

REVUE DE PRESSE



VICTORY
- Conciergerie RH -

YOU,
VOTRE AGENCE D'INTERIM

REVUE DE PRESSE

VICTORY & YOU INTERIM

VOIR L'ARTICLE EN LIGNE

Victory Interim : l'agence d'intérim des professionnels de l'hôtellerie-restauration

BFM TV. [bfmtv.com/economie/replay-emissions/hashtag-jmleco/victory-interim-l-agence-d-interim-des-professionnels-de-l-hotellerie-restauration_AB-202401160449.html](https://www.bfmtv.com/economie/replay-emissions/hashtag-jmleco/victory-interim-l-agence-d-interim-des-professionnels-de-l-hotellerie-restauration_AB-202401160449.html)



Le 16/01/2024 à 9:00

Victory Interim : l'agence d'intérim des professionnels de l'hôtellerie-restauration

[CONTENU PARTENAIRE] Spécialisée dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, l'agence de recrutement Victory Interim met en relation les professionnels du secteur avec des établissements haut de gamme. Son responsable, Jean Philippe Carmona, a également fondé une seconde agence, You Interim, experte dans le secteur de l'événementiel. Interview.

Pouvez-vous nous en dire plus sur l'activité de vos deux agences d'intérim ?

J'ai fondé en 2020 l'agence d'intérim Victory Interim qui est spécialisée dans l'hôtellerie-restauration haut de gamme. À travers cette société, je travaille avec de très nombreux restaurants et de grands groupes hôteliers, ainsi qu'avec des établissements étoilés et de renom. Je travaille notamment avec le chef de l'année, Alexandre Mazzia, 3 étoiles au guide Michelin.

J'ai créé cette société pour répondre à la pénurie considérable que connaît ce secteur d'activité ; une pénurie qui s'est d'ailleurs démultipliée avec l'arrivée de la crise Covid. On estime aujourd'hui qu'il y a entre 130 000 à 150 000 postes qui ont été désertés !

En parallèle, je travaillais également dans le domaine de l'événementiel pour l'organisation d'évènements majeurs, que ce soit pour des rencontres sportives ou des congrès. Or, l'événementiel n'a rien à voir avec l'intérim en hôtellerie-restauration, c'est pourquoi j'ai décidé de créer une seconde agence entièrement dédiée à l'événementiel, nommée You Interim.

Ces deux agences d'intérim vous permettent ainsi de répondre à différents besoins de vos clients de façon sur mesure ?

Effectivement, avec l'agence Victory Interim nous recrutons un public de professionnels experts, afin d'apporter à nos clients hôteliers et restaurateurs une main-d'œuvre extrêmement qualifiée.

De son côté, l'agence You Interim permet elle aussi de recruter des professionnels du métier, mais aussi des personnes en reconversion professionnelle, en échec scolaire, ou encore des étudiants qui souhaitent participer à des événements bien plus passionnants que certains jobs étudiants.

Sur quelles zones interviennent ces deux agences d'intérim ?

Les deux agences d'intérim couvrent l'ensemble de la région Paca, que ce soit à Marseille, Nice, Avignon, Cannes, et jusqu'à Monaco.

Nous avons deux agences physiques implantées à Marseille et deux autres agences installées à Nice, l'une pour chaque entreprise.

Quels sont les enjeux et les principaux défis à relever dans ce secteur d'activité ?

Il existe à ce jour divers enjeux. L'intérim reste aujourd'hui encore un métier de services, notamment dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. De nombreuses applications de job dating voient le jour, en ayant recours notamment à l'intelligence artificielle. Or, vous pouvez utiliser autant d'IA que vous voulez, l'humain reste selon moi un rouage essentiel pour mener à bien cette activité !

Il est important de pouvoir ressentir la philosophie d'un chef cuisinier, de connaître son humeur et ses traits de caractère, afin de trouver le bon professionnel pour le bon restaurant. Cette complexité de l'humain ne pourra jamais être traitée par l'intelligence artificielle.

Cette approche humaine est donc une vraie valeur ajoutée dans votre activité au quotidien, tant pour le candidat que pour vos clients ?

La force d'un cabinet de recrutement c'est d'être capable de regarder la personne pour ce qu'elle est vraiment, et pas seulement d'analyser son profil comme le ferait un simple algorithme.

Je demande même à mes collaborateurs de ne pas regarder tout de suite le CV, mais de commencer par échanger avec le candidat qu'ils ont en face d'eux. Nous voulons savoir dans un premier temps qui est la personne. Cela permet également de proposer à nos clients les bons profils !

Nous travaillons également avec une application digitale, mais sans jamais mettre de côté cette proximité et cette fibre humaine. Si l'on ne met pas l'humain au cœur de notre métier, c'est selon moi la fin de ce métier.

Victory Intérim et You Intérim : l'excellence au service de l'hôtellerie et de l'événementiel

forbes.fr/brandvoice/victory-interim-et-you-interim-lexcellence-au-service-de-lhotellerie-et-de-levenementiel

26 juillet 2024



Fondé en juin 2020, Victory Intérim est spécialisé dans l'hôtellerie et la restauration haut de gamme. Jean-Philippe Carmona, le fondateur, a rapidement constaté la nécessité de distinguer ce secteur de celui de l'événementiel, conduisant à la création de You Intérim en 2022. Cette deuxième agence se concentre exclusivement sur l'événementiel de prestige. Ensemble, les deux entités offrent une couverture complète et complémentaire pour les besoins en personnel qualifié, tant pour les hôtels de luxe que pour les grands événements.

