

LES SOLUTIONS

## Quelle place pour les sportifs reconvertis en restauration ?

Le 01 janvier 2013 par HÉLÈNE SUAUDEAU  
 Thèmes associés : restaurant

**Concilier carrière sportive et formation en restauration réclame de la pugnacité. Fatigue, entraînements et horaires incompatibles... Pourtant, les qualités des sportifs permettent à certains de réussir leur reconversion.**

Il y a plus d'une activité professionnelle dans une vie. Surtout pour ceux qui s'investissent dans une carrière sportive. Vers la trentaine, voire plus tôt selon les sports, il faut passer à autre chose. D'où la nécessité « d'anticiper sa reconversion, d'avoir un projet clair et de définir le meilleur chemin pour le mettre en oeuvre. Ce qui nécessite, dans certains cas, de valider sa formation par un diplôme », souligne Véronique Barré, ancienne volleyeuse et fondatrice de Trajectoires Performance, société d'accompagnement et de formation des sportifs de haut niveau. La démarche est plus ou moins facilement admise des entraîneurs. Et il faut de l'organisation et du courage. « Mais nous avons beaucoup d'exemples de sportifs qui ont suivi un cursus universitaire, intégré des écoles d'ingénieurs, et démontré qu'il est possible de concilier sport et études. »

De bonnes qualités relationnelles

Faire une école hôtelière est toutefois plus compliqué. Heures d'entraînement et temps de travail se chevauchent, le métier est physiquement fatigant, les horaires décalés ne sont pas propices à la récupération, matchs et compétitions imposent des déplacements le week-end... « Il faudrait que les employeurs aménagent les horaires de travail, ce qui n'est pas toujours possible, surtout pour les restaurateurs indépendants, ajoute Maud Mongellas, ancienne sprinteuse, directrice de MGS Reconversion, société de conseil spécialiste de la reconversion des sportifs. J'ai accompagné un jeune rugbyman qui voulait devenir cuisinier, mais le cas est extrêmement rare. » Même s'il existe à l'Insep (Institut national du sport de l'expertise et de la performance), où un jeune athlète, qui vise les JO de Rio en 2016, a récemment obtenu son CAP cuisine en alternance.

Les qualités des sportifs et les compétences acquises durant leur carrière s'avèrent en revanche adaptées à la restauration à l'heure de la reconversion. « En particulier leur expérience relationnelle, car ils sont sollicités par les médias, les supporters, les entreprises partenaires... », juge Véronique Barré. En restauration, c'est le côté convivial qui les attire d'abord. Ils apprennent ensuite sur le tas. » En témoigne l'aventure de Christophe Frankowski, ancien footballeur international polonais, joueur du FC Nantes, et Witold Lewicki, ancien international polonais, joueur du Saint-Nazaire Volley-Ball Atlantique. En 1991, ils ont ouvert ensemble le Skipper, à Saint-Nazaire. Achats et gestion de l'établissement pour Witold, relationnel en salle pour Christophe : leurs profils se complètent. « C'était un peu un hasard. Nous avons réussi grâce aux encouragements de nos clients », confie ce dernier, qui, passionné de jazz, rêvait plutôt d'un piano bar.

Savoir motiver une équipe

D'autres, comme l'ancien basketteur Fabien Dubos, n'avaient pas non plus tout prévu. Il voulait toutefois se reconverter dans la franchise. Mission accomplie en 2007 avec Quick, à Carcassonne. Il a su faire la preuve de ses aptitudes à gérer un restaurant et à animer une équipe. « Le bon fonctionnement d'un restaurant repose sur la cohésion d'une équipe, la capacité du manager à la motiver et à la faire progresser. Cet état d'esprit est naturel pour un sportif professionnel », note Christian Letienne, directeur de la franchise. Nicolas Raimbault, ancien basketteur de haut niveau, a quant à lui créé en 2011 sa propre chaîne : Arrêts de Jeu. Un concept dédié aux passionnés... du sport.

