

## SaQuaNa : Aurélien Ratouit dans les pas de Frédéric Morin

*lundi 6 octobre 2014 10:12*

← Retour

🗨 Réagissez

🔗 Partager 🖨 Imprimer A+ A-

**Honfleur (14)** Dans quelques semaines, Frédéric Morin, maître d'hôtel, quitte l'établissement pour rejoindre celui d'Anne-Sophie Pic à Valence. Il forme donc son successeur depuis trois mois.



**Aurélien Ratouit (à gauche) reprendra d'ici quelques semaines le poste de maître d'hôtel, auparavant tenu par Frédéric Morin (à droite).**

**Aurélien Ratouit** a tout juste 27 ans et la curiosité et la passion pour son métier chevillées au corps. C'est à lui qu'**Alexandre Bourdas**, le chef étoilé du SaQuaNa à Honfleur (14), a proposé le poste de maître d'hôtel de son établissement. Après un bac pro dans un lycée professionnel de Poitiers (86), Aurélien Ratouit a enchaîné les saisons, l'été en Bretagne, l'hiver à la montagne. *"Faire des saisons est très formateur, car comme vous changez de poste tous les six mois, vous devez vous remettre en question tous les six mois. Et on apprend beaucoup."*

Il est arrivé au **SaQuaNa** il y a un an et demi. Et il se forme depuis trois mois aux côtés de Frédéric Morin, l'actuel maître d'hôtel, qui quittera l'établissement dans quelques semaines pour rejoindre celui d'**Anne-Sophie Pic** à Valence. Le poste ? Il reflète la philosophie de la maison. Chez Alexandre Bourdas, l'organisation est là mais les codes ont été cassés pour laisser place à un service décontracté et valoriser la personnalité de chaque employé. Pas de costume-cravate, les serveurs sont en chemise et tablier. Tout comme le maître d'hôtel, qui ne se distingue pas du reste du personnel. *"Nous avons bien sûr notre organisation en interne, mais il n'y a pas ce côté hiérarchique que le client peut voir dans d'autres maisons"*, glisse Frédéric Morin.

Cette vision des choses convient tout à fait à Aurélien Ratouit, qui entend bien garder ce qui fait la spécificité du **SaQuaNa** : de la belle cuisine dans une ambiance vivante et joyeuse. *"Je veux bien sûr imprimer ma marque, mon style, mais je suis encore jeune. J'attends donc de voir comment vont se dérouler les premiers mois pour adapter le service à ma vision des choses. Je veux une équipe qui travaille dans la bonne humeur. Il faut laisser ses soucis personnels en dehors du restaurant. Il faut se consacrer totalement au client, avec le sourire."* À lui donc d'imposer son style, dans la lignée de Frédéric Morin.

**Gabrielle Lemestre**