

Témoignage de stage

Seckford Hall Hotel

Stage d'immersion linguistique, Département Wedding and Events

Du 13 juillet au 17 août 2026

Contexte

J'ai effectué mon stage d'immersion linguistique de cinq semaines au Seckford Hall Hotel, un hôtel situé près de Woodbridge, dans le Suffolk. J'étais rattaché au département Wedding and Events, sous la responsabilité de Ieuf Griffiths. Concrètement, j'ai participé à l'organisation et au service d'un mariage par jour, un modèle et un rythme d'événementiel très différents de ce que je connaissais jusqu'ici.

Un départ dans la tempête : la question des transports

Mon stage a commencé dans la difficulté parce que j'avais mal mesuré à quel point l'hôtel était éloigné de tout. Les transports en commun ont d'ailleurs été une source de problèmes du premier au dernier jour de mon séjour.

À mon arrivée, j'ai d'abord logé chez ma tante, le temps de trouver une solution de logement. Je pensais pouvoir me rendre facilement à l'hôtel, mais la réalité était tout autre. L'établissement se trouvait à environ une heure trente en transport, et l'arrêt ne desservait pas l'hôtel directement. Pour m'y rendre, je devais traverser à pied une route à grande circulation, ce qui était la seule solution possible. J'ai fait ce trajet deux fois avant de réaliser à quel point il était dangereux.

J'en ai discuté avec mon responsable de stage, qui m'a proposé un logement via un groupe Facebook. Je me suis alors installé à Framlingham pour toute la suite de mon séjour. L'avantage était décisif, car Ieuf habitait lui aussi à Framlingham. J'ai donc calé mes horaires de travail sur les siens, ce qui me permettait d'être conduit à l'hôtel et ramené chaque jour. C'était une contrainte réelle, que j'ai résolue en trouvant la bonne personne et en m'adaptant à son organisation.

D'un événementiel non conventionnel à une véritable usine à mariages

J'avais déjà pas mal d'expérience dans l'événementiel, mais d'un genre très différent. J'organisais des soirées et des événements environ une fois toutes les deux semaines, et l'essentiel du travail se faisait en amont, depuis chez moi ou au bureau. Je gérais ensuite l'organisation sur place le jour J.

À l'hôtel, le changement a été radical. Je l'ai presque vécu comme de l'usine, avec chaque jour un mariage et toujours le même déroulé, à quelques variations près selon les clients. Il n'y avait jamais réellement de pause. Ce rythme m'a beaucoup surpris et il m'a fallu une à deux semaines pour en faire le tour et me sentir opérationnel sur l'ensemble des missions.

Ma méthode d'adaptation a été ce que j'appelle l'effet caméléon. J'observe comment une personne fait, je la copie fidèlement, puis j'optimise ma propre manière de travailler. C'est ce qui m'a permis de prendre mes marques malgré la barrière de la langue et des codes du métier.

La journée type

J'arrivais à 8h et je commençais par le bar. Je mettais en route la caisse et les écrans, je nettoyais, et je m'occupais de la machine à laver les verres. Ensuite, on consultait le plan de mise en place du mariage du jour, que l'on suivait à la lettre selon ce qui avait été convenu avec les clients. J'installais les housses sur les chaises, je dressais les tables avec les bons prénoms et les bons menus, et je mettais en place les couverts en fonction d'un service à trois plats, soit une entrée, un plat et un dessert.

Ce travail demandait une attention constante. Chaque couvert devait correspondre au plat de la personne, par exemple une cuillère pour celui qui avait de la soupe. Un détail oublié, et c'est l'expérience de l'invité qui est gâchée. Mon rôle consistait justement à anticiper, à vérifier ce qui manquait et à m'appuyer sur les listes qui indiquaient, pour chaque table, le numéro de chacun et sa position. Cette organisation nous permettait d'être précis et rapides, surtout pendant le service.

En parallèle, on préparait les plateaux de champagne et de Prosecco, qu'ils appellent des trays, en veillant à avoir le bon nombre. La coordination se faisait dès la veille. Un tableau affichait une feuille par jour, avec chaque événement, ce qui garantissait que les chefs, le restaurant et notre équipe avaient tous la même information sur les canapés, les repas, le nombre de couverts et les régimes particuliers, notamment les vegan. C'était un travail minutieux, car un seul détail négligé pouvait gâcher l'expérience de nombreux invités.

La cérémonie se tenait généralement à l'extérieur, avec les chaises installées la veille. J'ouvrais le rideau pour laisser passer un à un le cortège, d'abord les témoins et les personnes d'honneur, puis la mariée. Une fois la cérémonie terminée, on enchaînait tout de suite avec le service des plateaux de champagne ou de Prosecco, puis des canapés. Selon le forfait choisi, que ce soit un open bar limité dans le temps, une quantité définie ou un service payant au comptant, le service pouvait varier.

Les invités étaient ensuite installés en salle. J'ai eu l'occasion, une fois, de prononcer le discours d'accueil devant tous les convives, pour les inviter à se lever, à agiter leur serviette et à faire un maximum de bruit pour accueillir les mariés. C'était un moment marquant.

