

Promotion de Claude GUIGNARD

Au titre de Chevalier de la Légion d'Honneur

Préambule :

Claude GUIGNARD, restaurateur à NIORT, œuvrant pour sa profession et pour l'image des métiers de bouches depuis 46 ans, a été promu Chevalier de la Légion d'Honneur, promotion du 1^{er} janvier 2017, du Ministère du Travail.

Un entrepreneur amoureux de son métier :

C'est en 1979 que Claude GUIGNARD reprend le restaurant « La Belle Etoile » à Niort, et à partir de cette date, ne cessera de l'élever au niveau des plus grands établissements régionaux, tout en conservant un objectif prioritaire : la mise en avant des produits régionaux et la formation des jeunes. Des centaines d'apprentis, de salariés, de stagiaires fréquenteront son établissement et feront, grâce à lui, leurs premiers pas dans ce métier. Certains deviendront plus tard « des grands » recherchés par les meilleurs restaurants, ou ouvriront eux-mêmes leurs propres établissements.

Un engagement professionnel :

Créateur de la Chambre des Professionnels de l'Industrie Hôtelière (devenu en 2015 UMIH 79), Claude GUIGNARD restera à la tête de cette institution locale pendant 24 ans. La défense des restaurateurs, la promotion de sa profession, l'aide aux jeunes pour accéder aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration resteront ses combats au quotidien.

Il sera à l'origine de la création du CRIH, organisme de reconnaissance régionale de l'hôtellerie et de la restauration et y présidera pendant de nombreuses années

Il est aussi membre de plusieurs commissions locales, régionales et nationales, permettant ainsi de faire entendre la voix de l'hôtellerie et de la restauration dans les instances du tourisme, dans l'aménagement local, et de toutes les institutions portant sur le travail et l'éducation des jeunes.



En parallèle, Claude GUIGNARD intégrera le bureau de la Chambre de Commerce et d'Industries des Deux-Sèvres en 1983 et est toujours vice-président Services et vice-président territorial du niortais.

La promotion du travail et des métiers de Bouche :

Fort de ses responsabilités professionnelles, il crée en 1991, **le Carrefour des Métiers de Bouche**, grande manifestation de promotion de l'ensemble des professions de bouche regroupant les grands métiers : restauration bien-sûr, mais aussi boulangerie, charcuterie, traiteurs, pâtisserie, poissonnerie, épicerie, commerce de produits alimentaire, et plus tard, restauration collective.

Cet évènement bi-annuel sera gravé dans le calendrier des manifestations comme une grande fête de la gastronomie en général, mais aussi un marqueur important dans l'accession des métiers par les jeunes. Pendant 13 éditions (la dernière s'étant déroulée en 2016), Claude GUIGNARD, associé aux fédérations professionnelles unies dans leur combat de promotion, mettra tout en œuvre pour apporter une image positive et pleine d'énergie aux métiers de bouche. Il s'associera avec les centres de formation, les écoles hôtelières, pour mettre en avant les métiers et permettra ainsi à des milliers de jeunes de choisir ces voies d'avenir.

Toujours président du Carrefour des Métiers de Bouche, il créera des manifestations plus ponctuelles comme le Carrefour du Gout, 2000 jeunes pour l'an 2000, et éditera un livre « Au Carrefour des chefs » à 2500 exemplaires.

En 2010, Claude GUIGNARD prendra la présidence **de l'Association régionale des Tables Gourmandes du Poitou-Charentes**, dont il était membre fondateur et vice-président depuis la création en 1998. La quarantaine de restaurateurs haut de gamme auront ainsi l'occasion, sous sa présidence, de représenter la Région sur le salon International de l'Agriculture de Paris, en créant un restaurant gastronomique unique sur le salon, ou chaque jour, un professionnel différent du groupement, viendra proposer un menu pour 250 couverts. Ce « fait d'arme » est unique et se renouvellera 4 années consécutives jusqu'à la mise en place de nouvelle grande région.

En 2017, l'édition d'un livre de recette exceptionnel marquera l'année gastronomique, grâce à l'impulsion de Claude GUIGNARD. Ce livre, à la fois distribué par les restaurateurs membres des tables Gourmandes et dans les bonnes librairies régionales, fera la promotion des produits régionaux, et des savoir-faire de ces restaurateurs au travers de recettes simples et accessibles à tous.

Il a été décoré, en 2003, de l'Ordre National du Mérite, distinction qui lui a été remise à l'époque, par son ami Gaston LENOTRE.