

Aurélien Vidal (court) :

C : Bienvenue dans le podcast Face à Deux mains, le podcast qui met en avant la Haute-Loire à l'heure du numérique. Aujourd'hui, nous sommes avec Aurélien Vidal. Bonjour Aurélien.

A : Bonjour Cyprien.

C : Pouvez-vous nous présenter rapidement votre parcours ?

A : Je m'appelle Aurélien Vidal, je suis né au Puy-en-Velay, j'ai 37 ans. Mon parcours scolaire, j'ai fait un BEP, un bac professionnel à Saint-Chillisd'Apché, en Lozère. Et après, j'ai un parcours d'une dizaine d'années, un petit peu en passant par la Bourgogne, le Sud-Ouest, Paris, New York, Londres. Et là, je suis revenu, ça fait dix ans, aux côtés de mes parents dans un premier temps. Et puis, on a repris la maison en 2022.

C : Quelle est la place du numérique dans votre métier ?

A : Aujourd'hui, le numérique, nous, c'est vrai qu'on a un site Internet qui est un site marchand, qui développe pas mal de choses, que ce soit la partie réservation, la partie coffrets cadeaux, cours de cuisine, qui sont très attractifs et très demandés. C'est notre visibilité sur Internet qui est très importante aujourd'hui.

C : Merci d'avoir répondu à nos questions.

A : Avec plaisir.

C : Merci d'avoir écouté ce podcast Face à Deux mains, un podcast né du projet Territoire Z, réalisé par les étudiantes du BUT MMI à l'IUT du Puy-en-Velay.

Version anglaise :

C: Welcome to the Face a deux mains podcast, the podcast that highlights the Haute-Loire region in the digital age. Today, we're with Aurélien Vidal. Hello Aurélien.

A: Hello Cyprien.

C: Can you briefly tell us about your background?

A: My name is Aurélien Vidal, I was born in Le Puy-en-Velay, and I'm 37 years old. For my schooling, I completed a vocational diploma (BEP) and a professional baccalaureate in Saint-Chillès-d'Apchâ, in Lausserre. After that, I spent about ten years working in various places, including Burgundy, the Southwest, Paris, New York, and London. And now, I've been back for ten years, initially working alongside my parents. Then, we took over the family business in 2022.

C: What role does digital technology play in your work?

A: Today, with digital technology, we have a website that's an e-commerce site, which offers a lot of features, including booking, gift boxes, and cooking classes, all of which are very attractive and in high demand. Our online visibility is crucial these days.

C: Thank you for answering our questions.

A: You're welcome.

C: Thank you for listening to this podcast, "Face a deux mains" a podcast born from the Territoire Z project, produced by students in the Multimedia and Internet Technology (MMI) program at the University Institute of Technology (IUT) of Le Puy-en-Velay.

Timothée Falcon (court) :

C : Bienvenue dans le podcast Face à Deux mains, le podcast qui met en avant la Haute-Loire à l'heure du numérique. Aujourd'hui, nous sommes avec Timothée Falcon. Bonjour Timothée.

T : Bonjour.

C : Pouvez-vous nous présenter rapidement votre parcours ?

T : Alors mon parcours, pour faire bref, après avoir pendant des années fait des vidéos par moi-même, en commençant avec mes cousins, ensuite un petit peu sur YouTube et puis voilà, petit à petit, en apprenant par moi-même, j'ai ensuite décidé de professionnaliser l'activité en faisant mes études en DUT MMI. où j'ai pu apprendre un petit peu plus dans le numérique de manière plus globale. Et donc à 19 ans, j'ai ensuite créé mon entreprise au milieu de mes deux années d'études pour me lancer directement dans le monde professionnel puisque c'est ce que je comptais faire. Donc voilà, ça fait déjà cinq ans que je développe cette activité, que ce soit en Haute-Loire ou un petit peu dans toute la France. Donc création vidéo du drone, globalement du numérique, un peu de photos aussi. Voilà, surtout pour la clientèle professionnelle.

C : Donc le numérique, il a une place majeure dans votre métier ?

T : Oui, bien sûr. Comme mon métier est lié au numérique directement, c'est même ma promotion à moi qui passe par le numérique puisque les créations que je fais pour mes clients, c'est aussi ce qui met en avant mon propre travail. Que ce soit mon site internet, mes réseaux sociaux, tout le numérique qui va autour de ma propre personne et de mon activité, c'est un impact hyper important pour mon métier.

C : Merci d'avoir répondu à nos questions. Merci d'avoir écouté ce podcast Face à Demain. un podcast tenu du projet Territoire Z, réalisé par les étudiantes du BUT MMI à l'IUT du Puy-en-Velay.

Version anglaise :

C: Welcome to the Face à Deux mains podcast, the podcast that highlights the Haute-Loire region in the digital age. Today, we're with Timothée Falcon. Hello Timothée.

T: Hello.

C: Can you briefly tell us about your background?

T: Well, to make a long story short, after years of making videos on my own, starting with my cousins, then a little bit on YouTube, and then, little by little, learning on my own, I decided to turn it into a profession by studying Multimedia and Internet Technology (MMI), where I learned more about digital technology in a broader sense. So, at 19, I started my own business halfway through my two years of studies to launch myself directly into the professional world, since that's what I intended to do. So, I've been developing this business for five years now, both in Haute-Loire and throughout France. So, drone video creation, mostly digital, a little bit of photography too. That's it, mainly for professional clients.

