



IFAG®
ALUMNI
NOTRE RÉSEAU
DEPUIS 1968

HÔTELLERIE RESTAURATION & TOURISME

CARNET D'ENTRETIENS AVEC LES DIPLÔMÉS



Fanny ABOU

Directrice adjointe HOLIDAY INN EXPRESS LILLE CENTRE

IFAG Paris - Promotion 2013

Comment es-tu arrivée à ton poste actuel ?

L'hôtellerie, pour moi, c'est un métier de passion. J'ai expérimenté tous les métiers opérationnels : serveuse, réceptionniste, femme de chambre, organisatrice d'événements. Dès 2016, j'ai évolué au service commercial du siège de **MARRIOTT CANADA** où j'ai proposé, pendant plus de 2,5 ans, une offre commerciale pour les particuliers ou entreprises grâce à la large gamme d'hôtels du 2 au 5 étoiles à travers le Canada.

En octobre 2018, je rejoins **W MONTREAL HOTEL** en tant que Sales Manager. Ma mission consistait à répondre aux demandes des entreprises, des gouvernements et des particuliers concernant les blocs de chambre, les espaces de réunion et autres services de l'hôtel. Je coordonnais également le service à la clientèle pour nos clients VIP.

Après 6 ans au Canada, je reviens en France en 2021 pour prendre la direction adjointe du **CAMPANILE** à Aix en Provence. Quelques mois plus tard, je saisis l'opportunité de devenir Directeur de l'hébergement au **CLUB MED ALPE D'HUEZ** où j'ai dirigé et coordonné une centaine de personnes.

En 2023, je prends la direction de **l'HOTEL**

LYON OUEST pendant 2 ans puis je migre vers le Nord pour devenir adjointe de Direction du **HOLIDAY INN EXPRESS LILLE CENTRE**.

Quelle est ta valeur ajoutée ?

J'aime l'hôtellerie et être au service du client, j'essaie de faire en sorte que le service rendu soit de haut niveau. Je n'hésite donc pas à changer les processus et à améliorer nos outils de travail dès que je pense qu'ils ne sont pas adaptés.

Ce que la vie t'a appris ?

J'étais femme de chambre en arrivant à Toronto, j'ai attendu 1 an que mon entreprise me propose un poste à la réception, ils me l'ont refusé 2 fois de suite. J'ai postulé chez Marriott, j'ai été prise tout de suite ! Je mettais la faute sur mon anglais, mais tant que je ne croyais pas en moi, il était très difficile de convaincre les employeurs.

Et pendant ton temps libre ?

Je suis passionnée de danse, je fais du Tango argentin. J'ai aussi une passion pour la psychologie, je souhaiterais suivre des cours du soir, mais ça m'engage à ne pas déménager pendant quelques années et pour moi, c'est compliqué...

Ton ambition ?

À moyen terme je souhaiterais travailler au service développement, afin d'agrandir l'entreprise et d'aider à l'ouverture de nouveaux hôtels.

A long terme, je souhaite devenir Directeur d'hôtel

Ta philosophie de vie ?

« Rester, c'est exister.
Voyager c'est vivre »



Clément BARTHÉLÉMY

Directeur Marketing et Nouveaux marchés
LOCACUISINES (Restauration collective)

IFAG Montluçon - Promotion 2012

Comment es-tu arrivé à ton poste actuel ?

Suite à mes années d'études, j'ai débuté dans un cabinet de consulting en marketing spécialisé dans la grande consommation mais j'ai été frustré par les limites du poste. C'était un test pour moi en CDD, que je n'ai pas renouvelé.

J'ai déménagé dans le Nord pour intégrer **SASA INDUSTRIES** (un industriel dans le domaine Cuisson en Boulangerie Pâtisserie) en tant que chef de produits. Puis, après 3 mois, j'ai évolué en tant que Responsable Innovation Groupe. Après 2 ans j'ai eu envie de revenir sur Paris pour des raisons personnelles. C'est là que j'ai intégré **SHARP** en tant que Responsable Produits pour quelques mois.

J'ai ensuite choisi de retourner dans un univers beaucoup plus proche du mien, la cuisine, et j'ai intégré **ELECTROLUX PROFESSIONAL** en tant que Category Manager, spécialisé dans les produits de cuisson premium. J'ai quitté l'entreprise après 6,5 ans de projets et rencontres exceptionnelles, j'en garderai un souvenir magique !