Venait ensuite le service. On apportait le pain, puis le vin, et ce dernier a été un vrai exercice pour moi. J'ai appris par cœur un descriptif du cépage, du type et de la qualité, parce que la clientèle, souvent aisée, attend ces informations. J'ai aussi dû assimiler la technique de service propre à l'hôtellerie haut de gamme, qui m'a demandé un peu de temps avant de devenir un automatisme.

Le service des plats reposait sur un système d'organisation rigoureux. Chaque table portait un numéro et chaque convive une position attribuée, tous orientés au nord à partir de la position 1. Nous étions six à servir. Chacun prenait deux assiettes, et une personne référente dictait, la feuille en main, quelle assiette allait à quelle position, par exemple main droite pour la position 1 et main gauche pour la position 2. Cela permettait un service rapide et sans erreur, même avec beaucoup de convives, le but étant que personne n'attende. J'ai eu l'occasion de tenir ce rôle de coordination une fois.

Une difficulté revenait souvent. Malgré les positions attribuées, les invités échangeaient régulièrement de place. Il fallait donc vérifier discrètement et rapidement, auprès de chacun, que le plat correspondait bien, et corriger sans faire attendre le reste de la table.

Le repas se déroulait en trois temps, l'entrée, le plat et le dessert, avec un débarrassage complet entre chaque. Après le dessert, on débarrassait entièrement les tables pour laisser place aux discours. Une partie de l'équipe retirait les couverts et les verres inutiles pendant que l'autre servait les bulles dans chaque flûte pour le toast. Rideaux fermés, les invités portaient alors leur toast tranquillement.

Après les discours venait un temps de pause, puis la découpe du gâteau, que l'on récupérait pour le couper en cuisine et le servir proprement, et enfin la première danse des mariés. À partir de là, la soirée basculait dans le festif. Les invités affluaient au bar et un second service était proposé, cette fois sous forme de buffet, américain, continental ou asiatique selon le choix des mariés. Notre rôle était de maintenir ce buffet toujours approvisionné et présentable, en lien avec la cuisine.

C'est aussi le moment où il fallait savoir garder une certaine distance et dire non quand c'était nécessaire. Pour la vérification de l'âge, on procédait dès le départ et on communiquait l'information à toute l'équipe, ce qui évitait de solliciter la même personne à répétition. La même vigilance s'appliquait dès le matin, au moment de servir le champagne sur les plateaux.

Pendant que la fête se poursuivait, une partie de l'équipe préparait déjà le lendemain. On repassait les nappes, on polissait les couverts en les trempant dans un mélange d'eau chaude et de vinaigre avant de les essuyer et de les trier, et on comptait les couverts et les nappes en fonction du nombre de convives prévu. J'ai d'ailleurs remarqué qu'un tri négligé en amont nous faisait perdre un temps considérable, car cinq minutes bien faites en évitent trente à corriger. En parallèle, il fallait faire tourner rapidement l'unique machine à verres pour suivre le rythme, parce que les invités buvaient beaucoup.

Le bar fermait vers minuit. On procédait alors au comptage de la caisse et au nettoyage, et il fallait souvent insister à plusieurs reprises pour que les derniers invités quittent la salle. Une fois la salle vide, toute l'équipe basculait très vite sur la mise en place minimale du mariage suivant, avec le bon nombre de tables, de chaises et de couverts. La journée se terminait généralement vers 2h du matin, autour d'un verre sur la terrasse, une habitude de la maison, avant que chacun ne rentre chez soi.

Compétences développées et difficultés rencontrées

Malgré un bon niveau d'anglais, j'ai buté sur un vocabulaire technique qui était courant pour eux mais nouveau pour moi, comme les rideaux ou les plateaux à verres. M'exprimer avec les clients dans un registre soigné a aussi été un défi, car mon anglais est plutôt familier. Comme je portais l'uniforme, j'étais une personne de référence, et je devais donc comprendre les demandes des clients et les résoudre.

Je n'avais jamais réellement fait de service, alors j'ai dû apprendre la gestion des plateaux et l'équilibre. C'était difficile au début, mais cela s'est nettement amélioré au fil des semaines.

Enfin, j'ai intégré par l'observation tous les codes du haut de gamme, que ce soit l'uniforme, les postures, les formules ou les techniques de service. Je suis content d'avoir acquis ces réflexes de standing, que j'applique désormais naturellement.

Ce que ce stage m'a apporté

Cette expérience m'a fait découvrir un événementiel institutionnel et à grande échelle, très éloigné du modèle start-up dans lequel j'avais évolué jusque-là. Elle m'a confronté à un rythme intense, presque industriel, qui était éprouvant mais extrêmement formateur en matière de rigueur, de sens du détail et de gestion d'une clientèle exigeante.

Elle m'a aussi ouvert à une autre dimension de l'événementiel, celle de l'émotion. J'avais surtout organisé des événements festifs, où les gens sont contents mais où la charge émotionnelle reste limitée. Un mariage, lui, est un moment de passage très important pour les personnes concernées, et voir les mariés entrer, danser et profiter procure une satisfaction d'un autre ordre. C'est une facette du métier que je ne connaissais pas et qui m'a beaucoup apporté.

Faute d'un nombre suffisant de photographies prises sur place, ce témoignage se veut avant tout un récit détaillé de mon expérience.

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.