Des services complémentaires

Victory Intérim se distingue par son expertise dans l'hôtellerie et la restauration de haut standing. Travaillant avec des chefs étoilés et des établissements prestigieux comme le Négresco et l'Intercontinental, l'agence place des maîtres d'hôtels, des cuisiniers, des majordomes, des gouvernants dans les hôtels 4 et 5 étoiles de la région PACA. « *Nous nous assurons de fournir un personnel qualifié et expérimenté pour garantir un service irréprochable* » souligne le fondateur.

De son côté, **You Intérim** se spécialise dans les événements de grande envergure tels que le Grand Prix de Monaco, le circuit du Castellet et l'Open 13 à Marseille. Cette agence recrute des hôtes et hôtesse, serveurs et cuisiniers pour répondre aux besoins variés des événements. « *L'événementiel demande une flexibilité et une capacité d'adaptation que nous trouvons souvent chez les étudiants motivés et formés par nos soins* » ajoute Jean-Philippe Carmona.

Professionalisme et réactivité

Les deux agences garantissent un haut niveau de professionnalisme. Victory Intérim mise sur la formation hôtelière et l'expérience, tandis que You Intérim forme ses recrues aux spécificités du métier événementiel. « *La clé est le savoir-être fusionné aux qualités indispensables liées au métier du service : souriant, sociable, ponctuel et rigoureux.* »


Les hôtels et les lieux de prestige trouvent un intérêt particulier à faire appel à ces agences pour la sérénité qu'elles offrent. « *Nous prenons en charge tous les aspects du recrutement, répondons aux exigences et anticipons les besoins en surbookant certaines prestations pour que nos clients ne se soucient de rien.* » Cette approche proactive est notre marque de fabrique.

Les compétences des intérimaires de Victory Intérim et You Intérim seront une nouvelle fois mises à l'épreuve lors des Jeux Olympiques à Marseille et à Nice.

Expansion nationale

Avec une base solide en région PACA, les agences visent désormais une expansion nationale. « *Nous souhaitons développer nos marques à travers la France en adoptant un système de franchise ou de licence de marque.* » explique Jean-Philippe Carmona. Les futurs sites à Avignon, Bordeaux et Paris témoignent de cette ambition de croissance et de notoriété.

You Interim & Victory Interim : le recrutement de personnel formé pour l'hôtellerie, la restauration, et l'événementiel

 lepoint.fr/stories/you-interim-victory-interim-le-recrutement-de-personnel-forme-pour-l-hotellerie-la-restauration-et-l-evenementiel-24-05-2024-2561053_3919.php

24 mai 2024

i

Expertes du recrutement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et de l'événementiel, les agences Victory Interim et You Intérim sont aujourd'hui reconnues pour leur savoir-faire et leur expertise. Interview avec le fondateur de l'entreprise, Jean Philippe Carmona.

Publié le 24/05/2024 à 11h27



You Interim & Victory Interim : le recrutement de personnel formé pour l'hôtellerie, la restauration, et l'événementiel © Charles Henri Roux

Pourquoi avoir décidé de fonder votre propre entreprise spécialisée dans le recrutement de personnel ?

Face à la pénurie que rencontre le secteur de l'hôtellerie-restauration depuis plusieurs années, j'ai souhaité créer une société qui apporte une réponse concrète face à cette problématique.

En effet, il faut savoir qu'aujourd'hui, il existe entre 130 000 à 160 000 postes à pourvoir dans ce domaine d'activité ! Un phénomène que la crise sanitaire a d'ailleurs nettement renforcé.



© Charles Henri Roux

Quels sont les domaines d'expertise de vos deux agences d'intérim ?

J'ai lancé deux sociétés spécialisées, avec tout d'abord l'agence Victory Interim qui a pour objectif de recruter un public de professionnels experts. Cette agence est destinée à travailler auprès de nos clients hôteliers et restaurateurs, en mettant à leur disposition des travailleurs d'excellence pour mener à bien leur activité.

Notre seconde agence nommée You Interim couvre de son côté tous les besoins en termes d'événementiel, que ce soit pour des événements majeurs, des rencontres sportives ou des congrès. Le but est alors de recruter des professionnels du métier, mais également des travailleurs en reconversion professionnelle, en échec scolaire, ou encore des étudiants qui ont envie de participer à des événements bien plus passionnants que certains jobs étudiants.

Vous vous apprêtez d'ailleurs à recruter de nombreuses personnes pour les Jeux olympiques 2024. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Effectivement, nous allons recruter de nombreux travailleurs pour cet événement international.

Si l'on prend l'exemple des étudiants, il est bien plus attrayant et sympathique de réaliser un job d'été en participant aux JO de Paris 2024, que d'aller travailler dans une célèbre chaîne de restauration rapide. Nous serons notamment présents sur les épreuves de voiles à Marseille.