Mais j'avais besoin d'un moment pivot dans ma vie professionnelle et j'ai rejoint le **COJOP** pour ça. « Ouvrir grand les Jeux » à raisonner en moi comme « participer à quelque chose qui me dépasse » et j'ai signé ! c'était le moment disruptif que je cherchais.

Après 2 ans intenses au JOP 2024 à gérer les cuisines puis le site des Invalides, j'ai pris un repos du guerrier bien mérité.

En janvier 2025, je redémarre une nouvelle aventure au poste de Directeur Marketing de **LOCACUISINES**, une marque de la société Locaconcept.

Créée en 1996, Locacuisines est le leader français de la location de cuisines mobiles, de courte et longue durée. Les cuisines provisoires Locacuisines permettent des solutions 100% modulaires en fonction des besoins à destination des traiteurs, restaurants, collectivités, ou encore pour des manifestations, événements, festivals...

Quelle est ta valeur ajoutée ?

Mes années de sportif ont développé mon goût de l'effort collectif. Les missions en management de l'innovation ont nourri ma démarche créative, le mentorat m'a enseigné l'accompagnement des équipes. La direction de projets spéciaux chez Electrolux m'a appris à gérer un budget et à encaisser une forte pression (préparation de plateaux TV suivis, tous les soirs, par 2,5 millions de téléspectateurs, ma participation à la création de l'école Ducasse à Meudon et de restaurants étoilés). Enfin, mon réseau de Chefs et d'entreprises, forgé au fil des années, s'est avéré être un atout précieux pour les JOP.

Ta philosophie de vie ?

« On ne voit bien qu'avec le cœur. L'essentiel est invisible pour les yeux. »

(Le Petit Prince)

Tes liens utiles

[Mon profil LinkedIn](#)

[Food vision Paris 2024](#)

[Paris2024.org](#)



Octave de WULF

Directeur du développement SO2R – GROUPE STRATTO / MEZZODAY

IFAG Paris - Promotion 2017

Comment es-tu arrivé à ton poste actuel ?

Je travaille depuis l'âge de mes 17 ans en alternance dans le secteur de la restauration commerciale. De nature curieux, j'ai eu la chance de découvrir de nouvelles cultures lors d'un voyage de 7 mois en Amérique du sud et d'une expérience humanitaire de 4 mois en Inde. L'opportunité d'un graduate programme chez **NEWREST GABON** a été pour moi une suite logique en parfaite cohésion avec mes projets. J'ai ensuite évolué au poste d'adjoint puis directeur des opérations. J'y resterai un peu plus d'un an.

Fin 2022, le groupe me propose un poste de Warehouse Manager chez **NEWREST CANADA** à Montréal où j'exercerai un peu plus de 2 ans.

Début 2025, je reviens en France et prends le poste de Responsable de développement au sein du **GROUPE SO2R** créé par un membre de ma famille.

Né en 2007 de la rencontre de 2 professionnels passionnés de restauration : Pierre de Wulf et Hervé Musset, le **GROUPE SO2R** propose des concepts innovants, puissants, rentables et complémentaires reposant sur des produits rigoureusement sélectionnés, frais, régionaux et d'origine italienne.

Déterminés pour étendre leurs concepts de restauration italienne innovants dans l'Hexagone, Hervé Musset et Pierre de Wulf privilégient des installations au cœur des zones de transit, notamment sur les aires d'autoroute, dans les gares et les aéroports. Soucieux d'apporter aux voyageurs une alimentation de qualité et une offre complémentaire en service continu, leur objectif premier est d'initier des partenariats avec les institutionnels et groupes pétroliers afin de s'implanter sur ces lieux de transit. Le groupe comprend 6 enseignes : Stratto, Ottolina Café, Mezzoday, Basta, Va Bene & Donatella.

Les tendances à venir dans ton métier/secteur ?

Le métier de la restauration est en pleine mutation. De plus en plus, nous souhaitons savoir ce que nous mangeons, avoir plus de traçabilité et une parfaite transparence sur l'origine de nos aliments. Répondre aux besoins des clients tout en respectant ces nouvelles tendances est un véritable défi au quotidien.

La digitalisation et la data est le prochain challenge pour ce secteur.

Ce que la vie t'a appris ?