C: So, digital technology plays a major role in your profession?

T: Yes, absolutely. Since my profession is directly linked to digital technology, it's even my own self-promotion that relies on it, because the creations I make for my clients also showcase my own work. Whether it's my website, my social media, or anything else digital that surrounds me and my business, it has a huge impact on my profession.

C: Thank you for answering our questions. Thank you for listening to this "Face à deux mains" podcast, a podcast produced by the Territoire Z project, created by students in the Multimedia and Internet Technology (MMI) program at the University Institute of Technology (IUT) of Le Puy-en-Velay.

Face à deux Mains — Le Goût de l'Innovation

C - Bienvenue dans le podcast Face à Demain, le podcast qui met en avant la Haute-Loire à l'heure du numérique. Aujourd'hui, nous sommes avec Timothée Falcon et Aurélien Vidal. Bonjour messieurs.

Bonjour messieurs. Ils vont nous présenter leur parcours, mais aussi leurs liens avec la Haute-Loire et le numérique. Timothée, vous avez été étudiant à

l'IUT du Puy-en-Velay et vous êtes maintenant vidéaste dans cette même ville.

Vous travaillez sur divers projets qui mettent en avant tout type de secteur d'activité. Aurélien, vous avez la cuisine dans le sang. Cette passion transmise par vos parents vous a poussé à voyager dans le monde entier pour affiner votre cuisine et vos recettes.

Vous avez travaillé dans de grandes cuisines. Vous avez repris le restaurant familial à Saint-Julien-Chapteuil il y a 4 ans. Merci à tous les deux d'avoir accepté notre invitation.

Alors, j'ai une première question pour vous Aurélien. Votre parcours vous a mené dans plusieurs établissements prestigieux avant de revenir en Haute-Loire reprendre le restaurant familial. Pouvez-vous retracer les grandes étapes de votre parcours ?

A - Avec plaisir. Pour moi, la première étape après l'école, ça a été la capitale, donc Paris, où j'ai eu la chance de pouvoir accéder à un palace qui s'appelle le Ritz Place Vendôme avec à sa tête Michel Roth, meilleur ouvrier de France et Bocuse d'Or également. Donc un hôtel prestigieux avec plusieurs cuisines, plusieurs bars et une cuisine de palace.

Pour moi, c'était intéressant de pouvoir toucher un petit peu l'excellence à travers les produits, à travers l'exigence. Donc ça, ça a été un peu la première approche au niveau du métier. Ensuite, j'ai fait une ouverture de restaurant à Chaudzègue dans le Cantal chez Serge Vieira, un chef mondialement connu, ancien chef des Maisons Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid.

Après, je suis parti en Bourgogne chez La Meloise. La Meloise, c'est un restaurant 3 étoiles Michelin avec un meilleur ouvrier de France aussi, Éric Prat. Donc une cuisine 3 étoiles avec de très beaux produits et un ancrage quand même intéressant sur une région avec des produits formidables.

Donc très, très belle expérience. Je pense que ça a été une de mes plus belles parce qu'on a su et on a pu me faire confiance. J'ai commencé commis de cuisine et j'ai fini chef de partie.

Donc ça a été une très belle évolution sur à peu près 2 ans et demi. Et ensuite, je suis parti chez Michel Guérard dans les Landes. Donc là, on change de région, on va dans le sud-ouest de la France.

Et là, ça va être une cuisine minceur. Michel Guérard, ça a été un petit peu un des précurseurs au niveau de la cuisine, de la cuisine minceur, cuisine

allégée. Suite à ça, je suis resté également 2 ans et demi chez Michel Guérard.

Entre temps, j'ai fait 2 saisons d'hiver à Val d'Isère chez Benoît Vidal. Donc là, on est en Savoie. Donc cuisine aussi axée bien sûr sur les fromages, mais pas que.

Donc là, j'ai beaucoup appris aussi également sur une cuisine sincère, une cuisine ludique avec également des beaux produits. Et vraiment une façon de penser. Toutes les recettes étaient pensées par rapport aux produits.

Et après, je traverse la Manche et du coup direction Londres. Donc là, je pense que ça a été ma plus dure expérience. Là, on part chez Alain Ducasse, au Dorchester.

Donc gros hôtel, 3 étoiles au Guide Michelin également, avec un chef au vernissage, Jocelyn Erland. Donc là, ça a été dur parce qu'on faisait 18 heures par jour. On dormait 4 heures par nuit pendant un an.

C'est très intense, mais toujours enrichissant. Toutes les expériences que j'ai pu faire m'ont toujours apporté, que ce soit au niveau physique, mental. Donc très intéressant.

Et ensuite, on part à New York chez Daniel Boulue, un chef lyonnais installé aux Etats-Unis depuis 45 ans. Donc on n'est pas loin de Central Park. Très, très bel établissement.

On reste toujours sur une cuisine française, mais aux Etats-Unis, avec des très beaux produits, une très belle expérience. Et là, j'apprends beaucoup sur le côté management. Aux Etats-Unis, ils sont très, très forts sur le fait de comment parler aux gens, guider les gens.