Nous offrons également la possibilité aux étudiants et aux personnes en recherche d'emploi, de venir travailler avec nous sur le Grand Prix de Formule 1 de Monaco, ce qui permet de vivre une expérience exceptionnelle et inoubliable !

Sur quel territoire proposez-vous vos services d'intérim et de recrutement ?

Nos deux agences sont présentes sur la région Paca en couvrant l'ensemble des grandes villes de ce territoire.

Nos sociétés You Interim et Victory Intérim ont chacune une agence physique présente à Marseille et à Nice.



© Charles Henri Roux

Vous avez d'ailleurs pour projet d'ouvrir une nouvelle agence ?

En effet, notre objectif est d'ouvrir dans les prochains mois une nouvelle agence à Avignon pour s'occuper de la zone allant d'Avignon à Arles.

Quelles sont les autres actualités à venir pour vos agences de recrutement ?

Nous travaillons continuellement sur l'évolution et le développement des deux agences. À moyen terme, notre but est de nous agrandir en proposant nos services dans la région bordelaise et la région parisienne. Ces ouvertures devraient arriver d'ici la fin d'année 2024 ou le début d'année 2025.

Nous souhaitons prendre le temps de nous développer en sélectionnant les bonnes personnes, en se rapprochant d'un système de franchises. L'objectif sera d'offrir notre savoir-faire et l'ensemble des ingrédients qui font le succès de nos agences, auprès d'associés partenaires prêts à rejoindre l'aventure.

«On est prêts» : à Marseille, hôteliers et restaurateurs attendent de pied ferme l'arrivée de la flamme olympique

E1 europe1.fr/societe/on-est-prets-a-marseille-hoteliers-et-restaurateurs-attendent-de-pied-ferme-larrivee-de-la-flamme-olympique-4244527



Stéphane Burgatt (correspondant à Marseille) 08h06, le 01 mai 2024

À quelques jours de l'arrivée de la flamme olympique à Marseille, la ville est en effervescence. Hôtels et restaurants se préparent à recevoir près de 150.000 visiteurs le 8 mai prochain, lorsque la flamme débarquera dans le Vieux-Port.

J-7 avant l'arrivée de la flamme olympique en France. Dans tout juste une semaine, la flamme olympique rayonnera sur le Vieux-Port de Marseille après une parade majestueuse tout autour de la rade, puis une grande fête populaire. Un moment particulièrement important pour les restaurateurs et les hôteliers, qui affichent complet pour l'occasion.

>>LIRE AUSSI - [Arrivée de la flamme olympique à Marseille : 6.000 membres des forces l'ordre mobilisés](#)

"On a vraiment besoin de bras"

À l'hôtel carré de Nicolas Guyot, situé sur le Vieux-port, le carnet de réservation est déjà complet. Le 8 mai prochain, tout le personnel sera sur le pont. "Depuis un an, nos établissements sont remplis. Les hôtels du Vieux-Port sont pris d'assaut. Donc, à moins de partager la chambre avec quelqu'un d'autre, ça va être compliqué", plaisante-t-il.

Des réservations effectuées massivement par les sponsors de la flamme olympique pour inviter leurs clients. Et entre les cocktails et autres événements, les agences d'intérim spécialisées sont sollicitées, à l'image de Jean-Philippe Carmona, directeur de Victory Intérim. "On a vraiment besoin de bras. Plus on rentre dans la date qui arrive, plus ça devient impressionnant et compliqué. On devrait avoir besoin d'une centaine de personnes supplémentaires sur l'arrivée de la flamme", explique-t-il au micro d'Europe 1.

Immense charge de travail

Et pour ce jour férié, les restaurateurs aussi s'attendent à un afflux majeur de touristes et s'organisent pour répondre à la demande. "On est prêts à faire face et tous les confrères sont prêts à faire face", s'exclame Frédéric Jeanjean, restaurateur sur le Vieux-Port.

"Les heures, on ne les comptera pas. Après, on est en train de regarder mais je pense qu'il faudrait doubler l'équipe. On va être effectivement en pleine effervescence", poursuit-il. En tout, 150.000 personnes sont attendues pour assister à la parade maritime et l'arrivée de la flamme olympique.

HÔTELLERIE, RESTAURATION, L'AGENCE INTÉRIM HAUT DE GAMME !

La restauration, secouée par des défis sans précédent, se trouve à la croisée des chemins. Alors que les pénuries de main-d'œuvre menacent, VICTORY INTERIM s'est aujourd'hui fixée un but : façonner l'avenir du recrutement !

Informations Entreprise : Comment percevez-vous l'évolution de l'emploi dans le secteur de la restauration ?

Jean-Philippe Carmona : Le secteur de la restauration, traditionnellement considéré comme immuable dans ses méthodes, est aujourd'hui confronté à une révolution silencieuse mais déterminante. Cette perpétuelle mutation s'explique notamment par la montée en puissance des nouvelles technologies et des habitudes changeantes des consommateurs, de plus en plus connectés et exigeants.

L'émergence de cette ère d'emploi 2.0 témoigne d'une adaptation nécessaire à un monde digitalisé. En effet, les applications numériques, auparavant cantonnées à certains secteurs d'activité, ont aujourd'hui envahi l'espace professionnel de la restauration.

