

**INTERVIEW – NICOLE JOUFFRET : « LE BUT DE BETTER TOGETHER EST DE CRÉER UN LIEN ENTRE JEUNES ET PROFESSIONNELS QUI PERDURERA SUR LE LONG TERME »
(France)**

Better Together est une association qui met en relation étudiants et professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration grâce au mentorat afin d'aider les premiers à s'y insérer durablement en trouvant un emploi.

Interview réalisé par Tiphaine Mandès - le 27-07-2022

*Nicole Jouffret a créé l'association Better Together pendant la crise sanitaire.
Crédit photo © Better Together*



Pour un **étudiant** qui souhaite intégrer le secteur de l'hôtellerie-restauration, il n'est pas de conseil plus précieux que celui d'un **professionnel** reconnu et réputé afin d'éviter les nombreux écueils sur lesquels se brisent parfois de jeunes carrières.

Nicole Jouffret, ancienne enseignante au sein du **lycée hôtelier de Chamalières**, dans le Puy-de-Dôme, l'a parfaitement saisi. C'est la raison pour laquelle elle a créé l'association **Better Together**, durant la crise sanitaire, qui a pour objectif de permettre aux étudiants, lycéens ou apprentis de cette branche de bénéficier de **conseils avisés et de l'expérience d'un professionnel issu du même secteur**, qui fait office de parrain.

Un an après sa création, le mentorat proposé par l'association rencontre un succès certain, avec déjà **200 membres**, dont 80 professionnels issus de tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration.

L'association s'ouvre aujourd'hui à l'**international** en développant des **échanges entre étudiants** français et correspondants étrangers et travaille sur l'organisation d'un concours dont l'objectif est de créer une dynamique entre deux jeunes, deux professionnels et un coach.

Pour le **Journal des Palaces**, Nicole Jouffret, revient sur la genèse de Better Together et les objectifs qu'elle s'est fixés à court et moyen terme.

Journal des Palaces : Quelle est la vocation de l'association Better Together ?

Nicole Jouffret : L'association Better Together est née en mars 2021. À l'époque, enseignante en hôtellerie restauration, j'avais un lien très particulier avec mes étudiants et je faisais des concours avec eux. Lorsque le confinement est arrivé, en mars 2021, nous avons poursuivi et intensifié ces échanges car il y avait une crainte d'une dévalorisation des diplômes en raison par exemple de l'impossibilité de faire un stage ou de l'incertitude de décrocher un poste. Bénéficiant d'un important réseau, puisque je tenais le bureau des stages du lycée dans lequel je travaillais, j'ai eu l'idée de mettre directement en contact des étudiants avec des professionnels, pour les rebooster, leur prodiguer des conseils et pouvoir trouver des stages ou du travail à la suite. J'ai commencé avec mes étudiants et puis, nous avons bien grandi.

Comment fonctionne l'association ?

Depuis octobre 2021, nous sommes entrés dans le cadre du dispositif « un jeune, un mentor », que le gouvernement a créé. Nous avons à l'époque exposé notre projet au ministre du travail de l'époque, Madame Borne et avons été reçus en juin.

Combien vous comptez d'étudiants

À l'heure actuelle, 130 jeunes sont inscrits. Avec le gouvernement, nous nous sommes fixé l'objectif de 700 jeunes d'ici novembre. C'est pourquoi, nous avons noué des partenariats avec plusieurs établissements hôteliers, qui sont partenaires de l'association. Des présentations de Better Together sont prévues à la rentrée dans chaque école.

Combien de jeunes un mentor peut-il conseiller ?

Il peut avoir entre un et trois jeunes. Tout dépend du temps qu'il a à consacrer. Avec les prévisions qu'on s'est fixées en nombre de jeunes, nous aurons besoin d'une centaine de mentors.

Comment vous parvenez à convaincre des mentors de vous rejoindre ?