Donc très, très belle expérience. Je reste un an. Et après, on me propose un H1B, donc un visa de 5 ans pour recherche et développement du groupe Daniel.

Je dis non et je décide enfin de rentrer à la maison.

C - Timothée, en entendant ce parcours, est-ce que certains aspects vont écho à votre propre trajectoire dans votre domaine ?

T - Pour ma part, le parcours est très différent parce que je n'ai pas eu l'occasion de bouger comme il a pu le faire dans beaucoup d'établissements et faire ce type d'expérience. Mais là où je peux faire une corrélation, c'est qu'au-delà d'avoir eu des expériences comme ça dans différents établissements, moi, les expériences que j'ai eues, c'est plutôt dans les types de secteurs que j'ai eu l'occasion de travailler. Comme j'aime un peu tout faire, dans la création vidéo, la photo, j'ai vraiment essayé d'expérimenter tout ce que je pouvais dans tous les secteurs différents qui existent, que ce soit culinaire, automobile, immobilier, hôtellerie, tourisme, publicité, cinéma.

J'ai vraiment essayé un petit peu tout à travers mon expérience et les différentes années de tournage pour, au final, arriver à quelque chose où je sais un petit peu plus ce que je veux faire mais je suis encore assez ouvert à expérimenter tout ça donc je n'ai pas forcément mon style particulier mais c'est toutes ces expériences qui ont permis de définir un petit peu un style aujourd'hui que j'aime appliquer à mes créations.

C - Aurélien, après avoir travaillé dans de grandes villes et à l'international, qu'est-ce qui vous a convaincu de revenir exercer votre métier ici en Haute-Loire ?

A - Déjà, je pense qu'il y a la famille, c'est important. Il ne faut pas oublier la famille, de revenir aux sources, c'est important. Je pense qu'il y a aussi le côté terroir.

On a un terroir et des produits qui sont juste extraordinaires et ça, il faut en être fier. Valoriser les producteurs, les maraîchers, les fournisseurs, c'est un réel combat. Surtout avec tout ce qui se passe en ce moment avec le monde agricole.

Donc, c'est important de les soutenir.

C - Alors, Timothée, pourquoi avoir fait le choix de rester ici en Haute-Loire et est-ce que vous avez prévu de rester ici ou non ?

T - Alors, le fait de rester en Haute-Loire, effectivement, ça reste un choix parce que, tout simplement, je m'y plais bien. J'ai également de la famille qui est par ici, que ce soit au Puy-Même, au Puy-en-Velay-Même ou aux alentours. Mais c'est vraiment surtout le fait, intérieurement, de se sentir bien là où on est quoi.

Que ce soit être un petit peu dans le côté ville mais très proche de la nature parce que j'aime beaucoup la nature aussi. Puis avoir une vie qui n'est pas

très chère dans un monde où tout coûte un petit peu cher également. Et puis, c'est le fait aussi d'avoir pas mal de relations aussi amicales qui ont fait que maintenant, j'ai un local professionnel au Puy-en-Velay avec plusieurs amis.

Et le fait qu'on soit tous restés dans cette ville, ça permet de pouvoir tous se motiver là-dedans tout en restant dans notre petit village.

C - Aurélien, vous êtes présent en ligne via un site internet et sur les réseaux sociaux. Vous avez reçu des retours positifs de clients grâce à cette visibilité. Et en quoi cela a-t-il impacté votre activité ?

A - Oui, aujourd'hui, comme je disais, internet, aujourd'hui, c'est hyper important. Nous, c'est un souhait et un choix d'avoir fait un gros investissement sur notre site internet. Car aujourd'hui, comme je disais, c'est plus pour nous, en tant que restaurateurs, une vitrine où on peut exposer, bien sûr, nos menus, ce qu'on fait et je pense que c'est vraiment impactant, en fait.

Donc là, le site est assez récent parce que, comme vous le savez, on a la Maison Vidal, mais sur cette maison, on a deux entités complètement différentes. On a la table gastronomique qui aujourd'hui est référencée au Guide Michelin. Et après, vous avez le Bistro de Justin, donc l'ancien bar et bistro de mon grand-père qui est un bib gourmand au Guide Michelin.

Aujourd'hui, en fait, on avait un souci, on parlait d'internet et des réseaux sociaux. On avait un souci, c'est que les gens, quand ils venaient manger chez nous, ils réservaient, mais ils ne savaient pas de quel côté aller. Et en fait, on s'aperçoit aujourd'hui que le fait d'avoir scindé réellement en deux, avec deux boutons de réservation, on arrive vraiment à diriger les gens d'un sens ou de l'autre.

Aujourd'hui, le site internet, c'est à peu près 80% d'appels en plus, de réservation. Et on a une boutique en ligne également où les gens peuvent maintenant acheter des bons cadeaux en ligne. Et pourquoi aujourd'hui on a fait ça aussi, il faut le dire, c'est qu'en fait, on vit dans une société où les gens veulent tout tout de suite.

Donc nous, on s'est aperçus de quelque chose où les gens, ils disaient, on veut un bon cadeau. Oui, vous pouvez venir au restaurant. Ah, mais on habite à Lyon.

