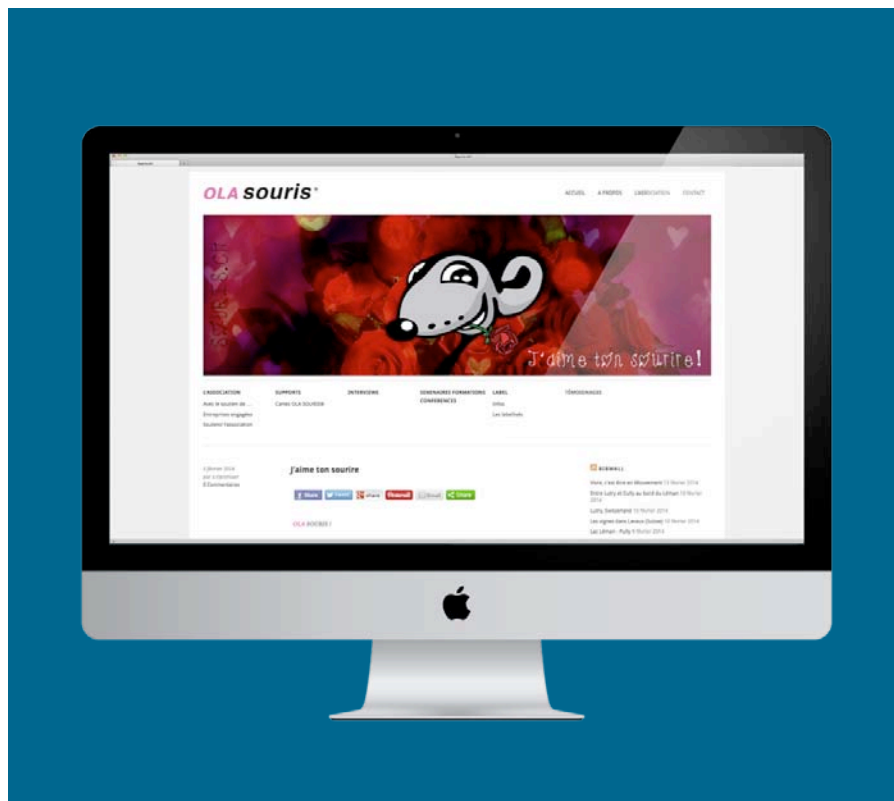


L'AMOUR DU PARTAGE

Sa philosophie se résume en quatre points: sourire, respect, échange et attitude positive.
Son but: les promouvoir auprès de chacun.



Rendez-vous sur le site www.souris.ch pour trouver plus d'informations sur l'association Souris! et les activités de Ola Souris.

Attendez-vous à des belles surprises en 2014», lance Thierry Dällenbach. Il fait allusion aux activités de l'association Souris!, en particulier à celles en collaboration avec Hotel & Gastro Union. Nous le rencontrons dans un petit restaurant italien de Lausanne. À son arrivée, il échange quelques phrases en italien avec le patron. Difficile de croire que ces deux hommes ne se connaissent pas, tant l'échange est chaleureux et authentique.

La collaboration entre Hotel & Gastro Union et l'association Souris! est née en 2010, lorsque se rencontrent par le biais d'une connaissance commune Eric Dubuis, secrétaire romand de l'association professionnelle et Thierry Dällenbach. Lors de leur toute première discussion, Thierry Dällenbach explique son projet. Eric Dubuis est d'abord étonné par ce qu'il entend. C'est une des particularités de Thierry Dällenbach: il parle en termes très abstraits. Ses outils de travail sont l'émotif et l'échange, nous dit-il. Ils n'existent dans aucun livre. D'ailleurs il n'en lit pas. «Je suis entièrement autodidacte, dans tout ce que je fais.» Lors de cette première rencontre, il propose à Eric Dubuis un séminaire gratuit pour les collaborateurs du bureau romand de Hotel & Gastro Union. Questionné par celui-ci sur son contenu, il répondra simplement: «Il y aura des rires, des sourires et des pleurs.» «Eric a dit oui, et le séminaire s'est très bien passé», sourit-il. «Il a vite compris ce que je faisais et un lien très fort s'est tissé tout de suite entre Souris! et Hotel & Gastro Union.» À la suite du séminaire, Thierry Dällenbach devient membre de Hotel & Gastro Union. «C'était tout à fait normal pour moi. Ce sont des gens bien dans un secteur qui me tient à cœur.»

