

Dans l'Indre, un manque de personnel criant dans la restauration

Publié le 16/06/2021 à 06:25 | Mis à jour le 16/06/2021 à 11:21



Serveur, le métier de la restauration qui manque le plus dans l'Indre.
© (Photos illustration NR)

Après des mois de fermeture, en ce mois de juin 2021, les restaurateurs peinent à trouver du personnel. Ils s'inquiètent de ne plus voir les jeunes s'orienter vers leur secteur d'activité.

Les terrasses, le 19 mai, puis les salles, le 9 juin. Le monde de la restauration a repris vie ces derniers jours, à la satisfaction générale. Mais ce retour cache un malaise déjà profond que le Covid n'a pas arrangé : le manque de personnel, dans à peu près toutes les branches du métier.

Le restaurant Les Grands Chênes, situé au sein de l'hôtel Les Dryades, à Pouligny-Notre-Dame, n'est pas épargné malgré sa bonne réputation. « Il nous manque trois personnes, dont un second de cuisine, pour compléter notre équipe saisonnière, signale Émilie Descout-Mousseau, responsable administrative et financière de l'hôtel. Nous pouvons difficilement nous permettre de recruter du personnel sans qualification car nous n'avons pas le temps de les former sur le tas. »

Des métiers qui n'attirent plus

Alors l'établissement prospecte, « via les canaux classiques, Pôle emploi, Indeed », mais aussi auprès des écoles hôtelières d'Argenton et de Bourges. Sauf que, dans ce secteur, on ne peut pas dire que ça se bouscule au portillon. Un phénomène récurrent, mais amplifié par le Covid, selon Émilie Descout-Mousseau. « Les confinements successifs ont changé la donne : certains se sont essayé à d'autres métiers et ont découvert un mode de vie différent, où on ne travaille pas le soir et les week-ends. Certains établissements de la région ont eu beaucoup de problèmes pour retrouver des saisonniers, encore plus que d'habitude. »

Pour Franck Gatefin, ancien chef du restaurant des Dryades, désormais patron de son propre établissement, Pérégrinations, à Buzançais, « le Covid a mis en lumière ce qu'on constatait depuis longtemps : nos métiers n'attirent plus. »

L'ancien toqué de Gault et Millau estime que l'hôtellerie restauration est « dans une transition où la profession évolue et où le plaisir a tendance à se perdre ». C'est d'ailleurs une des raisons qui ont motivé Franck Gatefin à reprendre un restaurant plus modeste. « On travaille à deux avec ma femme, alors je n'ai pas de problèmes de personnel ! Avec mes quinze couverts, je suis bien plus libre. D'ailleurs, j'ai rouvert samedi, trois jours plus tard que les autres. »

« L'ancienne génération a trop tiré sur la corde »

Véronique Gaulon, présidente de l'Union des métiers des industries de l'hôtellerie, ne peut que constater une situation qui se dégrade. « Le manque de personnel a un effet domino sur ceux qui sont là, ceux qui restent. Ils doivent travailler plus pour compenser et en viennent à être dégoûtés, c'est le serpent qui se mord la queue. » La restauratrice de Lys-saint-Georges va plus loin encore dans son analyse. « La restauration a un problème d'image. Il y a encore trop d'a priori lié à une ancienne génération de restaurateurs qui ont trop tiré sur la corde. Pas tous, mais certains d'entre eux. »

La fin des restaurants ?

Selon elle, les patrons se sont mis dans le rang ces dix ou quinze dernières années. « Ils respectent la loi, paient les heures supplémentaires et garantissent les congés payés aux salariés. Alors oui, il faut travailler certains soirs, certains week-ends, mais si personne ne veut plus le faire, il n'y aura plus de restaurants. »