J'apprends tous les jours de mes erreurs, il faut savoir où aller tout en se remettant en question en permanence.

Ta philosophie de vie ?

Ne laissez personne venir à vous et repartir sans être plus heureux.



Margaux GODART

Marketing and Public Relations Manager
RAFFLES BOSTON

IFAG Paris - Promotion 2018

Comment es-tu arrivée à ton poste actuel ?

Issue d'une famille de restaurateurs, j'ai toujours évolué dans cet univers. Mon choix s'est naturellement porté vers un lycée hôtelier, suivi d'un bac puis d'un BTS Arts culinaires et arts de la table. Je décide ensuite de voyager pour acquérir de l'expérience à l'étranger. Je m'installe notamment en Australie, où je travaille comme chef de rang puis manager dans divers restaurants. De retour en France en 2015, je reprends mes études avec une licence commerciale, puis à l'IFAG en alternance chez **ACCOR**. En tant que Chef de produit junior, je pilote la création et le déploiement de nouvelles offres de restauration pour les hôtels **MERCURE** : conception de concepts, sourcing produits, création de PLV, formation des équipes... une expérience passionnante !

En 2018, je rejoins l'association **RELAIS & CHÂTEAUX**, regroupant 580 membres dans le monde. Responsable du marché des coffrets cadeaux pendant un an et demi comme Chef de produit, j'évolue ensuite Responsable marketing digital international, avec pour mission l'acquisition de trafic sur le site et l'application, ainsi que la création de contenus SEO.

Cinq ans plus tard, je reviens chez **ACCOR** au poste de Brand Content Manager Novotel & Novotel Suites où je reste 1 an. Puis l'envie de voyager m'incite à reprendre la route direction les Etats-Unis. Après quelques mois à mon compte, je dénêche un poste chez **RAFLES BOSTON** (Accor), un hôtel 5 étoiles avec Two Michelin Keys, le plaçant parmi les 36 hôtels les plus prestigieux du États-Unis. Depuis janvier 2025, je suis Marketing and Public Relations Manager

Les tendances à venir dans ton métier/secteur ?

GREEN IS THE NEW BLACK! Je suis profondément convaincue que l'hôtellerie de luxe de demain sera verte et engagée (éliminer le plastique, utiliser des énergies renouvelables, réduire son empreinte carbone, lutter contre le gaspillage alimentaire, préserver la biodiversité...).

Quelle est ta valeur ajoutée ?

Une réelle capacité d'adaptation quelle que soit la situation et une grande curiosité.

Et pendant ton temps libre ?

Mes hobbies préférés : voyager et découvrir de nouveaux restaurants. Je passe aussi beaucoup de temps à m'auto-former aux nouvelles tendances du digital.

Ta philosophie de vie ?

Les plus grandes réussites ne sont pas faites de talent mais de courage.

La bienveillance et l'écoute sont des clés pour être bien dans son job... et sa vie !

Tes liens utiles

- [Profil LinkedIn Margaux GODART](#)



Margaux JEREZ

Directrice
SEA GREEN RESORT

IFAG Nîmes - Promotion 2015

Comment es-tu arrivée à ton poste actuel ?

J'ai décidé de m'installer au **Chili** en novembre 2016 après y avoir effectué un « stage volontaire » dans le secteur de l'hôtellerie, secteur dans lequel j'avais principalement travaillé. J'ai rapidement trouvé un emploi à Santiago du Chili chez **CASCADA EXPEDICIONES** comme Account Executive Europe et Amérique Latine et par choix personnel j'ai ensuite décidé d'aller vivre plus au sud. J'ai été prise comme responsable d'agence de voyages chez **IMPROTOUR**.

Le secteur du tourisme étant peu rémunéré et contraignant, j'ai choisi de changer de voie et j'ai eu l'opportunité de travailler dans un bureau de projets dans le domaine du développement durable. Depuis 2017, je suis chargée de nouveaux marchés chez **RUKANEWEN**, et ma principale mission est le développement commercial de l'entreprise.

Après 2 années au Chili, je reviens en France pour travailler en tant que formatrice chez **INAXEL**, un éditeur de logiciel de camping. Mais au bout de quelques mois, je repars pour m'installer en Espagne en tant que Responsable hébergement chez **SEA GREEN RESORT**. Aujourd'hui, je suis Directrice du site de Tossa de Mar en Catalogne.

