
COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

DU 10 AVRIL 2021

DE LA COMMUNAUTÉ AVENIR

Communauté AVENIR
Siège social 15 Ter rue des Tournelles
94240 L'Haÿ-les-Roses

Nombre de membres présents : 15
Nombre de membres représentés : 0



ORDRE DU JOUR

OUVERTURE

- ❖ Présentation des objectifs initiaux de la communauté.
- ❖ Présentation des actions réalisées
 - Réalisation des RDV avec thèmes
 - Réalisation des podcasts avec thèmes
 - Début de réalisation des portraits avec mise en avant
 - Début de réalisation d'une biblio
 - Réalisation d'un challenge avec une école et surtout des apprentis
- ❖ Présentation des postes à soumettre aux votes : Président, Trésorier, Secrétaire
- ❖ Présentation des autres personnes en soutien de la communauté
 - Soutien sur la mise en place et évolution du site
 - Soutien sur la communication multimédia
 - Soutien sur la réalisation des podcasts, film et autres
- ❖ Présentation des comptes avec vote pour approbation
- ❖ Montant de la cotisation
- ❖ Mise en proposition des actions, sujets, pour l'année à venir, pour le futur.
- ❖ Proposition aux volontaires d'intervenir et de prendre une place dans cette aventure



Le samedi 10 avril 2021, à Paris 17^{ème}, les membres de l'association AVENIR sont réunis au Restaurant « Les Marchands de Vins » au 9, rue Biot 75017 Paris, en Assemblée générale ordinaire sur convocation du président datée du 17 Mars 2021 et en distanciel via une séance en Visio (cause de contexte sanitaire).

L'Assemblée est présidée par Mme Nasution Céline, présidente de l'association.
Elle est assistée d'une secrétaire de séance, Mme Girard Soraya, secrétaire de l'association.



La séance est ouverte à 9H45.

OUVERTURE

Céline Nasution, Présidente de l'association, ouvre la séance et remercie les membres présents d'avoir bien voulu assister à cette Assemblée. Elle indique en introduction...

❖ **Présentation des objectifs initiaux de la communauté**

- Collectif de professionnels souhaitant réfléchir et faire évoluer les pratiques professionnelles ainsi que donner une nouvelle image des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.
- Partager son plaisir au travail.
- Mise en place de nouvelles méthodes de travail à travers l'expérimentation.
- Partager des pratiques positives.
- Axée sur le travail réel afin de valoriser les acteurs de la restauration et de l'hôtellerie.

❖ **Présentation des actions réalisées**

- Des lives abordant les thèmes suivants :
- Le confinement vécu par les professionnels de la restauration dans le monde (Mexique, Espagne, France, Angleterre)
- 10, 17, 24 avril 2020, ainsi que le 8 et 15 mai 2020
- Transition entre confinement et réouverture (Transition entre le confinement et la réouverture, management d'équipe dans la réflexion de réouverture et de la formation, analyse réflexive de cette période et impact)
- 25 mai 2020
- Interview des équipes du restaurant Baieta face à la crise
- 8 juin 2020
- Les nouvelles frontières du travail : entre sphères privées et professionnelles. La crise a révélé la nature essentielle de certains métiers et la perte de sens pour d'autres. Le déconfinement a été, pour certains, synonyme d'une prise de conscience de leur volonté de faire évoluer leur rapport au travail, de retrouver un équilibre entre la sphère familiale et professionnelle. Cela pose la question du modèle économique de nos activités et de la reconnaissance sociale du travail. Faut-il envisager de nouvelles formes de régulation de l'engagement au travail ?
- 15 juin 2020
- Doit-on rester dans les codes de la gastronomie ? Pouvons-nous trouver des alternatives professionnelles pour faire de la gastronomie avec moins de pression et de contrainte ? La gastronomie régie par des codes historiques ne peut-elle pas ou ne doit-elle pas évoluer avec les changements de la société et des influences mondiales ?
- 29 juin 2020
- Contrat et droit du travail, entre mythes et réalités (1^{ère} session)
- 25 novembre 2020
- Contrat et droit du travail, entre mythes et réalités (2^e session)
- 9 décembre 2020
- Ils travaillent malgré tout ! Obligation de rester fermés, comment continuer à avancer ? Collaboration, innovation, les professionnels en mouvement.
- 22 Décembre 2020
- Manager, encadrer, coacher, guider... Quelle est votre méthode ?
- 19 Janvier 2021