Et il vaut le faux pour quand ? Eh bien, il nous le faut pour demain. Donc en fait, le fait d'avoir mis ça en ligne, donc le e-commerce, les gens, au même

titre qu'Amazon, ou toutes ces grands, en un clic, on a notre bon cadeau, on l'imprime de chez nous et on peut l'offrir.

Donc ça, c'est une plus-value pour nous et du chiffre d'affaires en plus. Donc il ne faut pas le négliger. C'est clair et net, mais les réseaux sociaux, aujourd'hui, on s'aperçoit aussi que, alors peut-être chez les moins jeunes, un peu moins, mais chez les jeunes, Instagram fonctionne plutôt bien.

De mon temps, Facebook. Mais on communique sur les deux parce que, du coup, on cible deux clientèles aussi complètement différentes. Une clientèle jeune et une clientèle en trentenaire, un peu comme moi.

Aujourd'hui, c'est primordial. C'est-à-dire que nous, on fait à peu près trois postes semaine sur les réseaux. Il y a toujours le menu de la semaine du bistrot.

On va retrouver les actualités. Mettons, cette semaine, on a fêté l'anniversaire de notre apprenti. Transmettre aussi aux gens un petit peu les actualités de la maison.

Qu'est-ce qui s'y passe ? Et je trouve que les gens sont assez friands de ça. Donc tout ça, en fait, il ne faut rien négliger.

Il faut répondre aux gens. Dès qu'il y a un avis, il faut répondre et garder ce lien avec les gens. Et ça, c'est hyper important.

Donc tout ça, ça demande du temps aujourd'hui, mais c'est primordial.

C - Timothée, vous avez déjà réalisé des vidéos dans l'univers de la restauration. Qu'est-ce qui vous attire dans ce type de projet et qu'apporte la vidéo à un restaurant aujourd'hui ?

T - Dans le domaine de la restauration, je n'ai pas énormément d'expérience, mais j'ai fait quelques productions pour un hôtel de luxe en Croatie, où j'ai pu faire un petit peu de contenu Instagram, par exemple. Et également récemment pour Mélanie Pâtisserie, qui est une pâtissière au Puy-en-Velay. Moi, ce que j'aime bien dans le mélange entre la création vidéo et la restauration, la cuisine, c'est un petit peu de l'art aussi.

C'est assembler des ingrédients pour finir et arriver à un résultat final. Comme une vidéo, on assemble du son, de l'image, des émotions et tout ça pour arriver aussi à un résultat final. Donc, en quelque sorte, lier deux formes d'art,

je trouve que ça rend toujours un résultat qui est encore plus intéressant que juste faire quelque chose de brut comme ça, sans aucun intérêt.

Et après, ce que ça apporte aux clients derrière pour la restauration, forcément, c'est une très bonne image de marque, mais comme pour n'importe quel client, au final, ça peut montrer à la fois à quoi ressemble le résultat, donc faire donner envie aux clients qui vont venir dans ce restaurant par ce qu'ils voient sur les réseaux sociaux ou sur le site internet des jolies images de ce qu'ils vont pouvoir aller manger là-bas. Ou alors, tout simplement, si on va un petit peu plus loin dans le savoir-faire, si on montre les étapes de la production, montrer qu'on fait quelque chose qui est local, montrer comment c'est confectionné, avec quels ingrédients, les outils utilisés, etc., ça peut permettre d'aller un petit peu plus loin et de rentrer vraiment dans ce restaurant, dans la marque et lui apporter un peu plus de détails sur tout l'ensemble de ce restaurant.

C - Vous vouliez rajouter quelque chose ?

A - Oui, je voulais revenir un petit peu sur ce que vient de dire Timothée. C'est que nous, mettons par exemple, on avait fait venir un vidéaste. En fait, aujourd'hui, la Maison Vidal, on a un réel travail de fond à travers l'antigaspi, faire attention à recycler, comment ne pas jeter et ça, c'est une réelle source aujourd'hui et c'est un peu notre ADN aujourd'hui.

Ce n'est pas évident de parler aux gens de ça, même si tu amènes une assiette sur table et que tu dis, voilà, on a travaillé le salsifi, il n'y a que les épluchures, on a fait des chips, avec les parures, on a fait une purée et avec le salsifi, on l'a fait comme ça. C'est bien mais je trouve qu'à travers une vidéo, on a fait passer un message. La vidéo, pour moi, a vraiment du sens aujourd'hui sur comment expliquer un petit peu en quelques images un univers d'un établissement et c'est là, aujourd'hui, je pense que la vidéo est forte plus que la photo.

T - J'aime bien l'expression qui dit une image vaut mille mots. C'est clair parce que quand tu vois une photo, effectivement, tu peux lire beaucoup de choses dans cette même photo alors que quand tu vois une vidéo, encore plus parce que c'est une photo en mouvement donc là, ça apporte une perspective bien plus large et effectivement, tu fais passer un message en 10 secondes plutôt qu'avoir à parler pendant une minute.

C - Vous avez tous les deux voyagé, Aurélien, pour travailler dans différentes cuisines, Timothée, en Nouvelle-Zélande. Qu'est-ce que ces expériences à l'étranger vous ont apporté professionnellement et humainement ?