Nous sommes présents sur l'ensemble des réseaux sociaux : LinkedIn, Instagram, Facebook. L'hôtellerie restauration, c'est un petit monde, donc souvent, nous accueillons de nouveaux mentors grâce au bouche à oreille. Il y en a beaucoup qui ont vraiment envie de donner du temps pour les jeunes. Lorsque nous manquons de mentors, j'effectue des appels aux mentors sur les réseaux sociaux, j'envoie aussi des mails aux mentors déjà référencés en leur disant que nous avons des besoins. Les enseignants s'impliquent également énormément dans cette quête de mentors.

Avez-vous actuellement des manques particuliers en la matière ?

En termes de mentors, nous avons besoin de cuisiniers et de professionnels de cuisine. En restauration c'est assez facile, en housekeeping ou réceptions également mais en cuisine il est plus compliqué de les impliquer.

Vous proposez des formations à ces parrains, à quoi correspondent-elles ?

Dans le dispositif « un jeune, un mentor », proposer une formation est obligatoire. Ces formations expliquent le fonctionnement de l'association. Il y a beaucoup de témoignages de professeurs, de jeunes, de professionnels qui expliquent leur expérience de mentorat chez Better Together.

Le secteur que vous représentez traverse une période compliquée. Comment expliquez-vous la crise de vocation qui existe au sein de ce secteur-là ?

C'est un métier qui est difficile, avec des conditions de travail dures : on est debout dans la chaleur, il faut toujours avoir le sourire, etc. De plus, nous payons aujourd'hui un mauvais management que nous avons connu pendant plusieurs années. Et ça, les jeunes aujourd'hui ne veulent plus. Les nouvelles générations veulent avoir leur week-end, ne veulent pas travailler le soir, veulent avoir leur vie de famille.

Nous, nous sommes là pour justement leur montrer qu'il n'y a pas que des inconvénients, que c'est un magnifique métier, quoi qu'on en dise. Nous leur expliquons qu'ils ont d'immenses carrières à faire. Nous avons de jeunes directeurs de restaurant, de jeunes directeurs d'hébergement, de jeunes chefs de cuisine qui sont très rapidement montés en grade, alors qu'auparavant, il aurait fallu 20 ans pour accéder à ces postes. Ce n'est désormais plus le cas.

Pensez-vous que les choses peuvent changer ?

Pour qu'il y ait un changement notable, il faut que chacun fasse des efforts et qu'il y ait une vraie prise de conscience. Il faut améliorer encore les conditions de travail, il faut prendre conscience que les gens ont besoin de passer du temps avec leur famille à l'extérieur du travail. Je reste pour ma part optimiste.

Est-ce que vous rayonnez également à l'international ?

Nous comptons quelques parrains, notamment aux États-Unis. L'objectif de l'association, c'est de pouvoir offrir à chaque filleul la possibilité de rentrer en contact avec un étudiant à l'étranger, dans une école hôtelière. Nous avons quelques partenariats avec une école à au Cambodge, au Bénin et en Écosse. Nous sommes également entrés en contact avec quelques écoles hongroises, afin que nos filleuls puissent partager les savoir-faire, les savoir être et surtout parler des langues étrangères.

Better Together a également une fibre humanitaire. C'est pourquoi, nous sommes allés porter du matériel, des livres au Bénin, où nous avons formé de futurs formateurs durant dix jours.

Nous avons également un projet avec la Mauritanie et son gouvernement qui est en train d'ouvrir une école là-bas. Nous avons une vraie volonté d'aider certains pays comme Haïti, Madagascar, qui en ont tant besoin.

Quels sont les projets et les enjeux à venir pour votre association ?

Nous avons mis en place une distinction pour récompenser les établissements qui jouent le jeu du tutorat pendant les périodes de stage. Le but c'est de créer une sorte d'annuaire des établissements dans lesquels les étudiants peuvent aller les yeux fermés et au sein desquels un bon tutorat sera proposé.