**Le goût du challenge**

Fabien Dubos, 35 ans Propriétaire des restaurants Quick de Carcassonne et de Perpignan BASKET-BALL Professionnel dès l'âge de 17 ans, 5 fois champion de France avec son club de Pau-Orthez, vainqueur de la Coupe Korac (avec Nancy), 3 fois vainqueur de la Coupe de France... Fabien Dubos, ancien international français, compte 37 sélections. Pourtant, il a mis fin à sa carrière à 30 ans pour ouvrir, en 2007, un restaurant Quick à Carcassonne. « J'avais gagné de l'argent et j'avais un projet de reconversion dans la franchise depuis cinq ans, confie-t-il. Quick m'a laissé six mois. J'ai franchi le pas. » Certes, la formation de sept mois en alternance entre un restaurant pilote et l'Institut des métiers et du management Quick l'a aidé. Mais sa licence de mathématiques, pas vraiment. Il a appris seul, et avec les conseils d'autres franchisés, le métier de chef d'entreprise. « Au début, c'est beaucoup de stress. Il faut faire du chiffre, être sur le terrain. Mais ce resto, c'est mon bébé. » Il a pourtant repris, en 2009, un second Quick à Perpignan. Par goût du challenge. Il en veut d'ailleurs un troisième.

**La tête et les jambes**

Nicolas Raimbault, 40 ans Fondateur de la chaîne de restauration Arrêts de Jeu BASKET-BALL Ancien basketteur professionnel, Nicolas Raimbault a poursuivi sa carrière sportive jusqu'en 2005. Pendant dix ans, il a aussi été responsable de la formation des entraîneurs de basket. Mais c'est de sa formation académique qu'il préfère parler. « À la différence de mes coéquipiers, je tenais à étudier d'abord, puis à travailler ensuite en parallèle. » Parmi ses innombrables diplômes : un DESS en sciences de l'éducation, un DEA, puis un doctorat en Staps (Sciences et techniques des activités physiques et sportives), et en 2011, un « Executive MBA » à

Économiseur d'énergie Safari

Cliquer pour lancer le module Flash

COMMENT ÊTRE UTILE  
 AUX PROS QUI NE VEULENT  
 PAS SUBIR LES HAUSSES  
 DE L'ÉLECTRICITÉ ?

Mon compte Abonnement Newsletter

Votre email






Votre mot de passe

C'est votre première visite ?  
 Vous avez oublié vos identifiants ?

LES PLUS LUS

- PROFESSION | 26/11/2013  
Les députés rétablissent le "fait maison"
- PROFESSION | 19/11/2013  
La restauration gastronomique au Lutetia, c'est...
- ELIOR | 21/11/2013  
SNCF fait monter de nouveaux goûts à bord de TGV
- LES SOLUTIONS | 01/11/2010  
Créer un restaurant basé sur un nouveau concept
- BRIOCHE DORÉE | 04/01/2012  
Brioche Dorée lance un nouveau site de recrutement

LES RÉSEAUX DE FRANCHISE À SUIVRE

-  TOUT & BON  
**PLATEAUX REPAS - TRAITEUR**  
Restauration rapide
-  SKECHERS  
**WORLD FAMOUS**  
Vêtements - Chaussures
-  MDI  
MON DEPARTEMENT IMMOBILIER  
**UNE AUTRE IDÉE DE L'IMMOBILIER**  
Agences immobilières
-  MILK SHOP  
**THE FRENCH TOUCH ARTISANAL QUALITY**  
Coffee shop - Salon de thé
-  point it  
**VOUS N'AVIEZ JAMAIS MANGÉ DE PIZZA**  
Restauration - Vente ambulante

HEC. « Dans ce cadre, j'ai travaillé au business plan d'Arrêts de Jeu. » Pour monter la première chaîne de restaurants en France sur la thématique du sport, il s'est associé à Boris Diaw, capitaine de l'équipe de France de basket, et Ronny Turiaf, membre de cette même équipe, qui évoluent tous deux en NBA aux États-Unis. Si le premier établissement, Porte d'Aubervilliers, à Paris, n'a ouvert que fin 2011, les objectifs sont clairs. « Via cette franchise, nous allons proposer des reconversions "clés en main" à des sportifs de haut niveau. »