- Chômage partiel, activité au ralenti, confinement... Comment les employés appréhendent la reprise ?
- 9 Février 2021
- Responsable d'établissement dans un grand groupe hôtelier, Patron et Chef d'entreprise indépendante... Comment appréhender et accompagner le retour en activité des équipes longtemps en arrêt forcé ?
- Mars 2021
- A venir :
- La formation, comment être développer la philosophie d'une entreprise apprenante ?
- Des podcasts abordant les thèmes suivants :
- Le recrutement vu par la cuisine, comment comprendre le recruteur et le recruté aujourd'hui ?
- Octobre 2020
Sébastien Jean-Joseph, Chef associé, restaurant Baieta et bar à manger Caribéen Bô, Paris
Nicolas Perrin, Apprenti en seconde année BTS cuisine au Pré-Catelan, Boulogne
Sacha Croteau, Apprenti en seconde année BTS cuisine au Taillevent, Paris
- Le recrutement vu par la salle, comment comprendre le recruteur et le recruté aujourd'hui ?
- Octobre 2020
Yves Wagner, Directeur adjoint de la restauration à l'Hôtel Plaza Athénée, Paris
Lucas Caous, apprenti en terminale Bac Professionnel service et commercialisation à l'Hôtel Banke à Paris
- Le recrutement vu par la salle, comment comprendre le recruteur et le recruté aujourd'hui ? (2e témoignage)
- Octobre 2020
Amélie Parlot, Chef de Rang au restaurant Neso, Paris
- Ils travaillent malgré tout ! Obligation de rester fermés, comment continuer à avancer?
Collaboration, innovation, les professionnels en mouvement.
- Décembre 2020
Pauline Okasmaa et Matthieu Turin,
Créateurs de la société d'évènementiel Matthieu et Pauline à Paris
- Manager, encadrer, coacher, guider... Quelle est votre méthode ?
- Janvier 2021
Clémence Pondard, Directrice du restaurant Le George à l'hôtel Four Seasons George V
François Rabier, Propriétaire des restaurants Strobi, Casero ...
- Chômage partiel, activité au ralenti, confinement... Comment les employés appréhendent la reprise ?
- Février 2021
Anne Magon, Cheffe concierge
- Responsable d'établissement dans un grand groupe hôtelier, Patron et Chef d'entreprise indépendante... Comment appréhender et accompagner le retour en activité des équipes longtemps en arrêt forcé ?
- Mars 2021
Claudio Ceccherelli, Directeur Général du Park Hyatt Vendôme à Paris
Claire Sonnet, Directrice de Salle du Restaurant Louis XV à Monaco

- Un reportage à l'école Ferrandi sur le thème suivant :
- Autour de l'apprentissage et de la formation : mise en valeur de la complémentarité salle-cuisine

Réalisé par Moïse Arbib en collaboration avec Nicolas Cheronnet, Céline Nasution et la section apprentis Bac professionnel.

❖ **Présentation des postes à soumettre aux votes :**
Président, Trésorier, Secrétaire

Membres sortants :

- Céline Nasution, Présidente
- Julien Fichou, Trésorier
- Soraya Girard, Secrétaire

Nombre de postes à pourvoir : [3]

Membres candidats :

- Céline Nasution, au poste de Présidente
- Julien Fichou, au poste de Trésorier
- Soraya Girard, au poste de Secrétaire

Les élus :

- Céline Nasution au poste de Présidente, avec 14 voix
- Julien Fichou au poste de Trésorier, avec 14 voix
- Soraya Girard au poste de Secrétaire, avec 14 voix

L'Assemblée approuve l'affectation du résultat à la majorité, avec 15 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention.

❖ **Présentation des autres personnes en soutien de la communauté**

- Lana Vallar, responsable de la communication sur les réseaux sociaux
- Julien Fichou, responsable de la communication sur le site internet et linkedin
- Nicolas Garnier, soutien dans la réalisation du site depuis une année
- Moïse Arbib, soutien sur la réalisation des podcasts et reportages

❖ **Présentation du budget avec vote pour approbation**

Présenté par Céline Nasution, présidente de la communauté, expose les frais de fonctionnement de la communauté comme suit :

- Frais bancaires de tenue de compte : 95,28 €
- Abonnement Zoom Pro annuel : 167,88 €
- Hébergement annuel par OVH de notre site web : 43,06 €

Pour un total de 306,22 € par an.

