ANTOINE QUÉRON

CHASSEUR DE TÊTE

DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

DOSSIER DE PRESSE
SPÉCIAL 20 ANS

// **NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2016**

CONTACT PRESSE : Gwenaëlle GUERLAVAIS - 06 18 03 82 17 - g.guerlavais@gmail.com

Je suis assez fier d'avoir réussi à pousser, dans l'ombre, quelques jeunes chefs qui sont aujourd'hui reconnus ou en train de se faire un nom

CHASSEUR DE **TOQUES**

Le mur de son petit bureau est tapissé de bordeaux. Depuis la création du Guide Michelin en 1900, **Antoine Quéron** en a une sacrée collection. Le bottin rouge est un peu sa Bible…

Car Antoine Quéron est à la recherche de perles rares, des chefs de demain. Depuis vingt ans, ce Montpellierain d'adoption est **« chasseur de tête » pour les bonnes tables** *(gastronomiques et étoilées)*, les hôtels-palaces de France et « *plus largement tous les professionnels de l'hôtellerie qui recherchent avant tout qualité et rigueur* ».

> *Chasseur de tête est la bonne expression, confie le recruteur spécialisé en CHR (Café-Hôtel-Restaurant), car je recherche des gens qui ont l'intelligence des mains mais qui savent aussi bien réfléchir avec leur tête ! Ce sont ces profils-là qui font de belles carrières.* »

INSPIRÉ PAR GUÉRARD, SOUTENU PAR VEYRAT //

En ce mois de décembre 2016, son agence de recrutement fête ses 20 ans : 20 ans à dénicher les bons commis, chefs cuisiniers, directeurs de restaurant, maîtres d'hôtel, chefs de réception et gouvernantes sur toute la France ; 20 ans à mettre le pied à l'étrier à des jeunes pour les aider à se construire une carrière.

Chaque année, Antoine Quéron place en moyenne 150 à 200 personnes depuis Montpellier (Hérault), où il a créé son entreprise en 1996.

> *Plus les chefs sont doués, plus ils ont du caractère. Il n'est pas toujours facile de travailler avec eux, constate-t-il. Les métiers de la restauration et de l'hôtellerie sont aussi très durs à cause des horaires ; il faut souvent faire des sacrifices personnels* ».

Antoine Quéron sait de quoi il parle puisqu'il a la particularité comme recruteur d'avoir passé plus de 15 ans derrière les fourneaux. Ce Rouennais d'origine a gravi tous les échelons, de commis à directeur de restaurant *(à la thalasso du Grau-du-Roi),* en passant par chef d'une brigade de 10 personnes *(restaurant de la thalasso de La Grande-Motte)*. Son créneau était notamment la cuisine minceur, avec pour inspiration le célèbre Michel Guérard.

RÉVÉLER LES JEUNES TALENTS //

Son carnet d'adresse et le bouche-à-oreille lui ont permis à 49 ans de rester dans la « famille » de la cuisine tout en jouant une autre partie : le recrutement, où il a rapidement réussi à travailler pour de grands noms comme Marc Veyrat *(deux fois trois étoiles au Guide Michelin, et deux fois 20/20 au Gault et Millau)* l'un de ses premiers et plus fidèles clients.

> *Je suis aussi assez fier d'avoir réussi à apporter ma contribution à l'évolution de belles carrières comme celle d'Olivier Samson [1], de Guillaume Leclere [2] ou de Nicolas Isnard [3], j'ai participé modestement à leur passage de l'ombre à la lumière », avoue avec retenue Antoine Quéron.*

Son agence continue sur la même lancée avec actuellement comme projet le recrutement de toute l'équipe de direction d'un futur Relais & Château de grande qualité, dans le centre de la France, qui vise une troisième étoile au restaurant.

(1) La Gourmandière – 1 étoile Michelin – Vannes
(2) Restaurant Leclere – Montpellier
(3) Auberge de la Charme – restaurant gastronomique près de Dijon

CONTACT PRESSE :
Gwenaëlle GUERLAVAIS - 06 18 03 82 17
g.guerlavais@gmail.com

20 ANS À

ACCOMPAGNER
CHERCHER
TROUVER

DATES CLÉS //

1996 //

À 49 ans, Antoine Quéron arrête sa carrière de chef cuisinier et se lance à Montpellier sur un secteur de niche peu occupé : le recrutement en CHR.