### Des profils aux qualités utiles

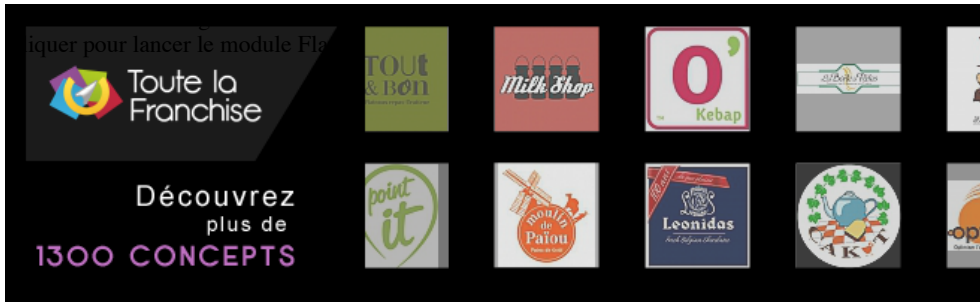
- La résistance physique
- L'énergie
- Le goût du challenge
- La volonté de gagner
- La capacité à se remettre en question
- L'aptitude à gérer le stress
- L'habitude du travail en équipe
- La connaissance de l'humain
- L'expérience relationnelle
- Une vision globale des problématiques

[Toute la franchise](#)



Toutes les enseignes

Réagir à cet article



### NOS PARTENAIRES



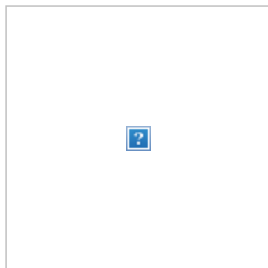
### Dans la même rubrique

Rendre son restaurant accessible à tous publics 01/07/2011	L'hôpital Le Vésinet adapte ses équipements à la diversification 01/11/2010
Comment savoir évaluer sa nouvelle équipe 01/06/2011	La cuisson sous vide, pour une cuisine rigoureuse et innovante 01/11/2010
Le Document unique, un outil de prévention des risques 01/06/2011	Aspect et conseils, les atouts pour mieux vendre les vins 01/11/2010
Comment savoir évaluer sa nouvelle équipe 01/05/2011	Buffalo Grill investit sur une politique de recrutement local 01/11/2010
Comment évaluer la vraie valeur d'un restaurant ? 01/03/2011	Le château de Vaux-le-Vicomte affiche des ambitions royales 01/10/2010
les solutions restauration 04/03/2011	L'ardoise, un menu éphémère qui a la cote 01/10/2010

## A ne pas manquer



Retrouvez l'Annuaire de la restauration dans notre boutique en ligne



Découvrez les meilleures recettes des meilleurs ouvriers de France



Toute l'actualité de Néorestauration sur Facebook



Les dernières actus du secteur sont sur Twitter !



Consultez les avis publics d'appels à la concurrence

Abonnement : [Newsletter](#) | [RSS](#) | [Abonnement magazine](#)

A suivre dans l'actualité : [Restauration collective Profession](#) | [Restauration commerciale](#) | [Snacking](#) | [Innovations](#) | [Fournisseurs](#) | [Concepts](#) | [Franchise](#) | [RH](#)

Les autres sites : [Usine Nouvelle](#) | [LSA](#) | [L'Echo Touristique](#) | [Emballages Magazine](#) | [Abonnement Magazine](#) | [Bedouk](#) | [Emploi pro](#) | [d'Infopro Digital](#) | [Forumexpo](#) | [Indices et Cotations](#) | [Industrie & Technologies](#) | [La librairie GISI](#) | [Les ingénieurs de l'année](#) | [L'expo Permanente Usine Nouvelle](#) | [Néorestauration](#) | [Stratégie Logistique](#)