Elles ne se limitent plus à la simple réservation de tables ou à la commande de repas à domicile. Ces outils se sont complexifiés et diversifiés, facilitant ainsi la gestion des

ressources humaines, la mise en relation des employeurs avec les candidats, ou encore la formation à distance des employés.

La prédominance de ces applications s'explique par plusieurs raisons. D'une part, elles répondent à une demande croissante de flexibilité, tant de la part des employeurs que des employés. Dans un secteur où la saisonnalité et les horaires atypiques sont monnaie courante, pouvoir gérer son planning en temps réel, postuler à des offres en quelques clics ou encore suivre des formations en ligne est devenu un véritable atout.

D'autre part, elles permettent une optimisation des coûts et des ressources, en limitant les intermédiaires et en proposant des solutions adaptées aux besoins spécifiques de chaque établissement.

Cependant, l'avènement de cet emploi 2.0 ne signifie pas la disparition du contact humain. Au contraire, il offre l'opportunité de recentrer l'humain sur des tâches à valeur ajoutée, tout en s'appuyant sur la techno-

logie pour gagner en efficacité et en réactivité. Ainsi, loin de sonner le glas du métier de restaurateur, l'ère numérique lui offre de nouvelles perspectives et défis à relever.

I.E : Pouvez-vous nous expliquer la genèse de YOU INTERIM, la nouvelle proposition VICTORY INTERIM ?

Jean-Philippe Carmona : VICTORY INTERIM s'est rapidement avérée être la réponse adéquate à un besoin pressant. Notre portefeuille s'est vite enrichi de candidatures d'excellence dans le domaine de la restauration.

Cependant, orchestrer l'événementiel est une tout autre paire de manches. Assigner un maître d'hôtel, rompu aux exigences d'un établissement étoilé, à une réception de 1500 invités, est comparable à demander à un musicien de chambre de diriger un orchestre philharmonique : la virtuosité demeure, mais le contexte change du tout au tout.

Envisagez un directeur de salle, dont l'expertise s'affine au rythme des services d'une vingtaine de couverts dans un écrivain Michelin, soudain projeté dans l'effervescence d'un banquet pour 1500 personnes. Il se trouverait, inéluctablement, en terre inconnue. Cette dichotomie rappelle l'écart entre un médecin généraliste et un ostéopathe : deux compétences médicales, mais deux approches diamétralement opposées.

C'est cette réflexion qui a engendré la naissance de YOU INTERIM. Le vocable 'You' évoque à la fois une envergure internationale et une familiarité touchante. Il trouve un écho particulier auprès d'une génération connectée et dynamique. En somme, 'You' est un gage de personnalisation : pour le client, il signifie l'attention portée à ses besoins, et pour l'intérimaire, la promesse d'une mission à sa mesure.

Nous élargissons sans cesse notre horizon, des congrès locaux aux grands rendez-vous sportifs, tels que la prochaine Coupe du Monde de Rugby et, à l'aube, les Jeux Olympiques à Marseille.

I.E : Reposons notre focus sur la crise de la main d'oeuvre.

Jean-Philippe Carmona : Une vision simpliste attribuerait la pénurie de personnel que connaît le secteur de la restauration à la crise du COVID-19. Toutefois, il convient de rappeler que cette pénurie existait bien avant l'apparition du virus.

Nombreux sont ceux qui évoquent l'impact du COVID-19 sur des secteurs tels



© Roux Charles-Henri

Jean-Philippe Carmona



Bio Express

- **1981** : Naissance le 1er février à Martigues
- **1999** : BEP/CAP : Hôtellerie restauration
- **2001** : BAC PRO : service et commercialisation
- **2001-2003** : Arrivé au Etats-Unis, Manager à Sun Valley et Idaho
- **2003-2005** : BTS : Hôtellerie restauration option : ART DE LA TABLE
- **2005-2007** : Groupe Alain Ducasse (PARIS) en tant qu'assistant manager
- **2007-2016** : Directeur général de restaurant franchisé
- **2016-2020** : Directeur général agence d'intérim
- **2020-2023** : PDG de Victory Intérim et You intérim

que la restauration ou le BTP. Pourtant, penser que cette carence n'existait qu'à la suite de la pandémie serait une grave méprise. Certes, la situation s'est intensifiée avec la crise, mais les racines du problème plongent bien plus profondément.

Jadis, un diplôme d'une école hôtelière était un sésame assuré pour une carrière florissante. Or, aujourd'hui, avec la raréfaction des candidats, nous sommes contraints d'élargir nos horizons, de rechercher des passionnés qui, bien que n'ayant pas suivi un cursus traditionnel, possèdent un véritable intérêt pour notre métier.

Certes, nous ne saurions prétendre remplacer la formation d'un lycée hôtelier, mais nous pouvons, grâce à nos propres formations, transmettre les rudiments du service et de l'accueil. Lorsque l'on dîne au restaurant, un service irréprochable est primordial, bien plus que la maîtrise parfaite d'un protocole. L'empathie, la passion et l'intérêt porté au client sont essentiels. Le savoir-faire français en matière de restauration est mondialement reconnu. De Vatel à Escoffier, en passant par Bocuse, notre héritage culinaire ne se limite pas uniquement à la cuisine, mais englobe également l'art de la table. C'est cet héritage que je souhaite préserver et promouvoir.