1997-1999 //

Le recrutement d'un directeur d'hôtel au sein de l'agence donne un coup de fouet à l'aventure. Le développement est immédiatement national. Antoine Quéron décroche un premier client de référence, Marc Veyrat, qui a alors déjà trois étoiles au Guide Michelin et le titre de « chef de l'année ».

2000 //

Premiers clients à l'étranger pour l'agence : en Suisse, avec Didier De Courtens, de l'hôtel-restaurant Le Terminus à Serres *(2 étoiles, 19/20 au Gault et Millau)* puis Philippe Chevrier du Domaine de Châteauvieux *(hôtel de luxe)* et l'Hôtel Regina *(4 étoiles)* à Wengen dans les Alpes alémaniques.

2009 //

L'agence change d'enseigne, Hôtellerie-Recrutement devient Antoine Quéron Conseil en recrutement et un nouveau site internet est lancé.

Ces changements en matière de communication annoncent un changement stratégique : après une année 2008 difficile financièrement, Antoine Quéron arrête sa formule d'abonnement *(forfait annuel pour un nombre de recrutements illimité)* et se concentre sur le recrutement de personnel de qualité pour des employeurs exigents.

L'après 2016 //

> *Depuis 20 ans, je suis une agence discrète, voire même assez confidentielle, mais qui place des grands chefs de cuisine étoilés ou de grands chefs de service grâce à de très bons rapports relationnels et un solide réseau. Je veux poursuivre sur ce chemin, tout en gardant mon assise à Montpellier car ce sont mes liens ici qui m'ont permis de m'épanouir. »*

20 ANS DE RÉFÉRENCES
DANS L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

EN FRANCE, QUELQUES NOMS //

— **Marc Veyrat** *(3 étoiles)*

— **Marc Meneau** *(3 étoiles)*

— **Arnaud Donckele**, restaurant La Vague d'Or à l'hôtel « La Résidence de la Pinède », à Saint-Tropez *(3 étoiles)*, élu « chef de l'année » 2013

— **Maxime et René Meilleur**, La Bouitte *(3 étoiles – Savoie)*

— **Mariel et Dimitri Droisneau**, La Villa Madie *(2 étoiles – Cassis)*

— **Stéphane Raimbault**, L'Oasis *(2 étoiles – La Napoule)*

— **Nicolas Decherchy**, Le Paloma *(2 étoiles – Mougins)*

— **Philippe Labbé** qui est aujourd'hui chef de La Tour d'Argent

— **Jean-Claude Delion**, La Réserve de Beaulieu *(1 étoile, près de Nice)*

— **Château de la Messardière** *(palace de Saint-Tropez)*

— **Nicolas Odin**, Le Relais & Château des Avenières *(près d'Annecy)*

ET DANS LA RÉGION DE MONTPELLIER ? //

— **Les restaurants de Boris** *(l'Esplanade, la rue de l'Aiguillerie, DD Jacqueline et à Paris les Oreilles et la Queue)*

— **La Gazette Café** *(Edouard Serre)*

— **Chez Leclere** *(Guillaume Leclere)*

— **Le Bistrot d'Hervé**, à Agde *(Hervé Dos Santos)*

— **Trinque Fougasse** *(Dominique Boudet)*

— **Le Petit Jardin** *(Corinne Dollé)*

— **Le 1789** *(Nicolas Deljarry)*

— **La Brasserie du Théâtre** *(Marlène et Jean-Marc Masquelier)*

— **Le Bacchus** *(Guillaume Despont)*

— **Gérard Cabiron**

— **Le Mazerand** *(Laurent et Jacques)*

— **Domaine Soriech** à Lattes *(Michel Loustau)*

— **Saint-Georges** à Palavas *(Hélène et Paul Courtaux)*

— **La Coquerie à Sète** *(Anne Majourel)*

— **Château Les Carasses** et **Saint Pierre de Serjac** résidences hôtelières luxe « **Domaine & Demeure** » en Languedoc *(Occitanie)* **Karl O'Halon**

Maxime et René Meilleur,
restaurant La Bouitte *(3 étoiles)*,
« chefs de l'année 2015 »
Saint-Martin-de-Belleville *(Savoie)*

