

LYON

Pascal Garin, Maître d'hôtel : « Mon métier, c'est de rendre heureux les gens »

Avec le Covid, Pascal Garin (57 ans) qui a fait ses armes chez les plus grands restaurateurs lyonnais, souffre de ne pouvoir exercer son métier. Celui de maître d'hôtel, que ce soit chez les particuliers ou auprès des entreprises. Une profession rare à Lyon.

« Je sers comme si j'étais chez Paul Bocuse. Je fais en sorte que tout se passe bien, que le protocole soit maintenu. Être à l'écoute, être là au bon moment, être présent, mon métier c'est de rendre heureux les gens. Un maître d'hôtel voit tout, mais n'entend rien. C'est la bonne personne au bon moment ».

Depuis cinq ans, Pascal Garin officie comme maître d'hôtel professionnel privé à Lyon. Un métier très couru à Paris, rarissime à Lyon. Cet auto-entrepreneur a fait ses armes chez les plus grands noms de la restauration lyonnaise. Il a débuté dans les années 1980 chez Gérard Nandron (2 étoiles à Lyon), puis Paul Bocuse (3 étoiles à l'époque, Collonges), chez le chef étoilé Bernard Constantin Larivoire (Rillieux), aux Quatre Saisons (Lyon 6^e).

« Dans les années 1990, j'ai cessé la restauration. Trop de soirées, de week-ends, de fêtes échappent à la vie familiale et sociale » explique Pascal Garin. Formé au flambage et au découpage, l'homme se rapproche de l'alimentaire, mais son premier métier reste ancré au fond de



Pascal Garin, ici au service d'une entreprise, libère ses clients de toute gestion logistique et garantit le bon déroulement de l'événement. Photo Progrès/DR

lui. Parce que, dit-il « La restauration, c'est comme une deuxième famille. »

Il décide alors de mettre son savoir-faire au service des événements, chez les particuliers (anniversaire, réunion de famille, mariage, communion, baptême) ou les entreprises (buffet, cocktail, séminaire).

À Lyon, le métier de maître d'hôtel est peu connu et la ville reste un milieu fermé où il est difficile de percer sans réseau. Néanmoins, Pascal Garin s'appuie sur ses connaissances, tant auprès des chefs cuisiniers

« Ma plus grande récompense, c'est mon livre d'or »

Pascal Garin, maître d'hôtel

que des traiteurs. Si besoin, il oriente sa clientèle vers des prestataires (loueur de vaisselle, nappage, etc.)

« Je fais appel à un chef ou un traiteur, soit c'est l'un ou l'autre qui fait appel à moi. Je suis le chef d'orchestre.

J'arrive avec mes décorations, mon savoir-faire et je m'occupe de tout, de l'apéritif au dessert. Je peux rester jusqu'à treize heures debout lors d'un mariage. J'assure la mise en place, la présentation, l'accueil des invités, le service, le nettoyage, le rangement des lieux. J'explique aux clients que je règle même un grain de sable. La confiance est de mise. Quand j'arrive chez un particulier, je vais peut-être fouiller dans sa cuisine. Ma plus belle récompense et ma plus grande fierté, c'est mon livre d'or. Je le lis en rentrant chez moi. » On peut y lire des remercie-

ments sincères tels que *grand professionnalisme, extrême gentillesse, service irréprochable, toujours au petit soin, une soirée délicieuse, discret, une rigueur extra...*

« L'année 2020 a été une année blanche »

Pascal Garin, maître d'hôtel

Malheureusement, Pascal Garin ne travaille plus depuis septembre 2020. Or, septembre, octobre et fin décembre avec les fêtes, les arbres de Noël, les réceptions, sont des mois traditionnellement bien remplis. « L'année 2020 a été une année blanche. Moins de mariages, peu de réceptions, et pourtant, j'ai le droit de travailler à domicile y compris le soir après le couvre-feu. Nous n'avons aucune visibilité sur l'avenir. Aujourd'hui, les traiteurs se mettent aux plateaux-repas ».

Inquiet pour sa profession, Pascal Garin est même en train de chercher du travail en attendant la fin de la crise sanitaire.

Nadine MICHOLIN

Contact : site internet www.maitredhotel-lyon.com.

Tél. : 06 59 74 87 97. Mail : pascal-garin.mh@gmail.com.

Tarif : 35 € de l'heure. Plusieurs forfaits. Participation aux frais kilométriques au-delà de Lyon.

LYON

Une cagnotte en ligne pour venir en aide aux familles sans-abri

Depuis un an, Youssra vient en aide aux sans-abri vivant sous l'autopont à côté du musée des Confluences. Avec trois amis, elle a ouvert une cagnotte pour récolter des fonds et acheter de la nourriture, des vêtements chauds, mais aussi des jouets, afin d'apporter un peu de réconfort à ces familles à la rue.

À la suite de la parution, vendredi 5 février, de notre reportage sur les sans-abri sous l'autopont de Confluence, une cagnotte en ligne a été créée pour leur venir en aide. Youssra Mazhar, 24 ans, nous explique

son geste de solidarité : « Cela fait trois ans que je passe devant eux tous les jours car c'est le chemin de mon travail. Il y a un an, j'ai décidé de les aider, et j'ai récolté plus de 200 €. Avec trois amis, nous avons pu leur distribuer de la nourriture, des vêtements chauds et des jouets pour les enfants ». Plusieurs fois, ils sont allés à la rencontre de ces familles à la rue, leur apportant de la soupe maison pour se réchauffer ou juste pour échanger.

« Nous sommes tous parents, tantes, oncles... nous ne pouvons pas être indifférents face à la souffrance des familles vivant dans la rue », témoigne Youssra.

Les dons matériels sont aussi les bienvenus

Avec le froid qui arrive, elle et ses amis espèrent qu'ils pourront acheter des tentes, couvertures et vêtements chauds grâce à cette nouvelle levée de fonds. « Les dons matériels sont aussi les bienvenus, notamment les jouets, car beaucoup d'enfants vivent dans ce campement », se désole-t-elle.

Lou VINCENT

Cagnotte Leetchi : « Les familles qui campent sous l'autopont de Confluence ». Pour les dons matériels, envoyer un mail à yousse67800@outlook.com.



Quatre amis ont lancé une cagnotte pour aider les familles sans-abri sous l'autopont de Confluence. Il y a un an, ils avaient récolté plus de 200 € et distribué de la nourriture et des jouets aux enfants. Photo Progrès/Youssra Mazhar

ES6912 - V0