Quelle est ta valeur ajoutée ?

J'apporte à mon entreprise un point de vue différent qu'ils n'ont pas l'habitude d'avoir, surtout sur l'organisation interne, et la partie communication/marketing de l'entreprise.

Ce que la vie t'a appris ?

Voyager est essentiel pour grandir, apprendre de l'autre et mesurer la chance que nous avons en France. Humainement j'ai vécu des moments incroyables ! Je recommande mille fois de vivre une telle expérience !

Et pendant ton temps libre ?

Je cours beaucoup et j'aime voyager partout dans le monde ! Et je prépare également une certification internationale de mon niveau d'espagnol.

Ton ambition

À court terme, je souhaite développer mon expérience dans ce nouveau domaine, et devenir parfaitement bilingue en espagnol.

Pour le long terme, je ne suis pas encore fixée !

Ta philosophie de vie

Les meilleures choses de la vie sont de l'autre côté de ta peur maximale.



Sébastien RAVIER

Directeur Général Associé BAR LES ACOLYTES

IFAG Lyon - Promotion 2015

Comment es-tu arrivé à ton poste actuel ?

Après mon Bac STG, je choisis de poursuivre mes études à l'école 3A spécialisée en développement durable autour de l'Asie, l'Afrique, l'Amérique latine. La 1^{ère} année, je pars 4 mois en Espagne comme Barman. En 2^e année, je suis responsable opérationnel événementiel chez **DECATHLON** à Montpellier. La 3^e année, j'ai la charge de la Foire de Lyon chez **GL EVENTS** et en 4^e année, je pars 4 mois en Argentine.

J'intègre l'IFAG en 2013 pour développer mon expérience en gestion et Management. L'alternance me permet de devenir responsable commercial France de **BIODEGRAD**, une startup créée en 2012 et régie publicitaire de supports éphémères qui s'apparentent à du street marketing. Le concept vient du Reverse Graphity né aux USA. Les techniques sont doubles : le **CLEANTAG** consiste à karchériser un message sur le sol via un pochoir en utilisant la saleté du sol ; le message s'efface au fil du temps et ne nécessite pas d'autorisation Le **CLAYTAG** utilise quant à lui une bombe biodégradable et nécessite une autorisation de la préfecture.

Trois ans plus tard en 2016, je décide de créer ma propre régie d'affichage mobile avec mes partenaires transporteurs routiers :

ADVERTRUCKS. L'aventure dure jusqu'en 2018.

Entretemps, j'avais pris des parts dans le **BAR LES ACOLYTES** à Lyon où je suis aujourd'hui Directeur général Associé.

Une de tes expériences professionnelles marquantes ?

L'aventure du 4L trophy. Il a fallu trouver des fonds, un véhicule, des sponsors pendant 1 an. Nous sommes partis 2 semaines, entourés de 3000 autres étudiants, et avons pu distribuer nos 5 sacs de fournitures scolaires. Ce fut une aventure humaine unique.

Si tu changeais de métier ?

Développer un concept de restauration et/ou reprendre une affaire.

Et pendant ton temps libre ?

Du foot depuis 15 ans et fan de musique électronique (DJ pour des soirées dansantes).

Tes plus belles réussites

- Mon engagement en tant que pompier volontaire
- L'aventure du 4L Trophy où nous avons collecté 7500€
- La création de ma régie publicitaire Advertruck



Céline SUBLAURIER

Acheteuse COMPASS GROUP

IFAG Paris - Promotion 2016

Comment es-tu arrivée à ton poste actuel ?

Après un BTS Hôtellerie Restauration (HR) effectué à La Rochelle, j'ai fait une Licence HR en apprentissage à Evry puis j'ai intégré le master à l'IFAG Paris. Ces années d'apprentissage m'ont permis d'exercer plusieurs postes chez **ELIOR** : adjointe de direction d'un site de restauration dans la santé (APHP Georges Pompidou), puis chef de secteur et enfin assistante RH avec l'ouverture d'un site de restauration à l'Hôpital Foch.

A la sortie de mes études, j'ai intégré le groupe **COMPASS** en tant qu'assistante de site à la Tour Total La Coupole. Une belle expérience de management avec 50 salariés à piloter et 2400 couverts jours à servir ! Cette période m'a permis d'acquérir l'expérience nécessaire afin de relever le défi d'ouvrir un nouveau site de 350 repas/jours et de manager 9 salariés à la Tour Grenelle. En 2021, je deviens acheteuse pour le Groupe.

