



Angelantonio CAMAIONI – Angel's Italian Diner

Angel's Italian Diner a ouvert en 2017, pensé intégralement à l'image de son gérant qui propose une immersion gustative à la fois au sein de la cuisine italienne et américaine avec des connotations locales bretonnes. Son décor nous plonge dans la gaîté des années 50, 60 soit un univers vitaminé, nostalgique, joyeux et coloré aux airs de diner américain. « C'est un métier de passion et de plaisir que j'aime transmettre ».

Peux-tu décrire ton parcours en quelques mots ?

J'ai commencé à travailler dans la restauration à 14 ans en suivant mes études, pendant les vacances. Puis à 16 ans, il m'a été donné l'opportunité de devenir responsable d'un glacier à Rome. À 19 ans je suis parti en France afin d'obtenir un diplôme européen de restauration. J'ai ensuite suivi une formation de manager auprès de l'institut Quick. J'y ai appris énormément de choses : les normes d'hygiènes draconiennes et de sécurité, la multitude des fonctions du métier de restaurateur comme les réflexes à avoir. J'ai été franchisé Quick à Quimper plusieurs années puis l'envie de pouvoir proposer mon univers m'a poussé à ouvrir Angel's Italian Diner.

Quelle définition ferais-tu de ton métier ?

La cuisine s'apprend facilement mais le métier de gérant est multiple. Avant tout la restauration signifie pour moi aimer procurer du plaisir à travers des plats, des bons produits travaillés et une ambiance. Lorsque l'on prend du plaisir et qu'on le transmet, les difficultés du métier n'existent plus puisqu'on apprend à se dépasser, et même parfois à se surpasser.

Quelles sont les qualités essentielles pour exercer ce métier ?

L'envie de travailler, aimer les autres, la rapidité de réaction, prendre plaisir et savoir le transmettre sont les qualités indispensables pour travailler dans le milieu de la restauration. Puis après vient, la cuisine pour laquelle il faut aimer apprendre, innover et créer.

As-tu une anecdote marquante à nous partager ?

Un samedi midi, chez Quick, en pleines heures d'affluence, vers 12h45, une femme s'approche de moi. Elle avait sa fille de 3 ou 4 ans dans les bras. Elle me la tend en disant affolée « Prenez ma fille, elle va mourir, elle va mourir ». Je prends la petite fille et n'entends en effet pas sa respiration, ni son pouls. Je commence alors le bouche-à-bouche, le massage cardiaque. L'un de mes collègues appelle les pompiers. Puis au bout de quelques instants, elle respire de nouveau. La maman se remet de ses émotions, prend sa fille et part avant l'arrivée des services de secours. Je n'ai jamais revu ni la maman ni la jeune fille, mais elle doit avoir 15 ans aujourd'hui.

Les clés ou les astuces de ce métier pour avancer ?

Un processus managérial basé sur le plaisir sachant que pour la restauration je me fie toujours à 3 piliers : le service apporté au client, la qualité des produits et de leur transformation puis l'éthique, à commencer par le fait de ne pas gaspiller ces beaux et bons produits que nous travaillons au quotidien.



Pourquoi avoir choisi de rejoindre EFFICIA ?

Cécile est venue me voir lorsque j'ai ouvert l'Angel's Italian Diner. Elle m'a présenté les valeurs humaines du réseau, une histoire d'Hommes avec un grand H. Cela m'a convaincu. J'y trouve et retrouve des amis, des associés et j'y fais de nouvelles rencontres.