T - Alors moi, si je parle de mes voyages, professionnellement, j'ai un petit peu voyagé donc je parlais tout à l'heure en Croatie, j'ai pu faire quelques contenus là-bas, en Suisse également et après plus ou moins partout en France mais si j'évoque après le voyage le plus loin que j'ai fait, donc c'était en Nouvelle-Zélande où je suis parti 5 mois, pour le coup, c'était pas dans le cadre professionnel donc c'était vraiment dans le but de l'améliorer plutôt personnellement et humainement, socialement, tout ça et donc je suis parti là-bas tout seul pour m'exiler un petit peu, changer d'air, changer de monde donc ça avait pas forcément un côté professionnel derrière dans le sens où je voulais pas développer quelque chose en lien avec mon activité, c'était plutôt pour faire une coupure justement mais voilà, donc ça a pu m'apporter déjà l'apprentissage de l'anglais parce que forcément d'être immergé là-bas, ça m'a permis d'être avec les gens, d'améliorer le niveau social aussi, de pouvoir vraiment m'intégrer et aller vers les gens parce que je suis pas forcément quelqu'un d'avenant au départ donc là ça m'a forcé un petit peu à aller voir les gens comme ça.

Après ça m'a aussi appris à avoir confiance, on va dire, de juste me laisser un petit peu aller et voir ce qu'il se passe sans forcément avoir un plan précis. Des fois c'est bien juste de se laisser aller, de se dire bon je sais pas ce qui va se passer mais on va découvrir ça et forcément il y aura du pour et du contre mais c'est toujours un apprentissage et ça c'est vraiment un truc que j'ai vécu là-bas c'est-à-dire que même s'il y a des choses négatives c'est toujours pour t'apprendre quelque chose derrière. À chaque fois qu'il se passe quelque chose de mauvais que ce soit bon ou mauvais c'est toujours pour que tu te dises un ou deux mois plus tard ou même un an ok j'ai compris pourquoi il s'est passé ça ça m'a permis de développer ce type de personnalité en moi ou un truc technique si on parle du métier peu importe mais voilà ce que j'ai pu apprendre là-bas.

A - Il y a toujours une phrase qui disait oublie l'échec mais retient la leçon. La vie elle est faite d'échecs et je pense qu'il faut des échecs pour réussir. Ça il faut ça c'est important.

Après pour ma part les voyages c'est toujours bien de partir surtout quand on est jeune. Aujourd'hui je le referais pas parce qu'aujourd'hui je suis bien ici j'ai une famille des enfants et tout va bien mais quand on est jeune c'est bien de

pouvoir partir. Timothée il parlait de la langue c'est important dans n'importe quel métier je pense qu'il faut pas le négliger.

Aujourd'hui j'ai des clients qui viennent qui parlent anglais on peut entretenir une relation avec eux on peut communiquer avec eux leur expliquer s'ils comprennent pas et ça aujourd'hui c'est important. Et je pense que quand on est jeune on mesure pas du nom ou de l'anglais.

T - Pour ma propre expérience par rapport à ça moi j'ai toujours été très nul en anglais à l'école j'aimais pas ça et je comprenais pas l'utilité et c'est vrai que quand j'ai commencé mon activité j'ai remarqué qu'il y avait quelques échanges qu'ils pouvaient faire déjà au travers des réseaux sociaux et des mails en anglais et où j'étais un petit peu bloqué et c'est justement quand je suis parti en Croatie avec un collègue pour la première fois où je me suis dit bah là je peux rien dire je sais pas ce qu'ils se disent je suis juste là en train d'attendre les consignes en français de mon collègue et après avoir fait mon voyage à être retourné dans ce même hôtel en Croatie justement j'ai vu la transformation qui s'est faite

A - Ouais, l'évolution.

T - L'évolution et je me suis dit d'accord là vraiment il fallait passer par là pour aller plus loin dans le métier et maintenant tous les jours je suis amené à communiquer en tout cas par mail et par appel des fois en anglais c'est indispensable.

A - Et les voyages aussi moi pour ma part les voyages ça t'apporte aussi toujours une connaissance, une connaissance sur les produits que tu trouves dans certaines régions ou que tu trouves pas ailleurs donc c'est bien parce que il y a des choses que j'ai pu voir que j'aurais jamais pensé pouvoir travailler donc quoi qu'il arrive le voyage les voyages sont toujours bien et c'est toujours formateur.

C - Beaucoup de jeunes pensent qu'il faut partir dans une grande ville pour réussir avec vos parcours ou vos expériences du territoire et l'évolution du numérique quel conseil donneriez-vous aujourd'hui aux jeunes qui souhaitent construire leur carrière ou lancer leur projet en Haute-Loire ?

A - Moi je pense qu'il faut foncer on a une belle région avec avec des gens sains et qui sont là pour nous aider et qui sont là pour construire des choses il faut pas croire que les grandes villes vont vous amener peut-être plus de travail je pense qu'il faut partir comme on disait il faut partir il faut voyager

mais toute la richesse qu'on a en Haute-Loire ou même en Auvergne c'est juste énorme donc foncez et créez.

