



HÉLÈNE MARCHAND- ARVIER

25 ANS

Obstinée, déterminée,
curieuse, volontaire, à l'écoute.
Ce sont mes principales forces
que je mets à profit chaque
jour pour le développement de
mon entreprise.



Lauréate 2019 du Réseau
Entreprendre Haute-Savoie

COORDONNÉES

Téléphone : 06 47 55 56 46

helene@eatandjoy.fr

www.eatandjoy.fr

118, Rue de l'Avenir - 74300 THYEZ



eat and joy restaurant

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE



Gérante

EAT & JOY | Depuis 2020

Eat & Joy, Fast-Good, le Fast-Food en version gourmande

Représentante Locale

Le Collectionist | Depuis 2019

Gestion de chalets de luxe sur Megève & Chamonix

Réceptionniste

Hôtel Mont-Blanc ***** - Chamonix | 2017 / 2018

Accueil des clients, gestion de caisse, et différentes tâches liées à la réception

Stagiaire, commis, pâtissière, cheffe pâtissière puis seconde de cuisine

Le Sérac *- Saint-Gervais | 2014 / 2015, 2016 / 2019

Consolidation des bases de la gastronomie, puis de la pâtisserie,
puis gestion de commis et de la cuisine

Stagiaire

Georges Blanc *** - Vonnas | 2013

Apprentissage des bases de la haute gastronomie, du travail sous
pression

Stagiaire

L'Oxalys ** - Jean Sulpice - Val Thorens | 2013

Découverte du monde de la gastronomie

PARCOURS SCOLAIRE



Correspondance - CNED - Candidat libre

2018 - Licence Gestion Hôtelière

2016 - CAP Pâtisserie

2015 - BTS Hôtellerie Restauration option Art de la
Table

Lycée Saint-Joseph / Saint-Martin

2012 - Baccalauréat Scientifique

INTÉRÊTS



Voyages, entrepreneuriat, gastronomie, équitation,
course à pied

1- LA CANDIDATE

Nom : MARCHAND-ARVIER

Prénom : Hélène

Age : 25 ans

Tél : 06 47 55 56 46

Email : helene@eatandjoy.fr

Statut actuel : cheffe d'entreprise

Votre Coursus de Formation (diplômes, titres professionnels et qualifications obtenus) :

Baccalauréat Scientifique
BTS Hôtellerie Restauration
CAP Pâtisserie
Licence Gestion hôtelière

2- LA STRUCTURE

Nom de l'entreprise : Eat & Joy

Forme Juridique : SARL

Adresse de l'entreprise :
118 Rue de l'Avenir, 74300 Thyez

Date de création : 15 Juin 2020

Nombre de salariés : 4

Secteur d'activité : Restauration



3 – Lettre de candidature

Résumé de votre parcours professionnel :

Avec un baccalauréat S en poche, quelle autre voie que des « grandes » études était envisageable pour mes parents ? Aucune ! Comme l'un de mes frères avant moi, je ferai Sciences-Po. Pourtant, quelques semaines avant la rentrée, je dis stop : je ferai de la cuisine, un point c'est tout.

Les formalités de « post-bac » étant déjà clôturées, impossible de rentrer en école à ce stade. Ainsi, me voici donc lancée dans des études par correspondance. La cuisine par correspondance allez-vous me dire ? Oui, tout à fait. La théorie à la maison, la pratique lors de stages en entreprise : difficile, mais le défi me plaisait !

Mon apprentissage a donc commencé de la meilleure des manières, dans les cuisines du chef doublement étoilé Jean Sulpice, pendant quelques semaines, puis 6 mois au Sérac, restaurant étoilé de Saint-Gervais. Ces deux stages m'ont permis de découvrir de l'intérieur le monde de la gastronomie, et d'y acquérir de solides bases. Mon parcours a continué chez le chef triplement étoilé Georges Blanc, pendant 6 mois, où j'ai appris la rigueur et l'excellence de la cuisine française. La journée, je cuisinais, le soir, je travaillais mes cours.

À mon retour dans les montagnes, je suis retournée au Sérac en tant que commis de cuisine, puis j'ai évolué au poste de pâtissière. En parallèle, j'ai passé avec succès mon examen du BTS HR après trois ans d'étude par correspondance. Quelques mois plus tard, grâce à ma motivation et à ma détermination, le chef m'a confié le poste de cheffe pâtissière. Afin de valider « officiellement » mes acquis, j'ai passé et obtenu le CAP de pâtisserie en tant que candidat libre cette même année.

Cette dernière expérience professionnelle a été très enrichissante, mais je ne pouvais pas exprimer pleinement ma créativité. Cela m'a alors conforté dans une idée qui tournait en boucle dans ma tête depuis déjà un bon moment : je créerai mon entreprise.

Afin d'ajouter une autre corde à mon arc, et dans l'optique d'ouvrir mon restaurant, j'ai alors démissionné, et commencé à travailler dans un hôtel 5* à Chamonix en qualité de réceptionniste. Il me paraissait nécessaire de découvrir l'importance de la relation client et d'améliorer mes compétences relationnelles. J'y suis restée 1 an et demi, année où j'ai pu passer, toujours par correspondance, une licence en gestion hôtelière.