I.E : Quels sont vos projets ?

Jean-Philippe Carmona : Depuis plus d'un an et demi, je m'attelle à un projet d'envergure nécessitant des investissements conséquents. L'idée centrale est simple mais innovante : repenser le recrutement étudiant.

Jusqu'à présent, un étudiant cherchant un emploi avait principalement deux options : travailler pour la mairie locale ou s'orienter vers des établissements comme McDonald's. J'ai envisagé une alternative. Imaginez un étudiant en médecine ou dans n'importe quel autre domaine, se rendant dans un restaurant. Si cet établissement dispose d'un QR code visible - à l'instar des enseignes telles que La Fourchette ou TripAdvisor - l'étudiant pourrait simplement le scanner, renseigner ses informations et être ainsi informé des recrutements en cours.

C'est là que mon application intervient. Non seulement elle facilite le recrutement pour des postes en restauration ou événementiel, mais en cas de surnombre de candidatures, elle propose d'autres opportunités aux candidats non retenus. Par exemple, si un restaurateur a un besoin impromptu, à la suite d'une absence inattendue d'un employé, il pourrait rapidement avoir accès à un vivier de candidats disponibles via l'application. Le restaurateur n'aurait alors qu'à sélectionner le candidat idéal, régler la prestation et continuer son activité. Cette approche, s'inscrivant totalement dans notre démarche initiale, illustre parfaitement le prisme qui nous porte, et qui façonnera nos offres dans les années à venir !



C O M M U N I Q U É

Jean-Philippe Carmona

LA RESTAURATION ET L'ÉVÉNEMENTIEL ONT TROUVÉ LEUR CHEF D'ORCHESTRE



© Charles-Henri Roux

Jean-Philippe Carmona tombe dans la marmite de la restauration lorsqu'il est adolescent. Fasciné par cet univers, il entame son parcours au lycée hôtelier de Marseille et découvre, à cette occasion, qu'il ne fait que perpétuer une tradition familiale puisque ses grands-parents possédaient, dans les années 50, un établissement rue de la liberté : «J'ai toujours aimé la notion de service, on doit sûrement avoir cela dans le sang, car rien ne remplace le contact clientèle.» Sa passion, tout comme sa ferveur, l'entraîne vite à faire ses gammes dans les plus belles tables étoilées du monde entier, des stations huppées de l'Utah au Plaza Athénée sous la gouvernance du chef Alain Ducasse. Ne pouvant s'éloigner ad vitam aeternam de sa région de naissance, il revient à Marseille en 2006 et multiplie les expériences forgeant son expertise



jusqu'à créer, en 2020, une agence d'intérim spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration haut de gamme : Victory. Collaborant avec de prestigieux chefs tels qu'Alexandre Mazzia ou Guillaume Sourrieu, il s'engage à recruter la crème de la crème des intérimaires afin de répondre aux besoins de personnels tels que les maîtres d'hôtel, les chefs de rang ou les chefs de partie : «Je me suis très vite aperçu qu'il y avait deux métiers en un : celui de l'hôtellerie restauration et celui de l'événementiel à part entière. On ne peut traiter de la même manière une réception à vingt couverts avec un chef étoilé et un événement de 1500 personnes au parc Chanut.» C'est pour cette raison qu'il fonde, en 2022, You Intérim, une société spécialisée dans le recrutement et la formation d'intérimaires dans le secteur de l'événementiel sur toute la Provence et la Côte d'Azur. Son carnet d'adresses et sa connaissance hors pair de ses secteurs de prédilection lui permettent d'offrir un service ultra personnalisé à chacun de ses prestataires : «Je prône le savoir être avant toute chose. Nous formons nos intérimaires sur les us et coutumes de la restauration afin de toujours offrir un standing de qualité. Les métiers de la restauration font partie de notre patrimoine français, à nous de faire en sorte qu'ils puissent continuer à attirer la jeune génération. Trop souvent négligés, j'ai à cœur de rendre à ce secteur ses lettres de noblesse.» Avec des prestataires aussi prestigieux que l'Intercontinental, le Nhow, Helen traiteur, La Truffe Noire, Metsens ou bien La table de Charlotte, nul doute que la victoire est plus qu'assurée.



VICTORY
• Conciergerie RH •

132 Bd Michelet, Marseille 8^{ème} Tél. 00 00 00 00 00

VOIR L'ARTICLE EN LIGNE

You Intérim & Victory Intérim : la success-story de deux agences d'intérim en PACA

lefigaro.fr/economie/you-interim-victory-interim-la-success-story-de-deux-agences-d-interim-en-paca-20250917

17 septembre 2025



Jean-Philippe Carmona, fondateur et dirigeant de Victory Intérim et You Intérim. Charles-Henri Roux

Reconnues pour leur savoir-faire et leur professionnalisme de Marseille à Monaco et dans toute la région Paca, les agences d'intérim You Intérim & Victory Intérim souhaitent désormais étendre leur expertise à l'échelle nationale, en conservant l'ADN humain et le travail de proximité qui ont façonné leur réussite. Interview avec le fondateur, Jean Philippe Carmona.

Deux agences d'intérim reconnues pour leur expertise

Acteur de référence dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme, la société [Victory Intérim](#) apporte son expertise pour les besoins de recrutement sur mesure des professionnels de ce secteur.