Les frais de fonctionnement sont approuvés par l'Assemblée à la majorité, avec 15 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention. (1 annexe est à disposition).

❖ **Montant de la cotisation**

Présenté par Céline Nasution, présidente du bureau, présente le montant de la cotisation à 25€.

Mr Franck Charpentier souhaite savoir sur quel période correspond la cotisation.

La Présidente Céline Nasution explique que la cotisation sera de janvier à janvier de l'année d'après à compter de 2022.

L'Assemblée approuve l'affectation du résultat à la majorité, avec 15 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention.

❖ **Mise en proposition des actions, sujets, pour l'année à venir, pour le futur.**

Présenté par Céline Nasution, présidente du bureau propose des thèmes à débattre suivant :

- La formation, l'apprentissage.
- Comment développer la philosophie d'une entreprise apprenante ?
- La reprise avec des témoignages autour du travail, des difficultés, des réussites.
- Le bien-être via l'alimentation.
- La place d'un restaurant dans la société.
- L'évolution des codes dans le travail.

Mr François Rabier, Mr Franck Charpentier, Mr Jérôme Bourdais, Mr Moïse Arbib, Mme Soraya Girard, souhaitent savoir si nous pourrions aborder également les sujets suivants :

- Les évolutions des modes de consommation suite à cette pandémie, mise en place d'une veille de sondage (soutien d'Agnès Arnaud)
- Comment va se passer la reprise d'activité (le grand boom ou le grand plouf) ?
- Est-ce que Paris va se vider, les grandes villes, les campagnes ?
- Comment va être la ville après la pandémie ?
- Les restaurateurs doivent-ils innover, entreprendre ou faire preuve de prudence ?
- Écologie ou économie ? Le jetable à repenser, consommation sobre (rationnalisée)
- La problématique du recrutement lors de la réouverture
- Focus sur le travail d'un entrepreneur

Le Bureau répond que ce sont des sujets très intéressants et qu'ils seront traités au cours de l'année. Le collectif présent à l'assemblée général propose également les actions à mettre en avant suivant, il est stipulé que les titres sont sujets à évoluer :

- AVENIR CREE SES BOITES, mise en avant de produits, fournisseurs, artisans, producteurs ayant une valeur dans l'éthique d'élaboration, dans le soin apporté, la modernité ou l'innovation du produit, et conseillés par un membre de la communauté AVENIR.

- AVENIR TEMOIGNAGES : création de capsule de témoignage de professionnels réalisées par Moïse Arbib.
- UN OUI D'AVENIR : Mise en place d'une "affiche" qui engage les professionnels à soutenir des valeurs contre la précarité du travail, la production de déchet (emballage de la VAE), l'emprunte carbone (livraison en scooter), la désocialisation (manger chez soi) ... Voir avec François Rabier pour la création (avec Lana ? et pourquoi pas implication des maîtres cuisiniers avec Franck Charpentier)
- LES Z'AVENIR : en s'appuyant sur un ancien élève, Mathis Charpentier et Emmanuel Fournis, trouver un tremplin pour faire participer des jeunes dans nos différentes réflexions, actions...

Quand les restaurants réouvriront :

- CAFE d'AVENIR : les lundis matin durant 2h rdv autour d'un petit-déjeuner avec une hématique précise
- 4H d'AVENIR : durant la coupure, pendant 2h ateliers autour de micro-témoignages (5minutes) autour du travail sur une thématique précise avec débat par la suite
- RENDEZ-VOUS d'AVENIR : en présentiel 3 fois par an et en distanciel tous les mois (hors mois de présentiel)
- PODCAST en lien avec les RDV.

L'Assemblée approuve les actions à mettre en place à la majorité, avec 15 voix pour, 0 voix contre et 0 abstention.

❖ **Proposition aux volontaires d'intervenir et de prendre une place dans cette aventure**

- Mr Emmanuel Fournis, soutien auprès de la démarche les Z'AVENIR
- Mme Agnès Arnaud, soutien sur la veille autour de sondage et étude.
- Mme Soraya Girard, prise en main de la mise en forme d'AVENIR CRÉE SES BOÎTES

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 11h 30.