Il était enfin temps pour moi de créer ma propre entreprise. Durant la finalisation de mon projet et en attendant sa concrétisation, je suis retournée au Sérac quelques mois en tant que Seconde de cuisine pour parfaire ma formation en cuisine et en management.

En Mars 2020, tout était prêt pour l'ouverture du restaurant : les recrutements faits, les travaux planifiés, puis le confinement est venu tout arrêter. Au vue du contexte sanitaire et des vacances qui approchaient, ouvrir en Juin n'était pas envisageable. L'ouverture s'est finalement faite en Septembre, malgré une période incertaine pour la vie d'entrepreneur. Un mois et demi plus tard, le confinement est revenu. Pourtant, avec certes beaucoup de travail, Eat & Joy est plus fort que jamais, et un deuxième point de vente pourrait arriver très prochainement ...

Quelles ont été les difficultés rencontrées au sein de votre parcours et comment les avez-vous surmontées ?

Être une femme dans le monde du travail est réputé ne pas être simple, mais dans le monde de la cuisine ce n'est clairement pas facile. Harcèlement, violences gratuites, préjugés, il a toujours fallu travailler plus qu'un homme pour prouver que l'on valait au moins autant. Un fort caractère et une détermination sans faille, qui s'affute au fur et à mesure des difficultés, aide toujours à les surmonter.



Récemment, la COVID a décidé de corser l'aventure. Après m'être battue près de 2 ans pour enfin ouvrir mon restaurant, tout était prêt, mais le confinement est arrivé. Tout est venu d'un coup : les promesses d'embauches étant signées, plus moyen de les annuler. Pour autant, le chômage partiel m'a été refusé pour ces salariés car le restaurant n'avait jamais été ouvert. Le cuisiniste avait reçu tout l'équipement et demandait d'être payé, mais mon dossier de prêt bancaire était en suspens, faute de visibilité au vue de la situation. Le menuisier devait en urgence installer les meubles dans le restaurant, mais je n'avais pas accès au bâtiment, les travaux ayant pris plus de retard que prévu... Chaque jour, un souci venait s'ajouter au tableau, et m'enfonçait toujours plus : un sacré baptême du feu dans le monde de l'entrepreneuriat ! Comme mon mentra préféré l'indique : « tombe 7 fois, relève toi 8 ». Grâce au soutien moral de mon entourage, à plusieurs nuits blanches, et à mon optimisme, j'ai résolu ces soucis un à un et cette expérience m'a rendu plus forte !

Quelles sont vos compétences clés ?

En parallèle de mes études et de mes emplois, j'ai été pendant 5 ans pompier volontaire, ainsi que monitrice de ski pendant 3 saisons. J'ai également beaucoup voyagé, notamment en familles d'accueil (Turquie, Finlande, Taiwan, USA, Inde ...). Toutes ces activités variées m'ont permis de me trouver dans des situations insolites, et de développer une grande capacité d'adaptation, qui me sert aujourd'hui au quotidien, et qui m'aide grandement à la gestion du stress.

Jamais à court d'idées, j'ai également une grande créativité, ainsi qu'une capacité à motiver et à former, tout en fédérant les équipes. D'ailleurs, dès la première année de mon entreprise, 2 des cuisiniers passeront leur CAP Pâtisserie en candidat libre en Juin 2021.

Si vous aviez un conseil à donner à une femme qui souhaite occuper un poste similaire au votre, lequel serait-il ?

Croire en son projet n'est pas facile tous les jours, d'autant plus quand beaucoup de personnes autour de nous doutent et critiquent. Mon conseil est, avant toutes choses, de s'écouter soi. On peut avoir une idée, y penser jours et nuits, pendant des semaines, penser que tout est parfait, puis après une conversation, tout abandonner. Un proche, extérieur au projet, qui pense nous aider, nous apporte bien plus souvent des doutes qu'une réelle aide. Il y a également beaucoup de personnes jalouses qui critiquent et font tout pour nous faire douter.

Cela ne devrait pas se passer comme cela. Il y a toujours des choses à prendre dans une discussion, mais il ne faut garder que le positif, et surtout, contraster chaque discours. Il faut toujours aller au bout de ses idées, au bout de ses rêves, quoique les autres disent et pensent. Alors écoutes toi, crois-en toi, travaille toujours plus, et fonce !

Quel regard portez-vous sur l'entrepreneuriat au féminin ?

Lors de mon dernier entretien d'embauche, le chef de cuisine m'a dit « Bon, j'avoue que j'aurais préféré un homme, c'est plus pratique pour décharger les courses, et ça chiale moins. »

Pourquoi seulement 5% des chefs étoilés sont des femmes alors que nous sommes plus de 90% à cuisiner à la maison ? Au lieu de lancer une guerre des sexes, je milite pour une équité totale, que l'on ne fasse pas de différence entre un homme ou une femme lors d'un entretien d'embauche, ou pour la création d'un restaurant, d'une entreprise.

Pourquoi cela devrait être une différence ? Je créerai et aiderai à créer 1000 entreprises rien que pour montrer au monde que les femmes ont autant de qualités et de capacités que les hommes