« IL SAIT DE QUOI ON PARLE »

Nous avons fait appel à Antoine en 2009 car peu de temps après notre 2e étoile on a décidé de se restructurer. Depuis nous travaillons régulièrement ensemble. C'est une question de confiance. On se connaît suffisamment maintenant. Quand il nous propose quelqu'un, on sait qu'on peut le recruter. Et quand on a une « épine dans le pied », on l'appelle. Antoine Quéron est parfait dans ce qu'on lui demande parce qu'il est de la partie, il a travaillé en cuisine. Il sait de quoi on parle parce qu'il l'a vécu. »

« J'AIME SON APPROCHE TRÈS HUMAINE »

Nicolas Odin, directeur du Domaine des Avenières *(Relais & Châteaux)*, château de luxe à la montagne
Cruseilles *(Savoie)*

Notre château est loin des sites touristiques. Attirer des jeunes est un véritable challenge ! Je recrutais jusqu'ici par petites annonces, mais cela me prenait beaucoup de temps pour un résultant peu concluant et un turn-over important. Avec Antoine Quéron, tout est devenu plus simple. Il m'a recruté presque tout mon personnel de cuisine et de salle. Nous avons gagné en stabilité et qualité. J'aime son approche professionnelle et très humaine. Son idée n'est pas de placer quelqu'un coûte que coûte mais de trouver la bonne personne au bon endroit. »

« SON RÉSEAU EST INCONTOURNABLE »

Corinne Dolé, patronne du Petit Jardin *(restaurant gastronomique et bistrot)*
Montpellier *(Hérault)*

J'avais besoin de me faire épauler dans le recrutement. Quand Antoine nous envoie des candidatures, je sais que je peux faire confiance à sa sélection. La cuisine est un monde particulier, avec des jeunes pas toujours expérimentés, des chefs au fort tempérament, un turn-over important. Je fais appel à lui chaque année car il a un très bon réseau. A mes yeux, il est incontournable sur Montpellier. »

Guillaume Leclere,
restaurant Leclere *(ouvert en 2015)*,
l'étoile montante de Montpellier.
Montpellier *(Hérault)*

« ANTOINE A PARTICIPÉ À LA CONSTRUCTION DE MA CARRIÈRE »

Je l'ai rencontré à la fin de mon bac pro il y a 10 ans. J'avais envie d'une expérience dans une maison étoilée, mais je n'avais aucune connaissance dans ce milieu. Je suis tombé sur une annonce d'Antoine sur internet. On s'est rencontré et il m'a rapidement placé chez Marc Veyrat où j'ai véritablement appris toutes les bases de ce métier. Par la suite, à chaque fois que j'ai eu envie de changer, j'ai fait appel à lui. C'est ainsi que je me suis retrouvé second de cuisine chez Anne Majourel à Anduze (alors 1 étoile) puis jeune chef au Pastis, à Montpellier. Grâce à lui, j'ai fait de superbes rencontres. Il m'a préparé à ce métier, m'a encadré et m'a donné des belles opportunités. Antoine a participé à la construction de ma carrière. Aujourd'hui j'ai mon propre restaurant et je fais appel à lui pour mon personnel. Il connait mes exigences et ma manière de travailler. Son recrutement est donc forcément bien ciblé. »

« IL CONNAÎT MON CV, MES APTITUDES, MES GOÛTS »

Michel Medhi, consultant exécutif au restaurant Le Golfe-Marsa
Tunis *(Tunisie)*

Après avoir eu une étoile (La petite maison à Cucuron dans le Lubéron) et mon propre restaurant, j'ai décidé de tout plaquer pour une autre vie. Antoine, qui est devenu un ami, m'a servi de chasseur de tête pour me placer à Megève, Courchevel, Paris, Saint-Jean de Cap Ferrat, et même au Maroc ou en Russie ! Depuis trois ans, je suis consultant exécutif. En définitif, Antoine est comme mon agent. Il connaît mon CV, mes aptitudes, mes goûts. Il est très bon dans son domaine car il est très exigeant vis-à-vis de lui-même et qu'il a un très bon rapport à l'humain. »

CONTACT PRESSE :
Gwenaëlle GUERLAVAIS - 06 18 03 82 17
g.guerlavais@gmail.com