



CARNET D'ENTRETIENS

Club Entreprendre

Stephan MALAQUIN

Repreneur et gérant
de l'Hôtel Restaurant « Les 3 Piliers »

IFAG Angers - Promotion 2009

Comment es-tu arrivé à créer ton entreprise ?

Tout a été question de rencontres et d'opportunités. J'ai rencontré Fabrice et David lors d'une de mes expériences au **Château du Boisniard** en Vendée. Ce fut un coup de cœur professionnel. Nous avons la même vision du métier, le même amour et respect des produits. A la recherche de nouveaux horizons et d'évolution dans ma carrière, je suis parti du côté d'Angers. Nous avons toujours gardé contact.

Puis en 2014, s'est présentée l'opportunité de reprendre le restaurant familial des parents de David. Après un temps de réflexion, j'ai décidé de sauter le pas et de commencer cette nouvelle aventure avec mes 2 nouveaux acolytes et de faire revivre l'établissement des « **3 Piliers** ». Cela fait maintenant 3 ans que nous avons repris le restaurant.

La tendance à venir dans ton métier/secteur ?

L'hôtellerie restauration est un métier d'avenir qui recrute. On peut y faire de très belles carrières, mais il faut avant tout être passionné car c'est un secteur très exigeant.

Quelle est ta valeur ajoutée ?

Nous avons des profils différents au sein du restaurant et l'Ifag m'a permis d'acquérir les connaissances nécessaires afin de pouvoir réaliser notre propre comptabilité. Cet aspect n'est pas négligeable car cela nous permet d'éviter de dépenser des frais de comptable et de d'investir pour les clients.

De plus, le côté social est un élément essentiel qui n'est pas enseigné en BTS notamment.

Ce que la vie t'a appris ?

Mon parcours m'a permis d'appréhender différentes approches de l'entreprise surtout du point de vue humain. Une PME se doit de valoriser et d'écouter ses employés afin d'avancer main dans la main.

Sans eux, l'entreprise stagnera...

Et pendant ton temps libre ?

Mes passions forcément s'articulent autour de la restauration surtout sur l'oénologie et la biérogologie !

Ton ambition ?

Notre souhait serait d'avoir des reconnaissances pour le restaurant comme un Bib Michelin ou une présence dans le Gault & Millau. Ce serait la réponse à notre envie de mettre en avant les producteurs locaux, les produits de saison et frais

Ta philosophie de vie ?

La légitimité d'un restaurant, ça reste quand même quotidiennement ce que l'on sert dans l'assiette.

IFAG ALUMNI
NETWORK ATTITUDE

www.ifag-alumni.com