Le partage au cœur de l'hôtellerie et de la restauration

Thierry Dällenbach s'intéresse beaucoup au domaine de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit, selon lui, d'un univers construit sur l'amour du partage. Un domaine qui devrait l'être en tout cas. «C'est pour ça que j'aime tellement la culture et la nourriture italiennes, pour leur simplicité et leur générosité.» Pour lui, le partage doit se faire entre l'établissement et son client, mais aussi entre un maître et son apprenti, entre un chef cuisinier et un serveur. Thierry Dällenbach entend renforcer cette valeur, ainsi que les liens entre tous ceux qui travaillent dans l'hôtellerie, le service et la cuisine. «Il faut que les compétences soient échangées mais aussi et surtout que l'amour du métier soit préservé.» Thierry Dällenbach valorise sa passion pour le partage de différentes manières, par le biais de son association Souris! Avec les sémi-

naires, mais aussi grâce au label Ola Souris, décerné à des entreprises et des institutions s'engageant à promouvoir et respecter les quatre valeurs fondamentales en interne et en externe. Ces valeurs sont le sourire, le respect, l'échange et l'attitude positive.

L'association Souris! produit également des cartes Ola Souris, qui servent à rappeler l'importance de ces valeurs. Sur ces cartes sont imprimées des phrases écrites par des enfants, des adolescents et des adultes. Des phrases qu'a pu entendre Thierry Dällenbach au cours de ses nombreuses rencontres. Au total, plus de 1,5 million de ces cartes ont déjà été offertes. Le site internet www.souris.ch est un espace qui promeut la réflexion et l'expression autour de ces valeurs. On retrouve par exemple des interviews avec des enfants, des adultes et des personnalités. «J'ai plein d'idées en tête pour Hotel & Gastro Union» nous dit-il. Il mentionne un projet français qui rejoint tout à fait le genre de concept qui l'inspire: chefbychef.com. «C'est un réseau social tout simple, sur lequel des chefs cuisiniers partagent leurs adresses préférées pour aller manger. N'est-ce pas merveilleux que dans un milieu aussi compétitif, des cuisiniers sont prêts à recommander leurs concurrents?» Durant notre entretien, avec lui, Thierry Dällenbach ne

cesse de partager une nouvelle idée, une phrase l'ayant marqué ou encore une anecdote.

Les pouvoirs et responsabilités de chacun

Il ne sait pas exactement d'où ni quand est venue son idée de souris.ch, mais il se souvient de l'élément déclencheur comme si c'était hier. Nous sommes en 2006, Thierry Dällenbach est membre de la direction d'une des plus grandes assurances maladie de Suisse. Il gagne très bien sa vie, sa fonction lui confie beaucoup de responsabilité. Un jour, il assiste à une séance au sujet d'une restructuration. «Je pensais à ces gens qui allaient perdre leurs emplois, aux répercussions massives qu'auraient les licenciements sur les familles de ces personnes...» Il prend conscience qu'une politique de restructuration n'émane pas d'une entreprise, mais des personnes qui la dirigent. «Je me suis levé subitement et j'ai dit que je n'étais pas d'accord, que je démissionnais. Les gens ne m'ont pas cru. Ça les fait encore rire aujourd'hui.» Le lendemain il n'a plus d'emploi mais un projet en tête. «Avec du recul je pense que c'était en moi depuis longtemps, mais c'est bien ce jour-là que tout a basculé.» Au début, beaucoup de ses proches ne le comprennent pas. «Les



THIERRY DÄLLENBACH:

«J'ai plein d'idées en tête pour Hotel & Gastro Union. Ce sont des gens bien dans un secteur qui me tient à cœur»

gens qui te veulent du bien ne saisissent pas comment tu peux jeter un super job et la garantie d'une certaine stabilité.» Nous touchons là à un sujet douloureux. «Je culpabilise encore du fait que ma mère est décédée sans jamais avoir compris ce que je faisais, ni pourquoi.» Aujourd'hui, après huit ans, les gens autour de lui le comprennent mieux. La logique s'est même inversée: «Les jours où j'ai des doutes, je puise ma force dans ceux qui me sont restés fidèles tout ce temps là...», confie-t-il.