T - Et puis dans les grandes villes forcément quand tu te dis qu'il y a plus d'espace il y a plus de monde donc il y a plus de job mais c'est pas parce qu'il y a plus de job que tu peux déjà te faire ta place dedans et en obtenir alors que si tu vas dans une ville où t'as pas forcément beaucoup de job déjà tu peux plus te faire une place et te faire connaître là dans ce milieu-là parce que t'auras déjà moins de concurrence et t'auras justement la motivation de te dire il faut que j'y aille il faut que je me bouge parce que si je me bouge pas et que je vais pas plus loin je vais pas pouvoir me faire recruter par autre chose ou c'est quoi parce qu'il n'y aura pas d'autres choix d'autres possibilités donc ça te booste aussi dans le sens où t'as pas bien le choix donc juste tu te bouges et tu donnes tout ce que tu peux pour réussir.

C - Aurélien on peut vous retrouver au restaurant Maison Vidal à Saint-Julien-Chapteuil Timothée vous avez votre studio de production d'Headshot au Puy-en-Velay avec d'autres vidéastes Merci à tous les deux pour votre participation

A - Merci beaucoup pour ce podcast et à bientôt

T - pour cette mise en avant et puis à bientôt

C - Merci d'avoir écouté ce podcast Face à Deux Mains un podcast né du projet Territoire Z réalisé par les étudiants du BUT MMI à l'IUT du Puy-en-Velay

Face à deux Mains — Le Goût de l'Innovation - Anglais

C - Welcome to the podcast Face to Tomorrow, the podcast that highlights the haute loire at the time of digital. Today we are with Timothée Falcon and Aurélien Vidal. Hello gentlemen.

Hello. They will introduce us to their journey, but also their link with the haute loire and digital. Timothée, you were a student at the IUT du Puy-en-Velay and you are now a videographer in this same city.

You work on various projects that highlight all types of sectors of activity. Aurélien, you have cuisine in your blood. This passion, transmitted by your

parents, pushed you to travel around the world to refine your cuisine and recipes.

You have worked in great cuisines. You resumed the family restaurant in Saint-Julien-Chapteuil four years ago. Thank you both for accepting our invitation.

So I have a first question for you Aurélien. Your journey led you to several prestigious establishments, before returning to haute loire to resume the family restaurant. Can you trace the great steps of your journey?

A - With pleasure. For me, the first step after school was the capital, Paris. Where I was lucky enough to be able to access a palace called the Ritz, Place Vendôme.

With Michel Roth at its head, the best worker in France and Bocuse d'Or as well. So a prestigious hotel with several kitchens, several bars and a palace kitchen. So for me it was interesting to be able to touch excellence a little bit.

Through the products, through the requirements. So that was the first approach to the job. Then I opened a restaurant in Chaudzègue, in the Cantal.

At Serge Vieira, a world-renowned chef. Former chef of the Maisons Marcon in Saint-Bonnet-le-Froid. Then I went to Bourgogne, at La Meloise.

La Meloise is a Michelin three-star restaurant. With a best worker in France too, Eric Prat. So a three-star cuisine with very beautiful products.

And an interesting anchoring on a region with great products. So a very, very beautiful experience. I think it was one of my most beautiful.

Because we knew and we were able to trust me. So I started as a cook and I ended up as a head chef. So it was a very nice evolution over about two and a half years.

And then I went to Michel Gérard, in the Landes. So there we change regions, we go to the southwest of France. And there it's going to be a mincer cuisine.

Michel Gérard was a bit of a precursor in terms of cooking. Mincer cuisine, light cuisine. Following that, I also stayed for two and a half years at Michel Gérard.

In the meantime, I did two winter seasons in Val d'Isère. At Benoît Vidal. So there we are in Savoie.

So cuisine also focused on cheese, but not only. So there I also learned a lot about a sincere cuisine, a playful cuisine. With also beautiful products.

And really a way of thinking. All the recipes were thought out in relation to the products. And then I cross the Channel and suddenly go to London.

So there I think it was my hardest experience. So there we go to Alain Ducasse, at Dorchester. So big three-star hotel at the Michelin Guide too.

With a chef from Auvergne, Jocelyn Herland. So there it was hard because we did 18 hours a day. We slept 4 hours a night for a year.

It's very intense. But always enriching. All the experiences I have been able to do have always brought me whether it is at the physical, mental level.

So very interesting. And then we go to New York, at Daniel Boullue, a chef from Lyon. Installed in the United States for 45 years.

So we are not far from Central Park. Very beautiful establishment. We always stay on a French cuisine, but in the United States.

With very beautiful products. A very beautiful experience. And there I learn a lot on the management side.

In the United States they are very, very strong on how to talk to people. Guide people. So a very, very beautiful experience.

I stay a year. And then I am offered an H1B. So a 5-year visa.

For research and development of the group Daniel. I say no and I finally decide to go home.

C - Timothée, hearing this journey, do some aspects echo your own trajectory in your field?

T - So for my part, the journey is very different. Because I did not have the opportunity to move as he could do in many establishments and do this type of experience. But where I can make a correlation is that beyond having had experiences like that in different establishments.

Me, the experiences I had, it is rather in the types of sectors that I had the opportunity to work. As I like to do a little bit of everything in video creation, the photo. I really tried to experience everything I could in all the different sectors that exist.

