

MEDIAS ACTUALITES. RESTAURATION COVID, ILS ONT DIT extraits ...

- Les territoires perdus de la restauration Par Périco Légasse ; - Dépit de pros Par Jean-Loup Adénor, Paul Conge, Natacha Polony et Bruno Rieth ; - Que faire pour ne pas boire le bouillon Par Thierry Marx, Michel Guérard et Jean Terlon ; - Alain Ducasse : « Il faut arrêter de se complaire dans le catastrophisme » Propos recueillis par Natacha Polony.

DEPIT DE PROS. « Bien sûr, ils savent que le milieu n'est pas tout rose et que certains n'ont pas toujours bien traité leurs employés. Évidemment, ils tombent régulièrement sur des recrues qui ont l'envie d'apprendre. Mais ces professionnels de la restauration, ces amoureux de leur métier, sont aussi confrontés à une jeunesse qu'ils trouvent exagérément exigeante. Paroles extraits).

« Assurément, le coronavirus et le passe sanitaire fragilisent la profession, mais le mal vient de plus loin, il y a un décalage énorme entre ce que la jeunesse a dans la tête et la réalité. >> « Vous connaissez beaucoup de pays dont 90 % de la population est apte à suivre des études supérieures ? On les envoie tous à la fac et se scandalise que Parcoursup ne leur trouve pas de place. Hélas, ces jeunes y croient, ils font cinq ans d'études, même si ce sont cinq premières années, et exigent le salaire correspondant... >> Cf. « **Les gamins veulent toucher 2500€ net avec leurs week-end** >> **Stéphane Maque, Pernelle, à Azay-le-Rideau (37), ancien professeur des écoles.**

..... « Ce qui est inquiétant, c'est que ces jeunes gens, qui ont mis des années à acquérir une formation précieuse et qui partent, sont une perte énorme pour la profession. La salle est le secteur le plus touché par le manque de personnel, parce que les serveurs ne bénéficient pas de la même aura que les cuisiniers... >> cf. « **La salle est le secteur le plus touché par manque de personnel** >> **Jean-François Fafournoux, Les Chênes, à Augerolles (63). Il tient un restaurant semi-gastronomique implanté.**

..... << Nous sommes dans une société du loisir où la notion de travail a été dévalorisée. Nos métiers sont les plus affectés car nous avons un rythme atypique. Nous travaillons lorsque les gens sont en vacances ou en week-end et nous avons en outre des horaires décalés et en coupure. >>Savoir-faire en perte. << De plus en plus de restaurateurs achètent des produits semi-élaborés pour compenser le manque de bras. Transformer du produit frais demande de la main-d'œuvre, du temps et du savoir-faire ! Depuis quinze ou

vingt ans, dans les écoles, les heures de pratique ont été divisées par deux. Je vois de plus en plus de jeunes diplômés avec de grosses lacunes sur les fondamentaux ! Cf. « **A la moindre remarque, les jeunes rendent leur tablier >> Stéphane Chambon, l'auberge du Pont de l'Ouyse à Lacave (46). Son établissement est une affaire de famille depuis cinq générations.**

..... << Ceux qui commencent comme apprentis savent quelles sont les contraintes. Mais pas ceux qui sont à l'école hôtelière, qui font plus de théorie que de pratique. Au bout de quatre ou cinq ans, il n'en reste plus que 10 à 15 %. ... Cf. « **Pourtant, le métier n'a jamais été si médiatisé >>. Alain Couturier, chef étoilé à Tours (37), à la retraite.**

<< Certains ont perdu l'habitude de travailler >>. Cf. **Christian Buffa, Le Miramar, à Marseille (13). Il a auparavant travaillé chez Paul Bocuse et Roger Berger.**

.... << Nous souffrons de ces deux situations : le ras-le-bol des jeunes et la concurrence des restaurants entre eux. >> Cf. « ; **C'est la surenchère sur les salaires >>. Frédéric Grobost, Le Xaya, à Saint- Jean-de-Luz (64) Sa cuisine est élaborée uniquement à partir de produits frais.**

« Cette crise s'est installée depuis une dizaine d'années. Nous n'avons pas assez formé de jeunes dans notre pays. Or nous sommes confrontés à un marché mondial qui les attire, avec des grandes places de la restauration comme New-York, Tokyo, Mexico, etc. Autre élément et pas des moindres l'énorme problème d'attractivité de nos métiers. Il faut battre notre coulpe. >>. Cf. « **Nous sommes confrontés à une concurrence mondiale >>. Philippe Coudy, la Brasserie Paul, Rouen (76). Il est également président local de l'UMIH.**

« **Le Modèle économique d'un restaurant n'a rien d'évident >>. Cf. Bertrand Jallerat, Le Grand Monarque, Chartes (28). Son établissement, dans la même famille depuis 1968, emploie 90 collaborateurs.**

Cf. À lire EVENEMENT – Marianne N° 1271 du 23 au 29 juillet 2021 – p. 6, 10, 14,15.