Etre à l'écoute et s'ouvrir aux gens

L'association Souris!, il en est le président. Il donne les séminaires en tant que consultant, toujours accompagné de son chien Chouquette. Pas de cachets juteux, tout juste de quoi vivre. A quoi ressemblent les séminaires qu'il donne? Après une heure d'interview, difficile de s'en faire une idée. On s'attendrait peut-être à des diaporamas de coaching personnel à l'américaine; à des graphiques sophistiqués, des mots-clés forts et des vidéos saturées en dentitions blanches et souriantes. C'est tout le contraire. «Je ne prépare jamais mes séminaires», confie-t-il sans la moindre gêne. «Les gens trouvent ça tout à fait flippant, mais moi je ne peux pas préparer quelque chose pour des gens que je ne connais pas.» On ne suspectera pas de paresse chez cet homme qui n'a pris qu'une poignée de jours de vacances ces dernières années. «Le problème avec une présentation type, c'est qu'une ligne conductrice va imposer plein de choses et c'est justement tout le contraire de ce que j'essaie de faire.» Lorsqu'il entame un séminaire, il est surtout à l'écoute. Il essaie de ressentir ce qu'il se passe chez chaque personne et travaille avec chacune pour explorer leur propre sensibilité et leurs limites. «Je sens lorsque je m'approche de cette limite, quand je peux aller plus loin et quand il ne faut pas.» Il n'est pas là pour définir le sourire. Il n'est surtout pas là pour imposer de la bonne humeur. «J'aide simplement les gens à se repositionner un peu par rapport à ces quatre valeurs importantes, qui amènent énormément de bien être au niveau personnel et collectif», explique-t-il enfin. «Je puise ma force dans mes croyances, être ouvert à tout le monde est une chose extraordinaire...» Andrew Robotham

www.souris.ch

Pour les amateurs de belles surprises, deux séminaires intitulés Ola Souris auront lieu gratuitement pour les membres de Hotel & Gastro Union le 8 avril et le 9 octobre 2014 dans les locaux du secrétariat romand à Lausanne.

Informations et inscriptions: info.vd@hotelgastrounion.ch, tél. 021 616 27 07

Les jeunes pros se regroupent

Le groupement romand des jeunes professionnels est à la recherche de nouveaux membres pour construire l'avenir

Le groupement romand des jeunes professionnels est une structure privilégiée d'échanges et de rencontres, ouverte aux jeunes membres de Hotel & Gastro Union de 16 à 25 ans. Le projet est né il y a quelques mois sous l'impulsion de Roman Helfer, jeune cuisinier dynamique avec Maturité professionnelle, récemment élu au comité de Hotel & Gastro Union Romandie. Outre élargir son réseau, ce groupement de jeunes vise à devenir la voix de la relève en Suisse romande. «Si l'union fait la force au sein de Hotel & Gastro Union, nous voulons aussi y contribuer», explique Roman Helfer. Le projet a notamment été soutenu depuis ses débuts par Eric Dubuis, secrétaire romand de Hotel & Gastro Union. La structure, encore jeune, est à la recherche de forces vives pour la faire évoluer. Chacun est donc le bienvenu avec ses idées, ses envies et ses rêves, pour que le groupe prenne la forme qu'il souhaite, et dont il sera un acteur important. «Une réunion d'information est prévue prochainement pour permettre à celles et ceux qui sont intéressés à nous rejoindre, de faire plus ample connaissance», conclut Roman Helfer.

Faciliter l'entrée des jeunes au sein de Hotel & Gastro Union

De l'avis de Ganesh Clément, spécialiste en restauration, membre du groupement depuis peu, ce dernier représente une formidable opportunité d'entrer dans le monde de Hotel & Gastro Union: «Notre rassemblement est un pont entre les professionnels confirmés et les personnes qui entrent dans le métier comme moi. Participer aux événements de Hotel & Gastro Union avec d'autres jeunes me donne le courage nécessaire pour aller à la rencontre des membres de mon association professionnelle, élargir mon réseau et pourquoi pas, trouver un emploi», conclut-il.

L'échange comme moteur

Pour Claudia Monneron, cuisinière avec CFC qui vient également d'entrer dans le groupement romand des jeunes professionnels, la structure est un lieu d'échanges sur son métier et ses

préoccupations: «Pendant mon apprentissage, j'ai constaté que parler de ma formation, de mon travail et de mes projets avec d'autres jeunes était important et motivant. Notre groupe sert aussi à cela», conclut-elle.

Rencontré en janvier dernier lors de la conférence de printemps de Hotel & Gastro Union, Jean-Michel Martin, président de Hotel & Gastro Union Romandie, salue l'initiative: «L'important est que nos jeunes membres trouvent leur place au sein de notre association professionnelle. Nous sommes ravis qu'ils aient envie de se faire entendre et qu'ils contribuent au renforcement de notre vision et de nos actions pour les employés de l'hôtellerie-restauration.» (lro)

Si vous avez entre 16 et 25 ans et que vous êtes intéressé à rejoindre Roman, Ganesh et Claudia au sein du groupement romand des jeunes professionnels, n'hésitez pas à nous envoyer un e-mail à

info.vd@hotelgastrounion.ch