

Comment conserver une étoile Michelin avec le taux de rotation du personnel le plus élevé au monde ?

LAUSANNE, jeudi 27 février 2020 – Le Berceau des Sens, restaurant d'application de l'EHL Ecole hôtelière de Lausanne, conserve son étoile Michelin pour la deuxième année consécutive. Un exploit remarquable pour un établissement dont les équipes opérationnelles, composées d'étudiants, changent chaque semaine.

La tradition de la distinction culinaire continue de régner à l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'école est fière d'annoncer que son restaurant d'application, le Berceau des Sens (BDS), a confirmé l'étoile Michelin lors d'une cérémonie de gala cette semaine à Lugano, grâce notamment aux efforts du Chef Cédric Bourassin et de son équipe de premier ordre.

Chef Bourassin s'exprime au lendemain de la remise des prix : "Je pense en fait que nous nous sommes beaucoup améliorés depuis que l'étoile a été décernée pour la première fois. J'ai mis en place une nouvelle hiérarchie dans la cuisine, ce qui signifie que tous les rôles sont très clairement définis et que l'organisation fonctionne extrêmement bien. Aucun plat ne quitte la cuisine sans être contrôlé par moi ou par l'un de mes sous-chefs - non seulement pour son dressage correct, mais aussi pour contrôler l'ordre dans lequel les plats vont sortir en salle et être servi. Au Japon, j'ai travaillé dans un restaurant qui avait trois étoiles Michelin et aucun détail n'a jamais été négligé. Il en va de même ici."

Le BDS est un restaurant d'application dans lequel les élèves d'année préparatoire de l'EHL apprennent et travaillent à cinq postes différents : viande, poisson, pâtisserie, plats froids et plats chauds. Tous les lundis les équipes d'étudiants changent, ce qui implique une rotation constante à laquelle le Chef Bourassin doit faire face pour maintenir une qualité irréprochable et ininterrompue tout au long de l'année académique.

"J'ai une équipe très professionnelle qui travaille avec moi et à laquelle je fais entièrement confiance. Un bon leader doit montrer l'exemple et ne peut pas prospérer sans confiance. Il y a des moments où je ne peux pas être présent, alors je donne le ton et je délègue lorsque cela est nécessaire. Il est important de responsabiliser les personnes qui m'entourent, y compris les élèves. Je m'efforce d'établir une parfaite entente entre moi, mes sous-chefs, les chefs de partie et les étudiants. Chaque matin, nous avons une séance de débriefing de 5 à 10 minutes qui couvre tous les événements de la veille", explique le Chef.

Un détail révélateur de la façon dont le Chef Bourassin structure son organisation est le sentiment de sérénité et de concentration qui règne dans sa cuisine. Loin des atmosphères de cuisine très tendues et stressantes qui sont presque devenues des clichés du monde de l'hôtellerie-restauration (à la Gordon Ramsey), la cuisine du BDS est une ruche pleine d'activité, de concentration tranquille et surtout, de respect. Chef Bourassin utilise un microphone pour s'adresser à l'ensemble de la cuisine et donner des instructions claires, son personnel se déplace dans l'espace de travail avec un sens aigu de l'objectif à atteindre.

"Ma cuisine est calme, personne n'élève la voix ici. Pour moi, c'est un signe de respect pour notre métier et nos collègues. Je suis ici pour être un exemple pour les étudiants, je veux leur transmettre l'amour de l'industrie et de la gastronomie. Je connais beaucoup de gens qui

ont abandonné ce métier à cause d'une pression exacerbée et de chefs qui crient. Le respect mutuel est une pierre angulaire fondamentale des métiers de l'accueil, je l'ai appris en travaillant avec la famille Bras il y a de nombreuses années. Il y a toujours une pression lorsque l'on souhaite atteindre l'excellence, alors pourquoi en rajouter ? Si un bon enseignement et des instructions claires sont en place, on peut déléguer calmement et travailler dans la sérénité. Nous évoluons tous mieux dans des conditions paisibles qui favorisent une meilleure concentration et plus grande créativité. Bien que nous ne formions pas des chefs de cuisine, notre objectif est de transmettre à nos étudiants les compétences managériales nécessaires et cela peut importe leurs choix de carrière" explique Chef Bourassin.

A la tête de la cuisine du BDS depuis septembre 2017, Cédric Bourassin propose une carte inspirée d'une cuisine française d'exception, influencée par ses expériences avec Anne-Sophie Pic et la famille Bras à Laguiole. Mais la carte est aussi à la poursuite de l'"umami", la cinquième saveur que le chef passionné a pu explorer lors de son long séjour au Japon.

Et le chef souriant de conclure : "Bien sûr, c'est formidable que nous ayons gagné une étoile pour la deuxième fois, mais la priorité pour moi reste les étudiants et ce qu'ils ont à apprendre dans mon restaurant".

A propos du Groupe EHL

Le Groupe EHL comprend un portefeuille d'entités spécialisées dans la formation et l'innovation en gestion de l'hôtellerie dans le monde entier. Basé à Lausanne, en Suisse, le Groupe comprend :

[L'EHL Ecole hôtelière de Lausanne](#) est l'ambassadrice de l'hospitalité traditionnelle suisse et fait figure de pionnier dans l'enseignement de l'hospitalité depuis 1893 avec plus de 25'000 anciens élèves dans le monde et plus de 120 nationalités. L'EHL est la première école de gestion hôtelière au monde qui offre des programmes académiques sur ses campus de Lausanne, de Chur-Passugg et de Singapour, ainsi que des solutions d'apprentissage en ligne. L'école est classée n°1 par QS World University Rankings par sujet et CEOWorld Magazine, et son restaurant gastronomique est le seul établissement éducatif au monde à détenir une étoile Michelin.

[EHL Swiss School of Tourism & Hospitality \(Chur-Passugg\)](#) est l'une des meilleures écoles de gestion hôtelière pour les spécialistes de l'hôtellerie depuis 50 ans. L'école dispense une formation professionnelle et une formation supérieure accréditée en Suisse dans son hôtel-spa du 19e siècle récemment rénové à Chur-Passugg, dans les Grisons, à des étudiants suisses et étrangers venant de 20 pays.

[EHL Advisory Services](#) est la plus grande société suisse de conseil en hôtellerie avec une expertise dans le développement de modèles éducatifs et d'assurance qualité pour les centres d'apprentissage, ainsi que dans le conseil stratégique et opérationnel aux entreprises, à savoir la mise en place d'une culture de service de référence pour les entreprises du secteur hôtelier et au-delà. EHL Advisory Services a des bureaux à Lausanne, Beijing, Shanghai et New Delhi et a réalisé des mandats dans plus de 60 pays au cours des 40 dernières années.

www.ehl.edu

Contact :
Groupe EHL

Sherif Mamdouh | External Communications Manager
communication@ehl.ch | +41 21 785 10 53