

# Quel beau parcours, Hélène...

## Enthousiasme et détermination



Hélène BINET, ancienne étudiante  
BTS Hôtellerie restauration  
promotion 2008-2010

Passionnée par l'hôtellerie, Hélène était déjà arrivée première lors du Concours Régional de la Coupe Georges Baptiste et finaliste des Olympiades des métiers lorsqu'elle était en Bac Professionnel restauration au Mans.

Lorsqu'elle intègre le **BTS Hôtellerie-Restauration à Saumur en 2008**, quitter la France pour faire son stage de 16 semaines est pour elle une évidence absolue. Elle partira en Ecosse, bien avant notre candidature Erasmus+, avec une bourse Copernic .... et sa propre voiture pour « *visiter toute l'Ecosse, plus en profondeur* » comme elle le disait à l'époque !!



Quality-Hotel, Perth, Ecosse

## Des stages dans des établissements prestigieux

Selon son propre bilan en 2008, cette première expérience internationale lui permettra de développer sa polyvalence en « *travaillant dans les différents départements de l'hôtel* » (cuisine mais aussi salle, réception, bar et étages). Cette étudiante plutôt réservée au sein du groupe gagnera en confiance et développera nettement ses compétences linguistiques. « *Découvrir un nouveau pays, une nouvelle culture, des habitudes alimentaires différentes fut très enrichissant* », sans compter les « *bénéfices sur le plan social personnel et professionnel* ». En tout, elle passera 8 mois au **Quality - Hôtel à Perth en Ecosse** (cf lettre bilan)

Elle poursuit ensuite ses études à **l'ESTHUA d'Angers**, avec une licence professionnelle dans le domaine « Arts culinaires, Arts de la table ».

Elle enchaîne les stages et expériences professionnelles dans des établissements de luxe : **Bernard Loiseau à Saulieu, le Byblos à St Tropez, le Manoir du Lys à Bagnoles ...**

## 6 ans de journalisme et un répertoire digne d'un ministre

Hélène entre ensuite au journal « **L'Hôtellerie** » où elle travaille 6 ans. Avec cet enthousiasme et cette détermination qui la caractérisaient déjà en BTS, elle est promue « chef de rubrique » en 2014. A présent, ce sont des articles de fond que va devoir rédiger la jeune journaliste, avec de nouvelles responsabilités. Elle sillonne la France pour des reportages et elle en vient à gérer des pigistes et à leur commander du rédactionnel.

Son intérêt du métier s'affirme, elle fait des déplacements à l'étranger, entre dans les ministères, interviewe des personnalités et surtout se constitue un énorme carnet d'adresses. Chefs, Barmen, Sommeliers, Responsables de Salle, Maîtres d'hôtels, tout ce que la profession compte de figures emblématiques sont à présent dans son répertoire.

## Créatrice d'un Webzine

À l'aube de ses trente ans, elle quitte le journal et forte d'une expérience non négligeable, elle crée en avril 2016 un « **WEBZINE** » assisté d'un graphiste et de deux développeurs web.



### « Un œil en salle »

En Hôtellerie – Restauration, les magazines écrivent plus souvent sur les produits, les équipements, les chefs, mais plus rarement sur ce qui se passe en salle. Ce n'est que rarement que de grands sommeliers, des responsables de salle ou des Barmen sont présents dans les colonnes des journaux. Forte de ce constat, notre jeune sarthoise s'est dit qu'il y avait là une opportunité à exploiter en matière de communication : elle crée son site, **Un œil en salle**, en référence à une expression de la profession : jeter un œil en salle, pour un

serveur, c'est vérifier si le client ne manque de rien et si, à sa table, tout se passe bien. En plus du site web [www.unoeilensalle.fr](http://www.unoeilensalle.fr), une newsletter est envoyée chaque semaine aux abonnés, et les actualités sont relayées sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter) via la page @Un œil en salle.

Alors à qui peut bien s'adresser **Un Œil en salle** ? À tous les professionnels de la restauration. Hélène est devenue une interlocutrice privilégiée des professionnels de la salle, du bar ou de la sommellerie. Mais aussi elle est appréciée comme partenaire-média dans un certain nombre d'évènements, de salons, de conférences, de concours. Elle a été ainsi invitée à animer une table-ronde à l'Assemblée nationale en présence du ministre de l'Éducation nationale. En 2017, elle lance une version papier Un œil en salle disponible sur abonnement (3 magazines par an). Le magazine papier et le digital sont complémentaires avec un format de lecture différent.

## Les 55 secrets des onze grands chefs

Modeste et ambitieuse à la fois, Hélène s'est fait un nom dans le domaine des médias professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Elle a signé chez Flammarion un très beau livre, luxueusement illustré, en partenariat avec un chercheur du CNRS et un ingénieur en alimentation : « **Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef** » (mai 2017) : Onze grands chefs nous livrent là cinquante-cinq de leurs secrets pour des plats originaux. Le tout préfacé par le triplement étoilé Régis Marcon.



Elle participe aussi à des ouvrages collectifs : « Quand les mots se mettent à table » chez Lharmattan (sujet : Les intitulés de plats sur les cartes de restaurants des années 70 à aujourd'hui) - « Les 101 mots du café » chez Archibooks (sujet : le café vu au « guéridon »)...

Nous souhaitons à notre ancienne étudiante une vie personnelle pleinement épanouissante et toute la réussite possible dans ses entreprises présentes et à venir .... à Paris ou ailleurs. Nous sommes fiers de son très beau parcours.

### Sources :

<https://www.hotelcareer.fr/conseils-carriere/jaime-mon-metier/helene-binet-un-oeil-en-salle>

<https://www.ilatou-sarthe.com/actualite-helene-binet-webzine-restaurant.html>

<http://www.unoeilensalle.fr>