

UN APPRENTI, UNE PROFESSION

Une passion qui se vit au rythme du service

RESTAURATION | À seulement 16 ans, Noé Pellaud a déjà fait un choix clair : celui de la restauration. Apprenti spécialiste en restauration de deuxième année au Restaurant Les Touristes à Martigny, il évolue chaque jour dans un univers exigeant, rythmé, mais profondément humain. Un métier qu'il n'a pas choisi par hasard, mais par passion.

Yasmine Pupet

Tribune économique

Avant d'enfiler le tablier, Noé a suivi un parcours progressif. Après le cycle d'orientation, il intègre l'École des métiers à plein temps, à Sion, où il multiplie les stages pour affiner son projet professionnel. « J'ai testé plusieurs établissements, des hôtels, des restaurants différents. J'avais besoin de voir ce qui me correspondait vraiment », explique-t-il. C'est lors de ses stages, notamment au Restaurant Les Touristes, que le déclic se confirme.

Du rêve de cuisine au plaisir du service

Comme beaucoup de jeunes attirés par la restauration, Noé se voyait d'abord en cuisine. Mais une expérience de stage change sa perception. « J'ai pu tester la cuisine et le service, et j'ai eu un vrai coup de cœur pour la salle. J'ai adoré le contact avec les clients, l'ambiance, le rythme. »

Ce goût pour le service ne l'a plus quitté. Très vite, il comprend que ce métier va bien au-delà de l'image parfois réductrice qu'on en a. « La restauration, ce n'est pas juste porter des assiettes. C'est un métier social, où on apprend à écouter, à travailler en équipe, à être précis et attentif à chaque détail. »

« La restauration, c'est comme un sport. Il faut être précis, rapide, concentré... et surtout aimer ce que l'on fait. »

Noé Pellaud

Un apprentissage exigeant, mais formateur

Entrer dans le monde de la restauration, c'est aussi découvrir une réalité exigeante. Horaires décalés, travail le soir et le week-end : Noé ne cache pas les difficultés. « C'est vrai que parfois, quand mes amis sortent, je travaille. Mais c'est un choix de vie que j'assume. Quand on est passionné, on ne voit pas le temps passer. »

Ce métier lui a permis de grandir rapidement. Gestion du stress, sens des responsabilités, autonomie : des compétences qui se développent au fil des services. « Au début, je stressais beaucoup, et ça se ressentait en salle. On m'a appris à rester calme, à accélérer quand il faut et à respirer quand c'est nécessaire. Aujourd'hui, je gère beaucoup mieux. »



Le travail d'équipe comme moteur

S'il ne devait retenir qu'une compétence clé, Noé citerait sans hésiter le travail d'équipe. «Tout seul, on n'arrive à rien. En salle, chacun a son rôle, mais c'est ensemble qu'on avance le mieux.»

Aux Touristes, il se sent entouré et soutenu. «L'équipe, c'est comme une deuxième famille. On passe énormément de temps ensemble, parfois plus qu'avec nos proches. Il faut une bonne ambiance, de l'entraide, et c'est exactement ce que je trouve ici.»

Il souligne aussi l'importance d'un bon maître d'apprentissage. «Quelqu'un de professionnel, mais avec qui on peut aussi rire, apprendre le côté social du métier et se sentir en confiance.»

Une passion tournée vers l'avenir

Curieux et motivé, Noé s'intéresse particulièrement à la sommellerie. «Le vin, c'est un domaine complexe et fascinant. J'ai eu la chance d'être accompagné par le chef sommelier ici, et ça m'a vraiment donné envie d'approfondir.»

Après son CFC, il se projette déjà plus loin: apprendre des langues, voyager, travailler à l'étranger, et pourquoi pas participer un jour aux SwissSkills ou aux WorldSkills. «J'aime la compétition. Ça me motive à me dépasser.»

À un jeune qui hésiterait à se lancer dans la restauration,

Noé adresse un message simple et sincère: «Si vous aimez le contact, le rythme et que les horaires ne vous font pas peur, lancez-vous. C'est un métier passionnant, qui apprend énormément sur soi et sur les autres.» Pour lui, un mot résume parfaitement sa profession: passion. ■

NOÉ, SI TU ÉTAIS...

UN PLAT?

La bourguignonne, un plat convivial et bouillonnant !

UNE BOISSON?

L'irish coffee, un cocktail qui réveille.

UNE SAISON?

Côté perso, l'hiver. Côté pro, l'été, la saison des terrasses.

UN TYPE D'ÉTABLISSEMENT?

Une auberge sur les pistes de ski, une ambiance rustique qui régale les sportifs !



A woman with brown hair, wearing a plaid shirt and green overalls, is smiling and painting a red sign with the word 'ici' in white cursive. She is holding a red pencil. The background is a workshop with wooden shelves and a large white star graphic in the top right corner.

Entreprendre c'est plus facile

De la création
à la transmission
de votre entreprise



BCVS

Bienvenue Chez Vous