



**PRÉFET
DE L'ARIÈGE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PRÉFECTURE
DIRECTION DES SERVICES DU CABINET
Bureau de la représentation de l'État
et de la communication interministérielle

**DÉPART DE MONSIEUR JEAN-CLAUDE SCHUBERT
DÉLÉGUÉ MISSION INTERPROFESSIONNELLE
RESTAURATION HÔTELLERIE**

Jeudi 5 mai 2022 à 17 heures
Salons de la Préfecture

*

Discours
(seul le prononcé fait foi)

Monsieur le Maire,

Monsieur et Mesdames les directeurs,

Mesdames et Messieurs en vos noms, fonctions et qualités,

Chère Sandrine,

Chère Madame SCHUBERT,

Cher Monsieur SCHUBERT,

Nous nous sommes rencontrés lors de mon arrivée quand je faisais connaissance avec les acteurs du département. Heureusement, je n'avais pas de rendez-vous en suivant car je me serais fait rappeler à l'ordre par ma secrétaire Sandrine. Nous avons bavardé près ou même plus de deux heures de votre fonction, bien sûr, de vos métiers passions mais aussi de la vie en général. Le temps s'est écoulé bien vite, trop vite pour un

moment d'humanité rare dans la société actuelle. Je souhaite vous en remercier car il m'a marqué.

En effet, dans la société actuelle qui va vite, trop vite, l'humanité laisse souvent la place au seul profit. Cela n'a jamais été votre moteur.

C'est le seul intérêt pour autrui qui vous a conduit à donner une dimension toute particulière à la fonction de médiateur de l'industrie hôtelière et de la restauration que vous avez exercé pendant 15 années.

Cher Monsieur SCHUBERT, avant de vous remercier pour la qualité du travail accompli, je souhaite évoquer par un nécessaire résumé souvent difficile à faire, vos 58 années de carrière

Vous êtes né le 8 juillet 1943 à Paris mais c'est ici à Foix que votre vie professionnelle commence dans les années 60 par des « petits boulots ». A 17 ans, vous êtes chasseur à « la Barbacane », haut lieu de l'hôtellerie et de la restauration. L'histoire retiendra que d'éminentes personnalités y ont séjourné, notamment la princesse de Monaco en 1961. Celle-ci fait partie de votre « Panthéon », ce lieu personnel que vous avez créé pour y entreposer vos souvenirs les plus chers.

Pendant plus de 5 ans vous travaillez dans différents restaurants et bistrotis parisiens en occupant différents postes allant de commis de cuisine jusqu'à chef de rang.

En 1972, à 29 ans, vous intégrez le restaurant étoilé « Bistro 121 », établissement phare de la capitale à l'époque. Vous devenez Chef de rang, Maître d'hôtel puis Premier Maître d'Hôtel, Responsable des achats et Maître fromager... Il s'agit certes d'une progression de carrière remarquable pour un jeune autodidacte

mais c'est surtout une rencontre humaine capitale avec Monsieur Jean Moussié, chef étoilé, dit « Papa Jean », véritable père d'adoption. Cette rencontre a marqué votre devenir professionnel car vous n'avez eu de cesse que de perpétuer les valeurs que cet humaniste vous a transmis. Il reste encore aujourd'hui votre référence.

Vous poursuivez votre formation et obtenez le brevet de sommelier-oenologue en octobre 1981. Vous sortez diplômé d'une maîtrise de la célèbre académie culinaire « Prosper Montagné » en 1987 et, en 1988 vous obtenez le titre de maître restaurateur.

Vous rejoignez le Groupe Gérard Joulié et devenez Directeur de plusieurs établissements dont :

- la brasserie sur les Champs-Élysées « Sébillon-Elysées » qui grâce à votre engagement comme directeur, sera une réussite commerciale ;
- le bouchon Lyonnais dans le 15^e arrondissement de Paris « la route du Beaujolais » ;
- ou encore « le café de Paris » comme directeur d'un établissement de 180 places.

Vous vous formez en gestion et en management même si ceux qui vous connaissent disent que vous êtes un manager né.

Entre M. Gérard Joulié et vous, c'est le respect mutuel qui prédomine.

