

Pénurie de main-d'oeuvre : j'ai testé pour vous le métier de limonadier à Châteauroux

Publié le 08/06/2021 à 06:25 | Mis à jour le 08/06/2021 à 09:35



Pas facile de ne pas échapper son plateau !
© Photo NR

Le secteur de l'hôtellerie manque cruellement de main-d'œuvre à l'aube de la saison estivale. Pour en savoir plus, nous avons testé le métier de limonadier. Toute une organisation.

Sur les réseaux sociaux, impossible d'y échapper : les bars, cafés et restaurants de Châteauroux sont à la recherche de personnels saisonniers pour la période estivale qui s'annonce, et ils peinent à recruter. Mais pourquoi cette pénurie ? Est-ce parce que le métier de serveur fait peur ? Est-il vraiment inabordable pour qui n'a pas d'expérience en la matière ? Le meilleur moyen de le savoir, c'est de le tester. J'ai donc contacté Florian Souedet, patron du Café et de la Brasserie des Halles, à Châteauroux, afin de passer une heure avec ses employés et la mission d'assurer le service en terrasse, de 8 h 45 à 10 h, à l'heure du café. Parfait pour un débutant.

« Il faut tenir son plateau correctement »

C'est Pierre, barman expérimenté et seul en poste à cette heure de la journée, qui m'a accueilli. Premier bon point, j'étais ponctuel. Le minimum de politesse. Pierre me met directement dans l'ambiance : « Bon, le secret, c'est d'être bien organisé. Là, je dois être attentif aux gens qui arrivent, à ceux qui partent, et à ceux qui veulent commander une nouvelle fois. Mais il me faut aussi faire mes cafés, gérer les paiements, et tout nettoyer, au fur et à mesure. » Pas simple. Je me mets à sa disposition : « Que dois-je faire pour t'aider ? Le serveur ? » Erreur. « Ah non, ce que tu vas faire, là, prendre les commandes et les servir, ça a un nom : limonadier. » Ah bon. Je l'ignorais. Mais peu importe la dénomination, mon premier client attend : il s'agit de Franck Singeot, musicien et patron de la Boîte à pistons. « Un café, s'il te plaît. » Je prends note (dans ma tête...), et je file vers Pierre : « Il me faut un café ! Je le sers avec un plateau ? » Oui. J'y adjoints, sur la consigne de mon responsable du jour, une soucoupe, une petite cuillère, un sucre et un petit gâteau. Une obligation. « Tous nos cafés sont servis ainsi, c'est compris dans le prix, fixé à 1,40 €. Bon, ton plateau, ne le pose pas sur le plat de ta main, c'est la meilleure façon de le faire tomber. Tiens-le sur quatre doigts et regarde loin devant toi quand tu marches... » Pas de souci, Franck n'a pas reçu le café sur les genoux. Au fur et à mesure de la matinée, j'ai gagné en hardiesse, et j'ai pu servir en même temps trois cafés et un allongé. La classe, non ? Mécaniquement, comme Pierre et Lulu, sa collègue arrivée entre-temps, j'ai appris à « décomposer mes cafés », pour faciliter la vaisselle en séparant tous les éléments sur le bar après les avoir ramenés, et je n'ai pas oublié le petit coup de lingette sur la table et le plateau. Aux Halles, miettes et tâches n'ont pas leur place. Alors, et le bilan ? Au final, je ne saurais que conseiller aux débutants de franchir le pas, sans appréhension. Un bon limonadier, s'il se doit de ne pas être maladroit, doit surtout être rigoureux, concentré et attentif. Ce qui est à la portée de tout le monde, non ?



Christophe GERVAIS
Journaliste, rédaction de Châteauroux



Suivre @la_NR_gervais

@la_NR_gervais