisés. De plus, l'autonomie de travail est mise en avant puisque chaque poste fait l'objet de liberté et de confiance de la part de l'employeur. Les jours d'ouverture du restaurant permettent également aux salariés de profiter de deux jours de repos consécutifs, cela contribue à assurer un équilibre entre le travail et la vie privée de nos salariés et une motivation supplémentaire puisque nous savons qu'aujourd'hui cela est primordial dans la construction du bien-être au travail et dans le recrutement de nos employés.

Ensuite, l'individualisation en restauration peut entraîner une perte de l'esprit d'équipe si elle tend vers l'individualisme et que les relations interprofessionnelles ne sont pas entretenues au quotidien.

Nous sommes convaincues que l'esprit d'équipe ne disparaît pas avec cette nouvelle tendance, mais s'entretient et se construit sous un nouvel angle. La demande constante d'autonomie ne veut pas dire que les relations au travail disparaissent, elles doivent au contraire se renforcer afin d'assurer une meilleure coordination des équipes, où chacun apporte son savoir-faire, se complète individuellement et se valorise. L'esprit d'équipe évolue et se maintient également grâce à la culture d'entreprise qui permet de souder et de créer un sentiment d'appartenance.

En résumé, l'esprit d'équipe doit donc s'adapter à cette nouvelle demande et tendre vers de nouvelles valeurs communes afin de répondre à toutes les attentes.

Annexe plan du restaurant



Annexe modélisation 3D du restaurant



Annexe mood board

MOOD BOARD

Nos inspirations de couleurs



*Minimaliste
Chic
Iustimiste*