

Un parcours de passion dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Une carrière riche d'expériences a mené Laura Rod à s'investir pour réformer et valoriser les métiers de la restauration.

Zoé Schneider Office cantonal d'orientation scolaire et professionnelle

Lorsqu'elle découvre le domaine de la restauration à l'âge de 13 ans, Laura Rod se passionne d'emblée pour cet univers. Alors en 7^e année en voie pré-gymnasiale (actuelle 9^e VP), elle se rend à un forum sur les professions où le stand des métiers de bouche attire son attention. «L'équipe était très sympathique et proactive dans la recherche de la relève. Ça a suscité mon intérêt et j'ai postulé à un stage durant les vacances.» Engagée dans un palace, la jeune fille découvre chaque département: entretien ménager, service, réception, comptabilité, etc. Le mercredi, elle se retrouve en cuisine. «J'ai tellement aimé cette journée que j'ai demandé à poursuivre le stage en cuisine la semaine suivante. Ils ont accepté et, à la fin de la semaine, c'était évident: je voulais faire ce métier.» Au grand dam de ses parents, qui l'imaginent étudier au gymnase et à l'université. «Ils pensaient que j'allais changer d'avis... mais ça n'a pas été le cas! J'ai dû les



Laura Rod a trouvé sa vocation pour la cuisine alors qu'elle était encore écolière. FLORIAN CELLA

En images

Les cuisinières et cuisiniers et les spécialistes en restauration sont activement recherchés sur le marché du travail. Pour découvrir leurs activités, les deux nouvelles vidéos «Zoom sur les métiers» qui leur sont consacrées peuvent être visionnées sur le site www.zoom-vd.ch, parmi plus de 90 autres films. **ZS**

convaincre et ils ont accepté que je fasse un apprentissage, à condition que je poursuive mes études dans une école hôtelière.»

Sa scolarité obligatoire achevée, Laura Rod entreprend sa formation dans un palace. «C'était très difficile. Sur 40 employés en cuisine, nous étions deux femmes. Il fallait un sacré caractère pour tenir le coup.» L'adolescente s'accroche et obtient brillamment son CFC.

Des expériences variées

Durant l'été qui suit, elle est recrutée comme cuisinière personnelle

pour une héritière fortunée. «C'était très enrichissant et j'ai énormément appris. Avec une aide de cuisine, je préparais tous les repas, pour le personnel et les invités.»

Comme convenu avec ses parents, Laura Rod effectue ensuite la formation d'hôtelière-restauratrice à l'École Hôtelière de Genève. Au terme de celle-ci, à tout juste 20 ans, elle accepte la place de premier maître d'hôtel proposée par une chaîne de restaurants à Genève. Deux ans plus tard, elle rejoint une chaîne hôtelière en tant

que coordinatrice des ventes, puis directrice marketing et vente. Elle quitte ensuite son domaine de prédilection pour un poste d'assistante personnelle d'un des directeurs généraux de La Poste à Berne. «J'ai démissionné après neuf mois. Même si je n'ai jamais été aussi bien payée, je m'ennuyais à mourir... Mais cette expérience était nécessaire pour me faire réaliser que les métiers de bouche étaient bien ma vocation.»

Attirée par l'indépendance, Laura Rod reprend alors la gestion d'un petit hôtel de quatorze chambres, un défi formateur, puis finalement, en 2007, se met à son compte comme traiteuse. Peu après, elle se marie et donne naissance à ses deux filles. En 2015, dans le souci de se perfectionner, la jeune maman entreprend le brevet fédéral de cheffe cuisinière, qui lui permet d'être engagée en tant que formatrice aux cours interentreprises dans le cadre de l'apprentissage. Elle parfait ensuite ses compétences avec le diplôme fédéral, qu'elle est la première femme vaudoise à obtenir.

S'engager pour sa passion

Laura Rod s'intéresse alors à une pratique du métier valorisant les produits sains, locaux et de saison. En 2021, elle est élue coprésidente de Slow Food Suisse. Ce mouvement international revendique notamment des aliments irréprochables au niveau du goût, de la santé et du mode de production. «J'aimerais transmettre aux professionnels et aux jeunes en formation le respect des produits et une

culture régénérative plutôt que destructive», explique Laura Rod.

Également membre de la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité pour le métier de cuisinier, l'entrepreneuse aux multiples casquettes s'investit dans la révision de son plan de formation. «Le métier sera mis au goût du jour, pour s'adapter aux nouvelles tendances et le rendre plus attrayant, notamment afin de pallier la pénurie de professionnels en Suisse.»

Quelques axes d'évolution prévus: travailler davantage en accord avec la biodiversité, les saisons et les produits régionaux, favoriser le végétal et sortir du classique «entrée-plat-dessert». «C'est stimulant de participer à ces réflexions et d'avoir un impact!» s'enthousiasme Laura Rod, qui s'active également pour faire évoluer les schémas de travail traditionnels (horaires coupés, congés morcelés, etc.), aussi bien en cuisine que pour les spécialistes en restauration en salle. «Le salaire est un point d'amélioration possible, mais pour les jeunes, les conditions sociales sont tout aussi importantes, voire davantage. Une solution pourrait être un engagement à 100% sur quatre jours.»

Un modèle que Laura Rod compte expérimenter dans son entreprise dès cet automne, montrant l'exemple et donnant matière à réflexion.