« Nous recrutons en effet des professionnels d'excellence pour des établissements prestigieux comme les hôtels 5 étoiles ou les restaurants et grandes tables étoilées, en fonction de besoins extrêmement précis. Nous mettons ainsi le bon profil en face de la bonne demande », confie Jean Philippe Carmona.

Parmi ses derniers grands projets, l'agence a notamment participé durant l'été à l'organisation d'un dîner avec la présence de quatre chefs 3 étoiles, au profit de plusieurs associations caritatives.

La deuxième agence [You Intérim](#) se démarque quant à elle de par son expertise orientée vers l'évènementiel, pour l'organisation de rencontres sportives, de congrès, et toutes sortes d'évènements majeurs : « *Nous avons par exemple été présents pour aider l'organisation des Jeux Olympiques 2024 à Marseille.* »



La précision du geste culinaire : les intérimaires sélectionnés par Victory Interim perpétuent l'art de la gastronomie et du service haut de gamme. Charles-Henri Roux

Conserver une approche humaine pour des prestations de qualité

Pour mener à bien cette activité, le responsable de You Intérim et de Victory Intérim continuer de miser sur des valeurs humaines et de proximité, afin de garantir des prestations de haute qualité, selon chaque besoin métier.

« Bien qu'il existe aujourd'hui un intérêt pour les nouvelles technologies et la robotique, nous croyons pour notre part encore et toujours à l'humain et à la proximité avec nos clients, pour être capables de cerner leurs besoins, en leur proposant les meilleurs services qui soient. Le fait de connaître sur le bout des doigts le métier de nos clients permet de mettre à leur

disposition de réels talents. C'est là tout l'intérêt et la valeur ajoutée d'une agence d'intérim spécialisée, je dirais même d'une conciergerie de ressources humaines. C'est ce qui donne la beauté et la noblesse de notre métier ! »



La précision du geste culinaire : les intérimaires sélectionnés par Victory Interim perpétuent l'art de la gastronomie et du service haut de gamme. Charles-Henri Roux

Une activité de conciergerie de ressources humaines en pleine croissance

Actuellement en forte croissance avec un chiffre d'affaires en hausse de 15 % cette année encore — avec pourtant une année sans Jeux Olympiques et une conjoncture économique complexe — le dirigeant des deux agences d'intérim a souhaité enrichir son activité en développant une nouvelle application. L'objectif ? Faciliter encore plus la planification et le travail des intérimaires.

« Dans le domaine de l'évènementiel, notre défi reste donc le même, à savoir recruter des personnes motivées, avec de l'envie et de l'énergie, dotées d'un véritable savoir-être au service des entreprises partenaires que nous accompagnons ! » conclut Jean Philippe Carmona.

VOIR L'ARTICLE EN LIGNE



Jean-Philippe Carmona : l'entrepreneur qui redéfinit l'intérim haut de gamme

whoswho.fr/articles/jean-philippe-carmona-lentrepreneur-qui-redefinit-linterim-haut-de-gamme-o2p

November 21, 2025



Publié le vendredi 21 novembre 2025 à 09:36:00 - Mis à jour le vendredi 21 novembre 2025 à 09:41:29

Fondateur de You Interim et Victory Intérim, Jean-Philippe Carmona s'est imposé en cinq ans comme une figure incontournable de l'intérim spécialisé dans l'hôtellerie, la restauration et l'événementiel haut de gamme. De Marseille à Monaco, il allie savoir-faire français, accompagnement humain et technologie.

Un parcours tourné vers l'excellence

Avant de créer You Interim, Jean-Philippe Carmona commence son aventure entrepreneurial avec Victory Intérim à Marseille, sa première agence spécialisée dans l'intérim haut de gamme couvrant toute la région Sud. En cinq ans, il a su développer un réseau solide, de Marseille à Monaco, avec une croissance annuelle de 5 à 10 %. L'entreprise se distingue par sa capacité à comprendre les besoins spécifiques de chaque client : hôtel de prestige, restaurant étoilé ou événement sur-mesure.

L'expansion vers Paris représente une nouvelle étape pour le directeur de l'agence. Avec l'ouverture d'une

VOIR L'ARTICLE EN LIGNE

Recrutement spécialisé : quand l'humain fait la différence

 lepoint.fr/services/papier-recrutement-specialise-quand-l-humain-fait-la-difference-12-11-2024-2575054_4345.php

November 12, 2024



Face à la pénurie de main-d'œuvre dans l'hôtellerie-restauration et l'événementiel, Victory Intérim et You Intérim s'imposent comme des acteurs clés du recrutement en valorisant l'humain. Leurs solutions, innovantes et adaptées, répondent aux besoins des entreprises de prestige.

Depuis plusieurs années, le secteur de l'hôtellerie-restauration connaît une pénurie de main-d'œuvre, accentuée par la crise sanitaire. Pour répondre à ce défi, les agences Victory Intérim et You Intérim ont été créées avec un objectif clair : « mettre des professionnels au service des professionnels ». Victory Intérim se concentre sur le recrutement de talents pour des établissements prestigieux, tandis que You Intérim se spécialise dans l'événementiel. Selon le fondateur, la pénurie de personnel n'est pas une problématique nouvelle : « Certes, la situation s'est intensifiée avec la crise, mais les racines du problème plongent bien plus profondément ». L'approche de ces agences met l'accent sur des compétences humaines essentielles, telles que l'empathie et la passion, pour garantir un service irréprochable.