Whether it is culinary, automobile, real estate, hotel, tourism, advertising, cinema. I really tried a little bit of everything through my experience and the different years of shooting. To finally get to something where I know a little more what I want to do.

But I'm still quite open to experimenting with all that. So I do not necessarily have my particular style. But it is all these experiences that allowed me to define a little bit a style today that I like to apply to my creations.

C - Aurelien, after working in big cities and internationally, what convinced you to come back and do your job here in Haute-Loire?

A - Already, I think there is the family. It is important. We must not forget the family.

Coming back to the source is important. I think there is also the terroir side. We have a terroir and products that are just extraordinary.

And that, we must be proud of it. Valuing the producers, the farmers, the suppliers today, it's a real fight. Especially with everything that is happening right now with the agricultural world.

So it's important to support them.

C - So Timothée, why did you choose to stay here in Haute-Loire? And did you plan to stay here or not?

T - So staying in Haute-Loire, it's still a choice. Because, quite simply, I like it. I also have members of the family who are around here.

Whether in the Puy-en-Velay or around. But it's really about feeling good where you are. So whether it's being a little bit in the city side, but very close to nature, because I really like nature too.

And having a life that is not very expensive in a world where everything costs a little bit expensive too. And then it's also the fact of having a lot of friendly relationships. Which means that now I have a professional place in Puy-en-Velay with several friends.

And the fact that we are all staying in this city, it allows us to all be motivated in there, while staying in our little village.

C - Aurélien, you are online via an internet site and on social networks. You have received positive feedback from customers thanks to this visibility. And how has this impacted your activity?

A - Yes, today, as I said, it's the internet. Today, it's very important. For us, it's a wish and a choice to have made a big investment on our website.

Because today, as I said, it's more for us as restaurateurs. A showcase where we can of course show our menus, what we do. And I think it's really impactful.

So here, the site is quite recent because, as you know, we have the Maison Vidal. But on this house, we have two completely different entities. We have the gastronomic table, which today is referenced in the Michelin Guide.

And then you have Justin's bistro. So my grandfather's old bar and bistro, which is a gourmet bib at the Michelin Guide. Today, in fact, we had a problem.

We were talking about the internet and social networks. We had a problem, it's that people, when they came to eat at our place, they booked, but they didn't know which way to go. And in fact, we realize today that the fact of having really split in two, with two reservation buttons, we can really lead people in one direction or the other.

Today, the website is about 80% calls in addition to reservations. We also have an online shop where people can now buy good gifts online. And why?

Today we did that too, it must be said. In fact, we live in a society where people want everything right away. So we realized something, where people said, well, we want a good gift.

Yes, you can come to the restaurant. Ah, but we live in Lyon. And when do you need it?

Well, we need it for tomorrow. So in fact, the fact of having put this online, so e-commerce, people, at the same level as Amazon or all these big ones, in one click, we have our good gift, we print it from home and we can offer it. So that's an added value for us.

And the turnover, in addition. So don't neglect it. We're talking about the website, but social networks today, we also realize that, so maybe among the less young, a little less, but among young people, Instagram works pretty well.

For my time, Facebook. But we communicate on both because, suddenly, we also target two completely different clienteles. A young clientele and a thirty-year-old clientele, a bit like me.

Today, it's essential. That is to say that we do about three posts a week on the networks. There is always the menu of the week of the bistro.

We will find the news. Let's say this week, we celebrated the birthday of our apprentice. Also convey to people a little bit the news of the house.

What's going on? And I think people are quite frightened of that. So all of this, in fact, you don't have to neglect anything.

You have to answer people. As soon as there is an opinion, you have to answer. And keep this link with people.

And that's super important. So all of this takes time today, but it's essential.

C - Timothée, you have already made videos in the world of restaurant. What attracts you to this type of project? And what does the video bring to a restaurant today?

T - So in the field of restaurant, I don't have a lot of experience. But I did some production for a luxury hotel in Croatia. Where I was able to do a little bit of Instagram content, for example.

And also recently for Mélanie Pâtisserie, who is a pastry chef in Puy-en-Velay. What I like in the mix between video creation and restaurant, it's a little bit of art too. It's assembling ingredients to finish and achieve a final result.

Like a video, we assemble sound, image, emotions and all that. To also achieve a final result. So in a way, linking two forms of art, I find that it always gives an even more interesting result.

Than just doing something raw like that, without any interest. And then, what does it bring to the customers for the restaurant? Obviously, it's a very good brand image.

But as for any customer in the end, it can show what the result looks like. So make the customers who will come to this restaurant want it. From what they see on social media or on the website, nice images of what they will be able to eat there.

Or simply, if we go a little further in the know-how, if we show the stages of production. Show that we are doing something that is local. Show how it is made, with what ingredients.

The tools used, etc. It can allow you to go a little further and really get into this restaurant, into the brand. And give it a little more detail on the whole restaurant.

C - Do you want to add something ?

A - Yeah, I wanted to come back a little bit to what Timothée just said. For example, we had a videographer come. In fact, today, at Maison Vidal, we have a real background work.

Through anti-waste, pay attention to recycling. How not to throw away. And that's a real source today.