En 1992, vous créez une structure alors unique en France « Ogives – Batif' école », alliant théorie et pratique. Vous devenez formateur, un passeur de savoir auprès de nombreux jeunes. Je sais, pour vous avoir vu parler à de professionnels de l'éducation, que c'est toujours ce qui vous motive : transmettre la passion d'un métier au service des clients. Pour Aristophane, « former les hommes ce n'est pas remplir un vase, c'est allumer

un feu ». Cette phrase vous caractérise parfaitement tant votre envie de transmettre est forte. Votre capacité de conviction est, je dois le reconnaître inégalable.

Et puis, en 1996, vous vous lancez, avec votre épouse et vous créez un restaurant, « l'assiette du fromager », dans le quartier animé de la « Convention » du 15ème arrondissement. On fait la queue pour y manger car on y trouve la « meilleure fondue de Paris » d'après le Figaro Magazine !

En 1999, vous revenez dans le département de votre enfance, un retour aux sources. Vous ouvrez le « Pâtre Gourmand » ici en Ariège à Lorp-Sentaraille. Persévérance et force de travail vous permettent, avec votre épouse, de vous distinguer. Des articles de l'époque en témoignent.

Après une carrière bien remplie, vous prenez votre retraite en 2005 mais toujours avec le souhait de transmettre vos connaissances et votre expérience. Vous passez d'ailleurs presque 8 mois à former votre successeur au « Pâtre Gourmand ».

Vous exercez également comme consultant en « formation-restauration » à l'institut de formation consulaire de l'Ariège Pyrénées, où vous transmettez avec talent et dévouement votre savoir-faire d'exception du service à la française et vos expériences de « terrain ».

Depuis 2007, vous êtes délégué bénévole à la mission industrie hôtelière et restauration où vos qualités sont unanimement reconnues.

C'est aussi à cette époque que Monsieur Jean-François Valette, alors préfet de l'Ariège, vous confie le poste de médiateur de l'industrie hôtelière pour accompagner les professionnels de la restauration.

500 dossiers vous ont été confiés que vous avez bien sûr traités avec sérieux et empathie. Vous n'avez pas vu des « dossiers », expression très administrative, mais les femmes et les hommes qui vous étaient là aussi confiés, des femmes et des hommes que vous avez aidés avec tout l'amour du prochain qui vous caractérise. C'est votre dévouement qui a permis à cette mission de médiateur de connaître le succès qu'on lui connaît. A cet égard, votre engagement si particulier et si absolu est unanimement salué par l'ensemble de vos partenaires, que ce soit les services de la DDETSPP ou l'Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière (UMIH).

Ils ont tenu à être là aujourd'hui pour saluer ce que vous êtes, gentillesse, pédagogie et bonté d'âme.

Vous êtes membre du conseil d'administration de l'UMIH qui œuvre pour coordonner les initiatives et aider individuellement les hôteliers. Cette implication vous a amené à devenir membre de l'académie de la « Georgette d'Or » dont le concours permet de récompenser les professionnels des métiers de la restauration et de l'hôtellerie ainsi que les producteurs locaux.

Lors des échanges avec mes équipes vous avez écrit à propos de votre parcours, je cite : « La vie n'est rien, l'important c'est ce qu'elle provoque. Pour ma part, la mienne serait bien triste si je n'avais pas réussi à transmettre. Ce métier m'a permis d'accomplir la plus belle mission de l'homme : transmettre. Voilà pourquoi je suis heureux. Jean-Claude Schubert, marchand de bonheur ».

« Simple mais pas ordinaire », je crois que c'est ainsi que vous aimez vous présenter. Je vous rejoins.

M. SCHUBERT, merci pour ces leçons de vie toujours utiles dans les moments de doute sur l'humanité que chacun peut avoir, particulièrement dans ces temps troublés.

La restauration connaît des temps difficiles en matière de recrutement. Vous l'expliquez par le fait que ces métiers animés jadis par la passion, le respect et l'amour du client et que vous considérez comme un art de vivre à la française, de la cuisine au service en salle, aient perdu leurs lettres de noblesse.

Ce n'est pas aux jeunes que vous reprochez cette évolution malheureuse mais à ceux qui ont aujourd'hui la charge de la transmission du savoir et des valeurs du métier.

Il est vrai qu'en vous écoutant, nous aurions tous envie de nous reconverter ! Votre explication n'est donc pas dénuée de fondement ! C'est par la passion qu'on transmet, encore faut-il être passionné.

Cher Monsieur SCHUBERT, nous sommes heureux ce soir de vous avoir rencontré et côtoyé à un titre ou a un autre.

Je vous demande une grâce : revenez souvent pour nous faire encore partager de jolis moments d'humanité.

Merci.