À la une > Economie > À Marseille, Victory Interim mise sur l'expérience des plus de 50 ans

À Marseille, Victory Interim mise sur l'expérience des plus de 50 ans

Par Rislène ACHOUR

Publié le 24/02/26 à 09:35

Commenter Partager



Jean-Philippe Carmona, ancien élève du lycée hôtelier de Marseille, qui a fondé à Marseille en 2020, Victory, une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie qui travaille notamment avec les plus de 50 ans.

/ PHOTO ARCHIVES LP

Écouter l'article (1:59) Écouter le résumé (1:14) Nouveauté!

Dans un secteur en pénurie chronique de main-d'œuvre, l'agence Victory Intérim, fondée par Jean-Philippe Carmona à Marseille, mise sur l'expérience des plus de 50 ans. Avec 15 à 20 % de seniors.

À Marseille, l'agence Victory Intérim ne se contente pas de suivre les tendances : elle les anticipe. Fondée en 2020 par Jean-Philippe Carmona, ancien élève du lycée hôtelier de Bonneveine, l'entreprise s'est spécialisée dans le placement de profils qualifiés pour la restauration et l'hôtellerie haut de gamme, de la cité phocéenne à Nice, en passant par les établissements de prestige de la Côte d'Azur.

À lire aussi : Des recruteurs viennent à la rencontre de demandeurs d'emploi directement aux pieds des immeubles, à Manosque

En pleine saison, Victory accompagne plus de 400 intérimaires. Parmi eux, 15% sont des seniors – des plus de 50 ans –, une proportion que Jean-Philippe Carmona défend avec conviction. L'intérim leur offre cette flexibilité "à la carte". Ensuite, il y a ceux qui n'ont pas le choix : en fin de carrière, ils doivent prolonger pour boucler les fins de mois. Enfin, l'aspect financier est loin d'être négligeable : toutes les heures sont rémunérées, avec primes et majorations. Un poste à responsabilités peut ainsi passer de 2 000-2 200 euros (net) en CDI à 2 500-3 000 euros (net) en intérim.

À lire aussi : Le Groupe alpin Proman acquiert Humanys et renforce sa stratégie d'inclusion et d'intérim d'insertion en France

Du côté des établissements partenaires - nombreux restaurants étoilés et hôtels de luxe de la région -, les retours sont unanimes : les seniors apportent une sérénité précieuse en cuisine comme en salle. Dans le service de haut niveau, l'expérience compte plus que tout.

En continu

- 20:53 Savim : lundi, bouquet final pour une édition millésimée à Marseille
- 20:47 Football - Régional 1 : Berre s'impose contre l'EUGA Ardziv et poursuit son chemin
- 20:30 Football - Régional 2 : Endoume s'impose au bout du suspense contre Septèmes Consolat
- 20:23 Rugby - Fédérale 1 : face à Annonay, Bédarrides-Châteauneuf n'a pas à rougir de sa défaite
- 20:16 Rugby - Fédérale 3 : le RC Dignois subit la loi du plus fort à Saint-Saturnin-lès-Avignon
- 20:05 Attentat déjoué à Paris : Laurent Nuñez appelle à "renforcer les mesures de vigilance"
- 19:54 Trois tableaux de Cézanne, Renoir et Matisse volés dans un musée italien
- 19:53 Trail : Galbourdin champion de France "court", la surprise Bernabeu-Séguy sur le "long"

Plus d'infos



Une info ? Un témoignage ?

Contactez-nous

Consulter ou déposer

Jean-Philippe Carmona

Celui qui fait briller l'événementiel et la restauration

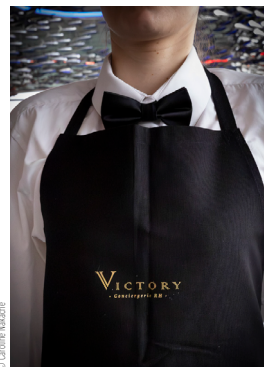


depuis ses débuts au lycée hôtelier de Marseille, n'a cessé de révolutionner la notion de service. Pour cela, il crée en 2020 Victory, une agence d'interim spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration haut de gamme, ce qui l'amène à collaborer avec des chefs tels qu'Alexandre Mazzia. S'apercevant 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'interimaires 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 Méchinand, 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

À la tête de deux agences d'interim 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,



8A Bd Gustave Ganay
Marseille 9^e
Tél. 07 64 44 29 56



© Caroline Nakache

STAFFING SERVICES

TOP HOSPITALITY TEMPORARY STAFFING AGENCY IN EUROPE 2026

Victory Interim

Experienced Interim Teams Upholding Guest Experience

Hotels, restaurants, and catering venues across the French Riviera operate within highly seasonal cycles and major international events, creating ongoing strain on internal teams. Reinforcement is often necessary, yet operational stability depends less on headcount than on mastery of the working environment. When interim professionals fail to align with brigade codes, service rhythm and established authority lines, cohesion breaks down at critical moments.

