

À Limoges, les restaurants

Restauration

Dans les restaurants limougeaux, la recherche de personnel est constante. Serveurs, cuisiniers, voilà les postes qui manquent souvent à l'appel. Certains professionnels ont toutes les peines du monde à recruter. Le point sur une crise de l'embauche complexe.

Pierrick Mouëza, Nathan Bourriquet
pierrick.moueza@gmail.com
nathan.bourriquet@centrefrance.com

« Ça fait au moins deux ans qu'on a du mal à trouver du personnel », déclare Stéphane Vernaudon, directeur du restaurant limougeaud l'Entrepôts. Lui recherche désormais un serveur et un aide-cuisinier. Le manque de personnel se fait donc de plus en plus ressentir dans son restaurant.

« Ça fait bien depuis un an et demi, deux ans que ça s'est encore plus accentué », explique de son côté Édouard Vaquier, directeur d'exploitation et associé d'un restaurant franchisé Au Bureau, situé à Limoges. Lui recherche un chef de partie, un second de cuisine, un barman et un serveur. « Si on devait mettre un panneau "recherche de personnel", on le mettrait tous », résume Stéphane Vernaudon. Cette crise du recrutement semble donc toucher nombre de restaurants de la métropole limougeaude.

Même si la pénurie dure « toute l'année », selon Édouard Vaquier, les tensions de recrutement s'accroissent lors de certaines saisons. Ainsi, « il y a des pics » de manque de personnel pour l'été. « Les étudiants veulent travailler en juin et juillet mais ne veulent pas travailler en août », regrette-t-il.

Le rapport au travail a changé

La question des salaires et des horaires est l'une des principales causes de la crise des embauches qui touche la restaura-

tion. « On est sur des petites marges ce qui fait qu'on est sur des petits salaires », résume Mathieu Guérin, président de la branche locale de l'Union des métiers des industries et de l'hôtellerie (Umih 87/23).

Derrière cette difficulté à trouver du personnel se joue aussi un phénomène plus sociétal lié à cette question des salaires et des horaires, c'est-à-dire aux conditions de travail. « Aujourd'hui, le travail n'est plus au centre des préoccupations », regrette Édouard Vaquier. Certes, l'emploi reste « essentiel parce qu'il faut bien gagner de l'argent », tempère-t-il. Mais vivre pour son travail semble être une formule qui appartient désormais au passé, en témoignent les paroles du restaurateur. « Les gens ont de plus en plus envie de rester chez eux, profiter et le travail n'est plus quelque chose d'essentiel », ajoute-t-il. Cela expliquerait donc pourquoi le secteur est en difficulté. « Le problème vient de nous, pas du chômage », explique Adrien Poingnant, directeur du restaurant La Table d'Adrien, en référence au besoin d'adaptation du secteur de la restauration à cette nouvelle vision du travail.

Des solutions existent

Pour Édouard Vaquier, il faut agir au niveau des horaires. Cela passe par des « aménagements du temps de travail, c'est-à-dire travailler plus longtemps sur un certain nombre de jours précis et avoir plus de jours de repos », détaille le restaurateur. C'est peut-être ce modèle qui profite à La Table d'Adrien, qui n'a pas de difficultés de recrutement. « J'ai organisé les horaires de travail. Notamment en fermant les mercredis soir, samedis et dimanches pour les employés qui

ont des enfants. Pour qu'ils aient un semblant de vie de famille », explique Adrien Poingnant, à la tête de La Table d'Adrien. « On ouvre moins. J'aurais bien voulu ouvrir sept jours sur sept. Aujourd'hui, j'ouvre cinq jours sur sept », Stéphane Vernaudon.

Pour Maud Fleury, dirigeante de Temporis, agence d'intérim de Limoges, c'est au niveau des horaires et de leur rémunération que la restauration doit changer. Il faut « mettre en place un paiement d'heures supplémentaires majorées et puis que le secteur soit un peu plus raisonnable sur les horaires effectués », déclare-t-elle.