It's a bit of our DNA today. It's not easy to talk to people about that. Even if you bring a plate to the table and you say, well, we worked on the salsify.

We only made chips with the plums. We made a puree with the parures. And with the salsify, we did it like that.

It's good. But I think that through a video, we sent a message. The video, for me, really makes sense today.

On how to explain a little bit, in a few images, a universe of an establishment. And that's where, today, I think the video is stronger than the photo.

T - I like the expression that says, an image is worth a thousand words. It's clear because when you see a photo, you can actually read a lot of things in the same photo. Whereas when you see a video even more, because it's a moving photo, it brings a much wider perspective.

You actually send a message in 10 seconds rather than having to talk for a minute.

C - You both traveled, Aurélien to work in different kitchens, Timothée in New Zealand. What experiences abroad have brought you professionally and humanly?

T - So, if I'm talking about my travels, professionally, I traveled a little bit. I was talking about Croatia earlier. I was able to do some content there, in Switzerland as well, and then more or less everywhere in France.

But if I mention the farthest trip I've ever made, it was in New Zealand, where I went for five months. It wasn't in the professional context. It was really for the purpose of improving myself personally, humanly, socially, all that.

And so I went there alone to exhibit myself a little bit, to change the air, to change the world. So it didn't necessarily have a professional side behind it, in the sense that I didn't want to develop something related to my activity. It was more to make a break, precisely.

But that's it. So it was already able to bring me the learning of English. Because inevitably, being immersed there, it really allowed me to be with people, to improve my social level as well, to be able to really integrate and go to people, because I'm not necessarily someone from Avenant at the beginning.

So it forced me a little bit to go see people like that. Afterwards, it also taught me to have confidence, to just let myself go a little bit and see what's going on, without necessarily having a precise plan. Sometimes it's good just to let yourself go, to say to yourself, well, I don't know what's going to happen, but we're going to find out.

And inevitably, there will be pros and cons, but it's always a learning process. And that's really something I experienced there. That is to say, even if there are negative things, it's always to teach you something behind it.

So every time something bad happens, whether it's good or bad, it's always so that you say to yourself, one or two months later, or even a year later, OK, I understand why this happened. It allowed me to develop this type of personality in me, or a technical thing, if we're talking about the job, whatever. But that's what I was able to learn there.

A - There is always a sentence that said, forget failure, but remember the lesson. Life is made of failures, and I think you need failures to succeed. That's important.

Afterwards, for my part, traveling is always good to leave, especially when you're young. Today, I won't do it again, because today I'm fine here, I have a family, children, and everything is fine. But when you're young, it's good to be able to leave.

Timothée was talking about language, it's important. In any job, I don't think you should neglect it. Today, I have clients who come, who speak English.

We can maintain a relationship with them. We can communicate with them, explain to them if they don't understand. And that's important today.

And I think that when you're young, you don't measure.

T - We say no, we speak English. For my own experience, I've always been very bad at English at school. I didn't like it and I didn't understand the usefulness.

It's true that when I started my activity, I noticed that there were some exchanges that could be made through social networks and emails in English, and I was a little bit stuck. And it's precisely when I went to Croatia with a colleague for the first time that I said to myself, I can't say anything, I don't know what they're saying. I'm just waiting for my colleague's French instructions.

And after doing my trip, going back to the same hotel in Croatia, I saw the transformation that took place, the evolution. And I said to myself, okay, really, we had to go through this to go further in the job. And now, every day, I'm able to communicate.

In any case, by email and by phone, sometimes in English, it's essential.

A - And traveling too, for me, travel also always brings you knowledge. A knowledge of the products that you find in certain regions or that you don't find elsewhere. So it's good because there are things that I've seen that I never thought I could work on.

So whatever happens, travel is always good. It's always training.

C - Many young people think that you have to go to a big city to succeed. With your experiences, your experiences of the territory and the evolution of digital technology, what advice would you give today to young people who want to build their careers or launch their projects abroad?

A - I think you have to go for it. We have a beautiful region with healthy people who are there to help us and who are there to build things. You shouldn't think that big cities will bring you maybe more work.

I think you have to go, as we said, you have to go, you have to travel. (15:51)
But all the wealth that we have between Loire or even Auvergne, it's just huge.
So go for it and create.

T - And then in big cities, inevitably, when you tell yourself that there is more space, there are more people, so there are more jobs. But it's not because there are more jobs that you can already make your place in it and get one. Whereas if you go to a city where you don't necessarily have a lot of jobs, you can make yourself a place and make yourself known in that environment because you will already have less competition and you will have the motivation to say to yourself, I have to go, I have to move because if I don't move and I don't go any further, I can't be recruited by something else.

You know what? Because there will be no other choice, no other possibility. So it also boosts you in the sense that you don't have a choice, you just move and you give everything you can to succeed.

C - Aurélien, we can meet you at the Maison Vidal restaurant in Saint-Julien-Chapteuil. Timothée, you have your DatShot in the Puy-en-Velay with other videographers. Thank you both for your participation.

A - Thank you very much for this podcast and see you soon.

T - Thank you very much for this introduction and see you soon.

C - Thank you for listening to this podcast, Face to Tomorrow, a podcast from the Territoire Z project made by the students of the BUT MMI at the UT of the Puy-en-Velay.