With no time to correct misalignment, immediate integration becomes essential to preserve service continuity.

Victory Interim eliminates this risk by deploying experienced hospitality professionals trained in the codes of French art de vivre, with on-site operational supervision embedded from the start. Drawn from luxury environments, these professionals integrate directly into kitchen brigades and front-of-house teams without disrupting established dynamics and operate within a clearly defined chain of responsibility.

“We treat staffing as reputation guardianship,” says Jean-Philippe Carmona, CEO. “Each interim professional acts as an extension of the client team, ensuring service continuity and upholding standards under pressure.”

That principle is implemented through a structured dual supervision model. Interim professionals are fully integrated into client teams while remaining accountable to Victory Interim supervisors on-site. Supervisors act as an operational buffer, overseeing attendance, discipline and service tempo, absorbing last-minute changes before they reach permanent teams.

The result is a human-led approach that preserves continuity, upholds service discipline and safeguards brand reputation during periods of peak demand. Professionals are selected for personality, posture and

mindset, not just résumés, ensuring cultural alignment that technology alone cannot replicate.



Jean-Philippe Carmona,
CEO

Proof in Peak Conditions

A recent intervention illustrates the model in action.

During the 2025 high season, a luxury Riviera property faced simultaneous strain in both service and kitchen operations during a major international event. Victory Interim deployed a pre-tested brigade already validated in partner establishments, with on-site supervision in place several days before opening and throughout the initial service period. Daily operational checks conducted by Victory supervisors monitored attendance, appearance and performance.

The impact was immediate. Overtime hours fell, service timings realigned with the property's standards and permanent teams experienced markedly reduced fatigue. No service-related guest complaints were recorded, allowing the property to maintain service standards under maximum operational intensity.

This consistency reflects Victory Interim's exclusive sector focus and disciplined regulatory framework. Every assignment is managed to meet French labour law and social obligations while accounting for seasonal and event-driven demands. Staff are trained in hygiene, safety and international luxury standards. For international groups, this significantly reduces legal and reputational risk.

Strengthening Teams, Safeguarding Standards

Operational stability is sustained through anticipation. Victory Interim reinforces reliability through proactive workforce planning, securing experienced interim professionals well ahead of peak-season demand. Led by branch manager Sonia Morandi, this upstream preparation is built on long-standing trust with partner establishments, enabling precise alignment of profiles, roles and expectations before pressure escalates.

Across diverse formats—from palace hotels to yachts, Michelin-starred restaurants to major international events—Victory Interim maintains consistent execution. Dedicated brigades, recurring validated profiles, continuous training by seasoned Maitres d'Hôtel, and strong local leadership from hubs in Nice and Marseille preserve quality without compromise.

Growth flows organically through word of mouth. Experienced interim professionals already active in the field act as trusted ambassadors, introducing high-quality peers who align naturally with Victory Interim's standards.

With Victory Interim on site, hotels and catering venues navigate peak seasons and high-profile events confident that service standards will be upheld and teams will perform reliably under demanding conditions. **HBR**

You Intérim & Victory Intérim : une nouvelle ouverture d'agence à Toulouse

P lepoint.fr/stories/you-interim-victory-interim-une-nouvelle-ouverture-dagence-a-toulouse-JGWB55TIZRHSLCJTE6W2H5IX6M

Le Point Stories

May 19, 2026

Spécialisés dans l'intérim haut de gamme en hôtellerie-restauration et événementiel, You Intérim et Victor Intérim s'implantent dans la ville rose, avec pour objectif d'étendre leur expertise de pointe à toute la région Occitanie. Interview avec Jean-Philippe Carmona, fondateur de You Intérim.

Publié le 19/05/2026 à 10h18

Pouvez-vous nous présenter vos deux agences d'intérim et leurs spécificités ?

En 2020, j'ai lancé Victory Interim, une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de l'hôtellerie-restauration haut de gamme. Notre mission est de mettre en relation des professionnels expérimentés avec des établissements prestigieux, qu'il s'agisse de restaurants étoilés, de grands groupes hôteliers ou de chefs renommés.

L'idée de créer cette agence est née d'un constat : la pénurie de main-d'œuvre dans ce secteur, avec des dizaines de milliers de postes vacants.

En parallèle, j'évoluais aussi dans l'univers de l'événementiel, un domaine aux enjeux bien distincts de l'hôtellerie-restauration. Pour répondre à cette dualité, j'ai fondé une deuxième agence, You Interim, entièrement dédiée à l'événementiel.

En quoi ces deux agences permettent-elles d'offrir des solutions adaptées à vos clients ?

Avec Victory Interim, nous cibons des profils hautement qualifiés pour répondre aux besoins exigeants de nos clients dans l'hôtellerie et la restauration. L'objectif est de leur fournir une main-d'œuvre d'excellence, capable de s'intégrer rapidement dans des environnements prestigieux.

De son côté, You Interim s'adresse à un public plus varié : des professionnels du secteur, bien sûr, mais aussi des personnes en reconversion, des étudiants ou encore des jeunes en échec scolaire. Pour eux, participer à des événements majeurs, qu'il s'agisse de compétitions sportives ou de congrès, représente une opportunité bien plus motivante que les jobs étudiants classiques.