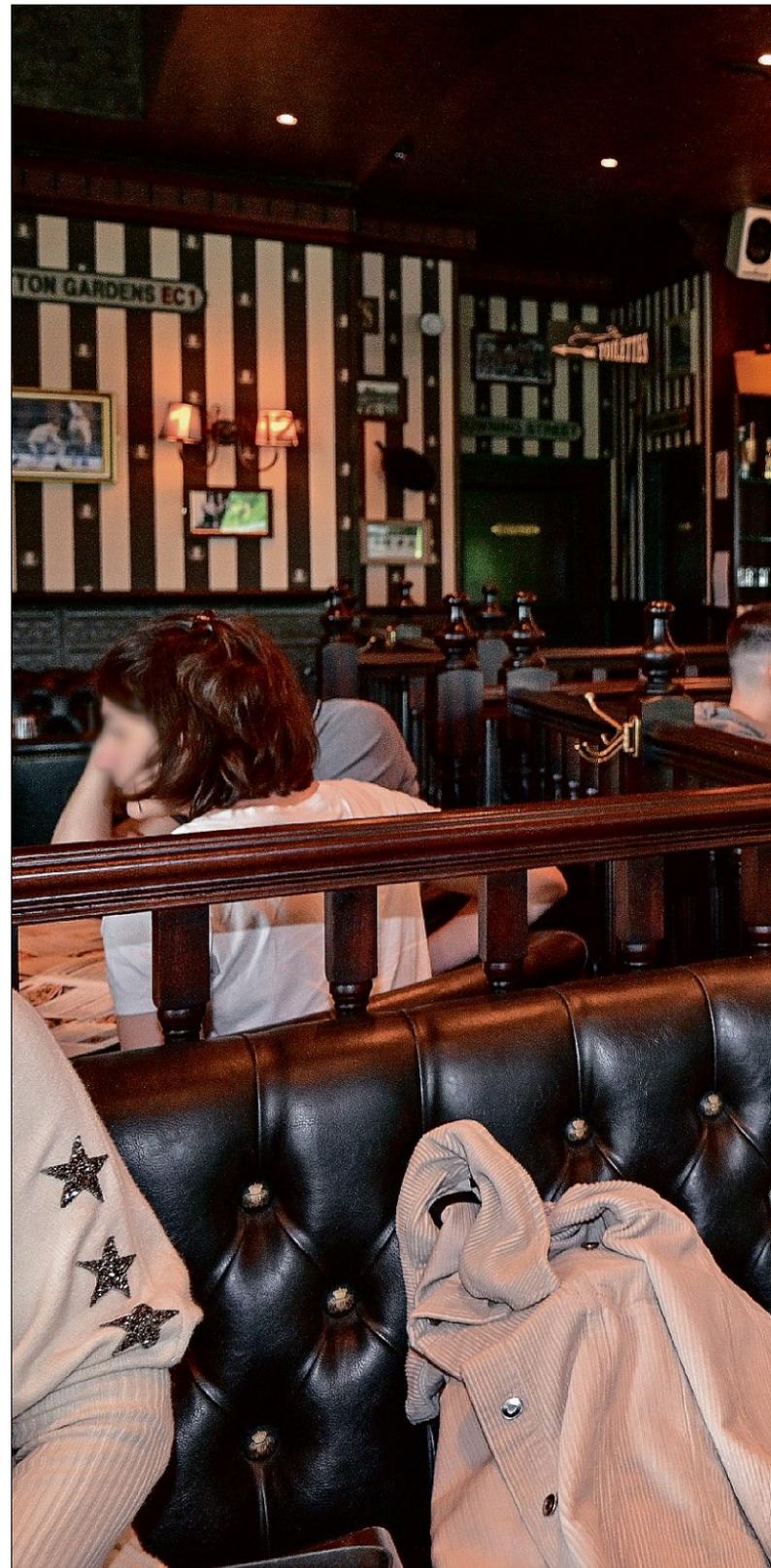
La restauration attire toujours malgré tout

Mais malgré ces multiples constats qui mettent en lumière une profession en crise, la restauration attire toujours. Ainsi, « aujourd'hui, il y a des émissions comme Top chef qui donnent envie de faire de la cuisine et qui montrent que ce n'est pas un métier ingrat », explique Édouard Vaquier.

« On a des demandes, un petit peu, sur la cuisine, explique Mathieu Guérin. Est-ce que c'est l'effet Top chef ? Je ne sais pas. Mais en tout cas, la cuisine ça plaît, ça c'est certain. »

Le président de l'Umih 87/23 est confiant concernant l'avenir de la restauration. « On a eu nos travers. Il y en a peut-être encore, comme dans tous les métiers, mais on y a travaillé et je pense que tout jeune restaurateur, qu'il soit cuisinier ou chef de salle, essaie de casser ce code qui a été donné à la restauration », dit-il.

Difficile de savoir si les restaurateurs arriveront à combler ce manque de personnel avant l'été qui approche. ■



Une question d'horaires et d'objectif personnel selon l'Umih

Pour Mathieu Guérin, président de la branche locale de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih 87/23), le manque de personnel dans la restauration n'est pas si étonnant.

« Je pense que c'est beaucoup lié aux horaires », explique-t-il. Pour preuve, d'après lui, des « restaurants qui sont fermés le week-end n'ont aucun problème de recrutement ». Mais le président ne s'arrête pas là. Une cause plus profonde lui semble importante à soulever. « Avant, le travail était une fin en soi. Aujourd'hui, on travaille pour une autre fin en soi qui est propre à chacun : voyager, profi-

ter », explique-t-il. Ce changement de la vision du travail expliquerait pourquoi moins de personnes consentent à s'engager dans un métier où « les plannings refroidissent clairement la jeunesse ».

Se pose aussi la question des salaires. Pour Mathieu Guérin, les difficultés de recrutement sont aussi liées à « un problème de rémunération. On ne peut pas payer nos serveurs 3.000 € par mois parce qu'on n'a pas assez de marge. » Les salaires seraient donc affectés par les résultats des restaurants. Le manque de marges s'expliquant



par « la hausse de la matière première. Les charges sont là, on est l'un des pays les plus taxés », énumère-t-il.

Pour répondre à cette crise du recrutement, l'Umih a mis en place « une école de formation en partenariat avec l'Institut national de formation et d'application (Infa) » qui forme notamment « des serveurs et des cuisiniers » pendant « quatre mois », détaille Mathieu Guérin. L'Umih qu'il préside propose également une formation de treize mois en apprentissage, avec des périodes en entreprise, d'autres à l'école « et c'est vraiment qualifiant », se réjouit-il. ■