

# Jean-Philippe Carmona

## Celui qui fait briller l'événementiel et la restauration



© Caroline Nakache

À la tête de deux agences d'intérim spécialisées dans les secteurs de l'événementiel, de l'hôtellerie et de la restauration, ce Marseillais aide les plus grands chefs à rester dans la lumière.

« Notre métier, c'est d'être dans l'ombre au maximum, et d'apparaître dans la lumière uniquement lorsqu'on a besoin de nous. » Telle est la conception d'un événement réussi pour Jean-Philippe Carmona, qui,

depuis ses débuts au lycée hôtelier de Marseille, n'a cessé de révolutionner la notion de service. Pour cela, il crée en 2020 Victory, une agence d'intérim spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration haut de gamme, ce qui l'amène à collaborer avec des chefs tels qu'Alexandre Mazzia. S'apercevant vite que le milieu de l'événementiel demande d'autres compétences que celles de sa société mère, il fonde en 2022 You Interim, une entité spécialisée dans le recrutement et la formation d'intérimaires dans le secteur de l'événementiel sur toute la Provence et la Côte d'Azur. Depuis, son carnet de commandes ne désemplit pas, des pistes du Bol d'Or aux cuisines de l'hôtel Intercontinental, si bien qu'il songe à développer son activité sur la région parisienne dès cette année, galvanisé par le succès de La nuit étoilée, un prestigieux dîner caritatif qui s'est déroulé aux Carrières de Lumières, aux Baux-de-Provence, en septembre dernier : « C'était magique. Le chef Mazzia m'a contacté pour participer à l'organisation de ce dîner regroupant 200 convives réunis autour des meilleurs chefs du monde comme Mauro Colagreco, Thierry Méchinaud, Glenn Viel et Brandon Dehan. Nous avons placé 80 intérimaires sur ce projet qui m'a pris presque un an avant de se concrétiser. Ce fut un tel succès que nous songeons à organiser une seconde édition cette année. » Avant cela, il s'occupera notamment d'un prestigieux mariage au casting hollywoodien qui se déroulera cet été dans les Alpilles : « Ce sont parfois les traiteurs ou les wedding planners qui viennent vers moi afin que je puisse leur fournir du personnel qualifié et sérieux sur leurs événements, c'est pour cette raison que j'aime rappeler que je suis un professionnel de l'ombre. Nous formons nos intérimaires sur les us et coutumes de la restauration afin de garantir un standing de qualité. Les métiers de la restauration font partie de notre patrimoine français, à nous de le faire briller tout en motivant la jeune génération à continuer d'exercer dans ce secteur qui fait notre renommée. »



© Caroline Nakache

8A Bd Gustave Ganay  
Marseille 9<sup>e</sup>  
Tél. 07 64 44 29 56