Les tendances à venir dans ton métier/secteur ?

La restauration collective en entreprise se confronte à la concurrence extérieure avec des restaurants aux concepts alléchants.

Nous devons innover et proposer des menus qualitatifs nutritionnellement et attractifs en prix pour que les convives restent fidèles à leur restaurant d'entreprise. Sur notre site, au sein de la Tour Grenelle, nous testons actuellement le concept « Exalt », à la baseline explicite : « la restauration ultra créative qui bouscule la routine des salariés ».

Quelle est ta valeur ajoutée ?

Une expertise sur l'ouverture de nouveaux sites et la gestion de tous les enjeux humains et matériels qui en découlent ainsi que ma capacité à fidéliser les clients.

Ce que la vie t'a appris ?

Qu'il faut savoir écouter et questionner pour mettre en œuvre un management participatif. J'ajouterais qu'une remise en question régulière s'avère être primordiale car jamais rien n'est acquis !

Et pendant ton temps libre ?

Je fais beaucoup de sport, de la course à pied (Paris/Versailles 16km, Courses Adidas 10 km, course du Grand Paris) mais aussi du Body Attack, RPM, Zumba, Salsa...

Ton ambition ?

Faire évoluer le management en France qui, à mon avis, n'est pas adapté à la nouvelle génération.



Vincent THIENARD

Responsable Ressources Humaines Groupe INSTITUT LYFE (EX-INSTITUT PAUL BOCUSE)

IFAG Paris - Promotion 2013

Comment es-tu arrivé à ton poste actuel ?

J'ai toujours souhaité travailler dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. Je souhaitais même devenir cuisinier. Aussi après un BEP et un Bac Pro Cuisine, j'entame un BTS Hôtellerie Restauration puis travaille un an chez **COURTEPAILLE** comme Assistant d'exploitation. Je m'aperçois alors que ce métier n'est pas fait pour moi. Un ami issu du Lycée Guillaume Tirel me parle de l'IFAG que j'intègre en alternance. Je passe 1 an chez **ZAZZEN** (garde d'enfant à domicile) puis 2 ans chez **LENÔTRE** où je m'occupe de l'intégration et du suivi RH des stagiaires et apprentis (300 par an).

A ma sortie de l'IFAG, l'Hôtel **** **WESTIN PARIS-VENDÔME** me confie la formation de ses 450 salariés que je pilote durant 2 ans. Puis j'entends parler d'un poste dans l'un des 23 palaces en France : le **PARK HYATT PARIS VENDÔME**. Je me présente et deviens responsable de la formation des 200 salariés (élaboration et déploiement du plan de formation, son budget, entretiens pro...). Trois ans plus tard début 2018, je rejoins **L'HOTEL LUTETIA PARIS** en charge du développement RH. La mission est intense avec la réouverture de l'Hôtel en Mai 2018 et les nombreux recrutements en cours. En 2020, je pars à Lyon rejoindre **L'INSTITUT PAUL BOCUSE** devenu **INSTITUT LYFE** et

La tendance à venir dans ton métier/secteur ?

Depuis les attentats de Paris et Nice, le secteur du tourisme à Paris et en France est clairement en crise. La formation des salariés s'internalise et nous faisons appel à des compétences extérieures que sur quelques métiers spécifiques.

Quelle est ta valeur ajoutée ?

Ma connaissance du terrain (la cuisine, la restauration, l'hébergement) pour avoir travaillé dans ces différents pôles.

Ma vision de la formation avec des modules courts, opérationnels, où l'on fait des jeux de rôles, on interagit, on sort de notre environnement pour voir d'autres palaces et ce qu'il s'y passe. Bref on vit une expérience !

Ce que la vie t'a appris ?

L'humain est primordial surtout dans un univers de services haut de gamme.

Et pendant ton temps libre ?

Je prépare mon mariage ☺... je privilégie toujours le temps passé avec ma famille et mes amis et, quand il me reste un peu de temps, je joue de la batterie.

Ton ambition ?

Faire en sorte que l'humain soit toujours un moteur dans ma vie personnelle et professionnelle.

Ton ambition ?

[Mon profil LinkedIn](#)

[Institut Lyfe](#)